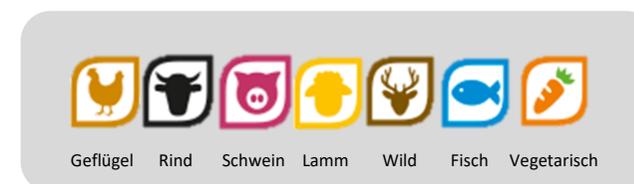


Wochenkarte 02.12. bis 06.12.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Hackbällchen in pikanter Tomaten -Kürbissoße mit Kartoffel- Kräuterstampf	Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit Butterknöpfle, dazu einen kleinen gemischten Salat	Hähnchenfilet mit Rahmspinat und Röstkartoffeln	Deftiger Steckrüben Eintopf mit geräucherter Mettwurst	Hähnchenschnitzel „Cornflakes“ mit Kartoffelrösti und rahmigem Erbsen- Möhren Gemüse
Menü 2	Putenmedaillons „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken, dazu Butterreis und fruchtige Currysoße	cremiges Fischragout mit Salzkartoffeln saisonalem Gemüse -Sellerie, Karotten und Lauch	Kasseler Fleisch mit Kartoffelpüree und Sauerkraut dazu Senf	Putensteaks mit einer Lauchcremesoße dazu Butterspätzle und karamellierte Karotten	dicke Bohnen mit Bauchspeck dazu Salzkartoffeln
Menü 3	vegetarische Kartoffelbouletten mit Bratensoße und Karotten-Kohlrabigemüse	Eier Frikassee mit Erbsen, Champignons und Spargel dazu Butterreis	Röstkartoffeln dazu buntes Gemüse -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- mit Kräutersoße	Westfälischer Grünkohl mit Speck dazu Schmorkartoffeln	Hausgemachte Reibekuchen dazu Apfelmus
Wochenmenü	Westf. Rinderwurst mit Salzkartoffeln und Essiggurke	Westf. Rinderwurst mit Salzkartoffeln und Essiggurke	Westf. Rinderwurst mit Salzkartoffeln und Essiggurke	Westf. Rinderwurst mit Salzkartoffeln und Essiggurke	Westf. Rinderwurst mit Salzkartoffeln und Essiggurke

Kalt für das Wochenende

Menü A	Gebatene Putenstreifen mit buntem Gemüsecurry und Butterreis
Menü B	Bratwurst mit Kartoffel – Senfpüree, Sauerkraut und dunkler Soße



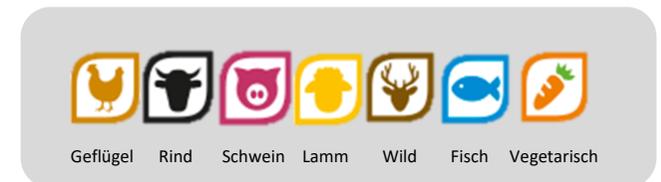
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte. Beim Dessert, Dressing & Soßen sind die Zutaten Sahne + Milch nicht laktosefrei! Sollten Sie noch Fragen haben erreichen Sie mich unter der Nr.: 05244-2406.

Wochenkarte 09.12. bis 13.12.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Schaschliktopf mit Paprika, Zwiebeln und Speck dazu Butternudeln und Bohnensalat mit Essig Öl	Geflügelgeschnetzeltes mit Peppadew und Broccoliröschen dazu Butternudeln	Stielkotlett mit Senf dazu hausgemachter Nudelsalat	panierter Camembert mit Preiselbeeren und Kopfsalat mit Essig Öl	gegr. Rindersteak-Streifen mit Rotwein-Pfifferlingsoße dazu Butternudeln und Butterböhnchen
Menü 2	Gegr. Hähnchenkeule ohne Knochen mit Backkartoffeln cremigem Kohlrabigemüse	Flammkuchenschnitzel dazu Kartoffelgratin und ein gemischter Salat	südl. Partysuppe mit Geflügelgeschnetzeltem, Aubergine, Zucchini + Tomate dazu ein Brötchen	Shellfisch -natur- mit Kräuterbutter dazu Salzkartoffeln und Bouillon-Gemüse -Sellerie, Karotten und Lauch-	Kräuterbutterschnitzel dazu Kartoffelgratin und Eisbergsalat m. Joghurtdressing
Menü 3	Kartoffelpüree mit leichter Kräutersoße dazu Kürbisspalten	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu ein Spiegelei	Pfannkuchen Röllchen dazu hausgemachter Quark	Omelette mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Käse und Speck	Gratin- Kartoffeln dazu geschmorte Champignons mit knusprigen Broccoliröschen
Wochenmenü	Bruzelfleisch mit Zwiebeln und dunkler Soße dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat	Bruzelfleisch mit Zwiebeln und dunkler Soße dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat	Bruzelfleisch mit Zwiebeln und dunkler Soße dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat	Bruzelfleisch mit Zwiebeln und dunkler Soße dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat	Bruzelfleisch mit Zwiebeln und dunkler Soße dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat

Kalt für das Wochenende

Menü A	Geflügelmedaillons auf tomatisiertem Gemüsereis mit Erbsen, Karotten, Paprika und Lauchzwiebeln
Menü B	Rinderhacksteak mit Champignonrahmsoße dazu Stampfkartoffeln und glasierte Karotten



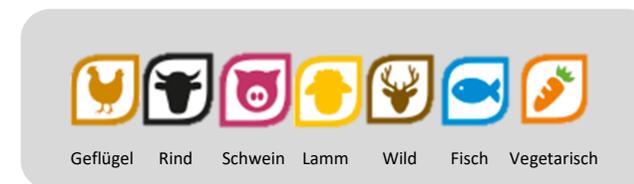
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte. Beim Dessert, Dressing & Soßen sind die Zutaten Sahne + Milch nicht laktosefrei! Sollten Sie noch Fragen haben erreichen Sie mich unter der Nr.: 05244-2406.

