



Menüplan vom 05.01.2026 - 11.01.2026

2	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 05.01.2026	<div>Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage, dazu Geflügelwiener</div> <div>G,I 2,3,7 2,5 BE</div>	<div>Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons, dazu Spätzle</div> <div>G,I A(a),C 4,1 BE</div>	<div> Magdeburger Boulette mit Bratensauce, Prinzessbohnen und Kartoffelpüree</div> <div>A(a),C,I 1,G,I,J G G 2,4 BE</div>	<div>Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler</div> <div>G 2,8 BE</div>	<div>Wiener Würstchen, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln</div> <div>2,3,7 3,C,J 8 2,8 BE</div>	<div> Gabelspaghetti mit Tomatensauce</div> <div>A(a) I 6,1 BE</div>
Dienstag 06.01.2026	<div>Kaiserschmarrn mit warmen Apfelmus</div> <div>G,I 3 3,9 BE</div>	<div>4 Maultaschen mit Gemüsefüllung und Tomaten-Kräutersauce</div> <div>A(a),C,G,I I 6,1 BE</div>	<div>Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce und Kartoffeln</div> <div>A(a) 1,G,I,J 3,L 4,1 BE</div>	<div>Sauerkrautplatte mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck</div> <div>2,3,I 2,3,7 7,G,I,J 2,3,G 2,7 BE</div>	<div>Anlieferung für alle Kunden außerhalb von Magdeburg am 05.01.2025</div>	<div>Heilige Drei Könige</div>
Mittwoch 07.01.2026	<div>Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln</div> <div>G,I A(a,c),C,G 3,L 2,8 BE</div>	<div>Schweinegulasch mit Erbsen-Maisgemüse, dazu Kartoffelpüree</div> <div>1,G,I,J G 3,3 BE</div>	<div>Backfisch mit Zitronenbuttersauce und Reis, dazu Kürbiskompott</div> <div>A(a),D G,I 1 8,1 BE</div>	<div>Gebratene Hähnchenbrust mit Erdnussauce (leicht scharf), Zuckerschoten und Reis</div> <div>F 1,A(a),E,F,G,I 4,7 BE</div>	<div>Geflügelboulette, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade</div> <div>A(a) 8,J 3,2 BE</div>	<div>Milchreis mit Zimt und Zucker</div> <div>G 4,7 BE</div>
Donnerstag 08.01.2026	<div>Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln</div> <div>A(a) I 2,3 5,6 BE</div>	<div>Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Möhren und Kartoffeln</div> <div>A(a) 1,G,I,J 3,L 3,7 BE</div>	<div>Fleischkäse mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck</div> <div>2,3,7 1,G,I,J 2,3 3,2 BE</div>	<div>Gebratenes Seelachsfilet mit Wirsing in Rahm und Kartoffeln</div> <div>D G,I 3,L 2,5 BE</div>	<div>Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing</div> <div>G G 0,8 BE</div>	<div>Brokkolicremesuppe, dazu Hafervollkornbrot</div> <div>G,I A(a,c,d) 2,7 BE</div>
Freitag 09.01.2026	<div>2 Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Kartoffeln und Rote Bete</div> <div>C G,I,J 3,L 8 3,3 BE</div>	<div>Fruchtiges Fischcurry Seelachswürfel mit Lauch, Apfel und Kokosmilch, dazu Reis und Rote Bete</div> <div>D,G,I 8 6,8 BE</div>	<div>Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Bohnen und Kartoffelklöße</div> <div>1,G,I,J G 1,G 3,6 BE</div>	<div>Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen</div> <div>2,J 1,8,G,I,J 8 1,A(a),G 3,2 BE</div>	<div>Früchtesalat Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Cornflakes</div> <div>G A(d) 4,8 BE</div>	<div>Möhreneintopf mit Schweinefleischeinlage</div> <div>G,I 1,6 BE</div>
Samstag 10.01.2026	<div>Vegetarischer Linseneintopf, dazu Vollkornbrot</div> <div>I,J A(a,b) 4,5 BE</div>	<div>Lose Wurst auf Sauerkraut mit Bauchspeck, dazu Kartoffelpüree</div> <div>A(a) 2,3,I G 3,2 BE</div>	<div>Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebelringen und Tomaten-Paprika-Reis, dazu Tsatsiki</div> <div>G 5,2 BE</div>	<div>Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce und Kräuterkartoffeln dazu Rote Bete</div> <div>D G,I 3,L 8 3,1 BE</div>	<div> FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</div>	
Sonntag 11.01.2026	<div>Eierkuchen, dazu Kirschsauce</div> <div>A(a),C,G 6,2 BE</div>	<div>Kasslerbraten in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln</div> <div>2,3,7 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE</div>	<div>Truthahnbraten in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree</div> <div>1,G,I,J G G 4,0 BE</div>	<div>Holzfällersteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck</div> <div>G,I 2,3 5,0 BE</div>	<div>MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag</div>	




Menüplan vom 12.01.2026 - 18.01.2026

3	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 12.01.2026	Pusztapfanne Fleischbällchen in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis 7,1 BE Apfel-Bananenmus	Gemüseschnitzel mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree A(a,c) G,I G 6,2 BE Apfel-Bananenmus	Hähnchenbrust mit Kräuter-Käsesauce und Kartoffelspalten F 1,G,I A(a) 3,6 BE Apfel-Bananenmus	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons, saure Gurke und Nudeln 1,8,G,I,J A(a) 4,9 BE Apfel-Bananenmus	Nudelsalat mit Gemüse und Mayonnaise, dazu Hähnchennuggets A(a) 3,C,J 3,7,A(a),I 5,0 BE	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen A(a),C I A(a) 3,4 BE Apfel-Bananenmus
Dienstag 13.01.2026	Buntes Eierragout in Kräutersauce mit Gemüseeinlage und Kartoffelpüree C G,I G 2,4 BE Grießdessert	Bratwurst mit Kümmelsauce, Sauerkraut und Kartoffeln 7,I,J 1,G,I,J I 3,L 3,2 BE Grießdessert	 Hackbraten in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J G,I 3,L 3,2 BE Grießdessert	Gebratenes Hoki-Filet in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Gurkensalat D G,I,J 3,L 3,1 BE Grießdessert	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinken, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing 2,3,7,C,G G 1,0 BE	Vanille-Milchnudeln A(a),G 6,1 BE Grießdessert
Mittwoch 14.01.2026	Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Kartoffeln G 3,L 3,4 BE Schokoladenpudding	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensauce 2,A(a) A(a) I 7,6 BE Schokoladenpudding	Kasselerbraten mit Grünkohl und Kartoffeln 2,3,7 2,3,G,I,J 3,L 2,4 BE Schokoladenpudding	Wildgulasch mit Waldpilzen und Wacholder, dazu Serviettenknödel und Apfelmus mit Preiselbeeren 1,G,I,J A(a),C,G 3 5,7 BE Schokoladenpudding	Kalter Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G 5,4 BE	Gelber Erbseneintopf mit Hafervollkornbrot I A(a,c,d) 5,0 BE Schokoladenpudding
Donnerstag 15.01.2026	Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Tomatensauce mit Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree 2,3,7 8,G,J G 3,7 BE Fruchtjoghurt Creation	Fischbratling mit Dillsauce, Mischgemüse und Kartoffeln A(a),D,G,J G,I 3,L 5,9 BE Fruchtjoghurt Creation	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis A(a),C I 6,9 BE Fruchtjoghurt Creation	Gebratene Entenbrust mit Geflügelsauce, Pariser Karotten und Kartoffelklößen 1,G 1,G 2,5 BE Fruchtjoghurt Creation	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen 2,3,5,A(a),C,G,L 2,C,G 4,4 BE	Blumenkohl-Kokoscremesuppe, mit mildem Currygeschmack, dazu Vollkornbrot G,I A(a,b) 3,0 BE Fruchtjoghurt Creation
Freitag 16.01.2026	Bauerneintopf Hackfleischeinlage mit Gemüse- und Kartoffelstückchen 1,G,I,J 1,8 BE Strudelpudding	Kochklops in Kapernsauce mit Kartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost A(a),C,G,J G,I 3,L 4,1 BE Strudelpudding	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 1,G,I,J G 3,1 BE Strudelpudding	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree A(a),D,G,I,J G,I G 4,2 BE Strudelpudding	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli 1,G A(a,c,d) 5,9 BE	Nudeln mt Käsesauce A(a) 1,G,I 4,9 BE Strudelpudding
Samstag 17.01.2026	Hefeklöße mit Pflaumensauce A(a),C,G 8,1 BE Dessert	Weißer Bohneneintopf mit Knacker 2,3,I 2,3,J 3,4 BE Dessert	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln A(a) 1,G 3,L 3,3 BE Dessert	Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelspalten 1,G,I,J A(a) 2,9 BE Dessert	<div> FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</div>	
Sonntag 18.01.2026	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage G,I 3,0 BE Dessert	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Nudeln 1,G,I,J A(a) 4,8 BE Dessert	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree G,I G 2,4 BE Dessert	Rinderbraten mit Rotweinsauce, Rosenkohl in Rahm und Klöße 1,3,G,I,J,L G,I 1,A(a),G 2,7 BE Dessert	<div>MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag</div>	