Wochenkarte 16.12. bis 20.12.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Gebr. Hähnchenbrustfilet mit Cremiger Polenta und mediterrane Gemüse 	Frikadelle mit geschmorten Zwiebeln und dunkler Soße dazu Röstkartoffeln und Rahmkohlrabi 	Krakauer mit Kartoffelstampf und Rahmkohlrabi dazu Senf 	Hähnchengeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Butterreis 	Pizzabratens gefüllt mit Champignons, Salami, Paprika und Käse mit dunkler Soße dazu Röstkartoffeln und buntes Rahmgemüse 
Menü 2	Blumenkohlrisotto „polnisch“ mit gehacktem Ei, Petersilie und knuspriger Brösel Schmelze dazu Salzkartoffeln und Rahmsoße 	Putenbrustmedaillons mit Kräuterrahmsoße und Kartoffelpuffern dazu ein bunter Blattsalat mit Essig Öl 	Cremiges Tomaten-Kürbisrisotto mit gedämpften Wildlachsfilet dazu ein Rucolasalat 	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße dazu Herzogin-Kartoffeln und glasierte Karotten 	deftiger Kartoffel- Möhren Eintopf mit Speck und Mettwürstchen 
Menü 3	vegetarische Kartoffelbouletten mit Bratensoße und Karotten-Kohlrabigemüse 	Eier Frikassee mit Erbsen, Champignons und Spargel dazu Butterreis 	Röstkartoffeln dazu buntes Gemüse  -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- mit Kräutersoße	Westfälischer Grünkohl mit Speck dazu Schmorkartoffeln 	Hausgemachte Reibekuchen dazu Apfelmus 
Wochenmenü 	Schweinegulasch mit Champignons + Paprika dazu Butternudeln und Bohnensalat mit Sahne	Schweinegulasch mit Champignons + Paprika dazu Butternudeln und Bohnensalat mit Sahne	Schweinegulasch mit Champignons + Paprika dazu Butternudeln und Bohnensalat mit Sahne	Schweinegulasch mit Champignons + Paprika dazu Butternudeln und Bohnensalat mit Sahne	Schweinegulasch mit Champignons + Paprika dazu Butternudeln und Bohnensalat mit Sahne

Kalt für das Wochenende

Menü A	Schmorbraten mit dunkler Soße dazu Salzkartoffeln und Butterböhnchen 
Menü B	Poulardenbrüstchen auf cremigen Gemüsegrauen mit Erbsen, Karotten, Sellerie und Lauch 



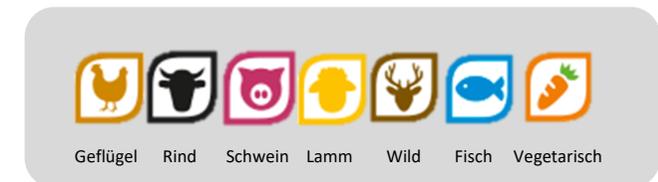
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte. Beim Dessert, Dressing & Soßen sind die Zutaten Sahne + Milch nicht laktosefrei! Sollten Sie noch Fragen haben erreichen Sie mich unter der Nr.: 05244-2406.

Wochenkarte 30.12.2024 bis 03.01.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Urlaub!! Unsere Küche bleibt geschlossen.	Urlaub!! Unsere Küche bleibt geschlossen.	Urlaub!! Unsere Küche bleibt geschlossen.	Hähnchenschnitzel „Cornflakes“ mit Röstkartoffeln und buntem Paprikagemüse dazu eine feine Rahmsoße 	Frikadelle mit Senf dazu Petersilien-Kartoffeln und buntes Gemüse (Blumenk., Broccoli+Karotten) m. Hollandaise 
Menü 2	Urlaub!! Unsere Küche bleibt geschlossen.	Urlaub!! Unsere Küche bleibt geschlossen.	Urlaub!! Unsere Küche bleibt geschlossen.	Tortellini- Pfanne mit Zucchini, Tomaten, Champignons und Schafskäse 	Peppa dew Suppe mit Hähnchenfleisch dazu ein Brötchen 
Menü 3	Urlaub!! Unsere Küche bleibt geschlossen.	Urlaub!! Unsere Küche bleibt geschlossen.	Urlaub!! Unsere Küche bleibt geschlossen.	Eier Frikassee mit Erbsen, Champignons und Spargel dazu Butterreis 	Röstkartoffeln dazu buntes Gemüse -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- mit Kräutersoße 
Wochenmenü 	Urlaub!! Unsere Küche bleibt geschlossen.	Urlaub!! Unsere Küche bleibt geschlossen.	Urlaub!! Unsere Küche bleibt geschlossen.	Birnen- Bohnengemüse mit Speck und Salzkartoffeln	Birnen- Bohnengemüse mit Speck und Salzkartoffeln

Kalt für das Wochenende

Menü A	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Stampfkartoffeln, Sauerkraut und Senf 
Menü B	kleine Hähnchensteaks mit geschmorten Champignonköpfen und Zwiebeln dazu Röstkartoffeln und Rahmsoße 



Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte. Beim Dessert, Dressing & Soßen sind die Zutaten Sahne + Milch nicht laktosefrei! Sollten Sie noch Fragen haben erreichen Sie mich unter der Nr.: 05244-2406.