Menüplan vom 19.01.2026 - 25.01.2026

4	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 19.01.2026	<div>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"<div>G3, L2,8 BE</div></div> <div>Apfel-Aprikosenmus</div>	<div>Polenta-Tasche<div>A(a), G3, L6,6 BE</div></div> <div>Apfel-Aprikosenmus</div>	<div> Magdeburger Boulette<div>A(a), C, J1, G, I, JG, I2,6 BE</div></div> <div>Apfel-Aprikosenmus</div>	<div>Kalbsbratwurst<div>71, G, I, JG, I1,9 BE</div></div> <div>Apfel-Aprikosenmus</div>	<div>Geflügelwiener,<div>2,3,73, C, J82,8 BE</div>dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln</div> <div>Apfel-Aprikosenmus</div>	<div>Reissuppe<div>G, I2,3 BE</div>mit Gemüse- und Rindfleischeinlage</div> <div>Apfel-Aprikosenmus</div>
Dienstag 20.01.2026	<div>Gehacktesstippe<div>1, G, I, JG8, J2,4 BE</div></div> <div>Puddingdessert Vanilla</div>	<div>Hefeklöße<div>A(a), C, G8,2 BE</div>mit roter Fruchtsauce</div> <div>Puddingdessert Vanilla</div>	<div>Erbseintopf<div>2,3, I, J2,3,74,1 BE</div>mit Speck und 2 Wiener Würstchen</div> <div>Puddingdessert Vanilla</div>	<div>Putenrollbraten<div>1, G, I, JG2,1 BE</div>mit Sahnesauce, Brechbohnen in Rahm und Kartoffelpüree</div> <div>Puddingdessert Vanilla</div>	<div>Florida-Salat<div>3, C, G, J2,1 BE</div>Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu Amerikanischer Krautsalat</div> <div>Puddingdessert Vanilla</div>	<div>Gemüsepfanne<div>G, I4,9 BE</div>in Curry-Sahnesauce, dazu Ebly</div> <div>Puddingdessert Vanilla</div>
Mittwoch 21.01.2026	<div>Fusilli<div>A(a), I2,35,6 BE</div>mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln</div> <div>Rote Grütze mit Sahne</div>	<div>4 Fischnuggets<div>A(a), D3, L4,9 BE</div>mit Zitronenbuttersauce, Erbsen und Kartoffeln</div> <div>Rote Grütze mit Sahne</div>	<div>Bigos<div>G, I, J2,33, L3,0 BE</div>Schmoreintopf mit Sauerkraut Schweinefleisch und Wurst, dazu Kartoffeln</div> <div>Rote Grütze mit Sahne</div>	<div>2 kleine Schweineschnitzel<div>A(a), C1, G, I, J85,3 BE</div>mit Bratensauce, warmer Kartoffelsalat und Weißkrautkräutersalat</div> <div>Rote Grütze mit Sahne</div>	<div>Kalter Grießbrei<div>A(a), G5,3 BE</div>mit Erdbeersauce</div> <div>Rote Grütze mit Sahne</div>	<div>Rote Linsen-Orangensuppe,<div>G, I5,7 BE</div>dazu Hafervollkornbrot</div> <div>Rote Grütze mit Sahne</div>
Donnerstag 22.01.2026	<div>Milchreis<div>G5,6 BE</div>mit heißer Kirschsauce</div> <div>Joghurt Kirsche</div>	<div>Gebratene Hähnchenbrust<div>F, I3, L2,1 BE</div>mit Rahmspinat und Kartoffelpüree</div> <div>Joghurt Kirsche</div>	<div>Hackfleisch-Gemüsepfanne<div>1, G, I, J3, L2,8 BE</div>mit Butterspätzle</div> <div>Joghurt Kirsche</div>	<div>Gebratene Entenbrust<div>A(a), F, I3,0 BE</div>mit Chinagemüse, dazu Bandnudeln</div> <div>Joghurt Kirsche</div>	<div>Paniertes Schweineschnitzel<div>A(a), J83,8 BE</div>mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise</div> <div>Joghurt Kirsche</div>	<div>Penne<div>A(a), G9,3 BE</div>mit Tomaten-Käsesauce</div> <div>Joghurt Kirsche</div>
Freitag 23.01.2026	<div>Buntes Eierragout<div>C3, L2,9 BE</div>in Senfsauce mit Gemüseeinlage und Kartoffeln</div> <div>Schokopudding mit Sahne</div>	<div>Currywurst<div>2,3,7I3,1 BE</div>mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree</div> <div>Schokopudding mit Sahne</div>	<div>Wirsingkohlroulade<div>A(a), G, J1, G, I, JG2,6 BE</div>mit Rahmsauce und Kartoffelpüree</div> <div>Schokopudding mit Sahne</div>	<div>Gebratenes Seelachsfilet<div>D3, L3,6 BE</div>in Dillsauce mit Kartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost</div> <div>Schokopudding mit Sahne</div>	<div>Früchtesalat<div>G3,9 BE</div>Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Knusper-Müsli</div> <div>Schokopudding mit Sahne</div>	<div>Vollkornnudeln<div>A(a), G4,9 BE</div>und Käserahmsauce mit Pilzen</div> <div>Schokopudding mit Sahne</div>
Samstag 24.01.2026	<div>Grüner Bohneneintopf<div>I3, L2,9 BE</div>mit Gemüse und Vollkornbrot</div> <div>Dessert</div>	<div>Bauernfrühstück<div>2,38C1,5 BE</div>Bratkartoffeln mit Speck und Gewürzgurkenwürfeln in Rührei</div> <div>Dessert</div>	<div>Hähnchenschnitzel "Jäger Art"<div>A(a), G, I4,0 BE</div>mit Champignons in Rahm und Röstitaler</div> <div>Dessert</div>	<div>Wildschweinbraten<div>1, G, I, J3, L1,7 BE</div>mit Preiselbeersauce, Rosenkohl und Kartoffeln</div> <div>Dessert</div>	<div> FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</div>	
Sonntag 25.01.2026	<div>Vegetarisches Geschnetzeltes<div>A(a, c,), C, G3, I6,8 BE</div>in Currysauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Reis</div> <div>Dessert</div>	<div>Apfelstrudel<div>A(a), G5,8 BE</div>mit heißer Vanillesauce</div> <div>Dessert</div>	<div> Hackbraten,<div>A(a), G, I, JG2,4 BE</div>dazu Bratensauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree</div> <div>Dessert</div>	<div>"Rotweinhähnchen"<div>1, G, I, J3, I, L3,1 BE</div>Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Bouillonkartoffeln</div> <div>Dessert</div>	<div>MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag</div> <div>MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag</div>	

Menüplan vom 26.01.2025 - 01.02.2025

5	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 26.01.2026	Geflügelwurstgulasch Geflügeljagdwurstwürfel in dunkler Sauce mit Gemüse, dazu Kartoffelpüree	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Kartoffeln	Thüringer Bratwurst mit Rahmsauce, Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree	Schweineschnitzel "Cordon Bleu" mit Bratensauce, Erbsen und Spätzle	Bulgur-Salat mit Tomate und Zucchini, dazu  Geflügel-Cevapcici	Fusilli mit Brokkolicremesauce
Dienstag 27.01.2026	Weißkohlpfanne mit Fleischklößchen, dazu Kartoffeln	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln	Leberkäse mit Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen	Grießbrei mit Apfelsauce
Mittwoch 28.01.2026	Brokkoli in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln	 Hackbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln	Nudelauflauf mit buntem Gemüse und Kochschinkenstreifen in Käse-Sahnesauce	Kalbsbraten Cidre mit Möhren-Apfelgemüse in Cidresauce, dazu Kroketten	Kalter Milchreis mit Apfelmus	Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüse-Mix, Eierstich und Vollkornbrot
Donnerstag 29.01.2026	Nudeln "Carbonara Art" Penne und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Kartoffeln	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree	Schweinehaxe auf Bayrisch Kraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck	Hirten-Salat Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing	Möhren-Orangencremesuppe dazu Hafervollkornbrot
Freitag 30.01.2026	Soljanka mit Jagdwurst-, Gurken- und Paprikawürfeln in Tomaten- sauce, dazu Maisbrot	2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree, dazu Möhren-Apfelrohkost	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree	Putenkeulenbraten mit Geflügelsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes	Nudeln "Primavera"  Gabelspaghetti mit Gemüse-Sahnesauce
Samstag 31.01.2026	3 Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Kohlrabi-Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen	Kasslerbraten in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffeln	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	<div>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</div>	
Sonntag 01.02.2026	Vegetarischer Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfeln	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kartoffeln	Grünkohlplatte mit Kasseler, Knacker und Bratkartoffeln mit Speck	<div>MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag</div>	