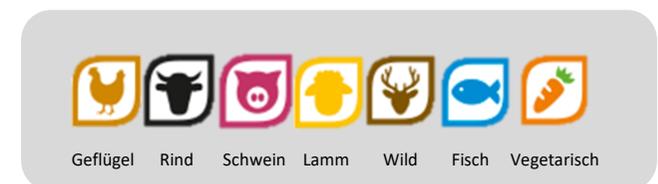


Wochenkarte 05.05. bis 09.05.2025

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|--|---|--|---|--|--|
| Menü 1 | gegrillte Putenfiletstreifen mit Paprika, Champignons und Brokkoli, dazu Krokette mit einer Kräutersoße  | Zwiebelsteaks vom Nacken mit dunkler Bratensoße, dazu Scheiben-Kartoffeln und ein Farmersalat mit -Weißkraut, Sellerie, Karotte und Apfel-  | Filet von der Räucherforelle mit Kartoffel-Petersilienpüree, gebackene rote Beete und einer Meerrettich-Apfelkren  | Deftiger Wirsing Eintopf mit Krakauer und Schinkenwurst  | zweierlei Medaillons -Hähnchen & Schwein- mit glasiertem Kaisergemüse dazu Röstkartoffeln und eine dunkle Rahmsoße   |
| Menü 2 | Schweinesteaks mit herzhaftem Spargelgemüse und Bärlauchrahmsoße dazu Pellkartoffeln  | Knuspriger Pizzagrillkäse mit Ananas, Paprika & Champignons dazu Rigatoni in Tomaten-Basilikum Soße  | Sampls' Spargel Toast ger. Toastbrot scheiben mit Spargelspitzen, Hollandaise, roher Schinken und Käse überbacken  | Hacksteaks „Hawaii“ dazu Kartoffelgratin und ein kleiner Rohkostsalat mit Dressing  | Mini-Frikadellen mit Senf dazu Petersilien-Kartoffeln und Erbsen-Möhrengemüse  |
| Menü 3 | Kartoffelpüree mit Rahmspinat und Rührei  | Bauernomelette-Schnitte aus dem Ofen, mit Gemüse, Champignons, Käse und Schinken  | Pfannkuchen Röllchen dazu hausgemachter Quark  | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu ein Spiegelei  | Hausgemachte Reibekuchen dazu Apfelmus  |
| Wochenmenü  | Schweinemedallions in einer Rahmsoße dazu Röstkartoffeln und Spitzkohl | Schweinemedallions in einer Rahmsoße dazu Röstkartoffeln und Spitzkohl | Schweinemedallions in einer Rahmsoße dazu Röstkartoffeln und Spitzkohl | Schweinemedallions in einer Rahmsoße dazu Röstkartoffeln und Spitzkohl | Schweinemedallions in einer Rahmsoße dazu Röstkartoffeln und Spitzkohl |

Kalt für das Wochenende

| | |
|---------------|--|
| Menü A | gegr. Nüsschen (mageres Teil aus der Haxe) dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut und eine dunkle Soße  |
| Menü B | Rinderzunge mit Champignons und Madeirasoße dazu Salzkartoffeln und glasiertes Kaisergemüse  |



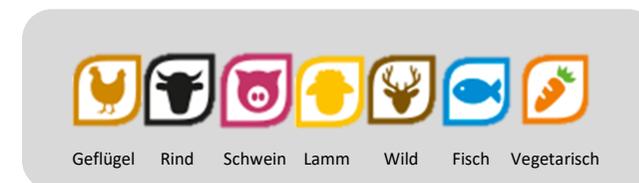
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 12.05. bis 16.05.2025

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---|--|--|--|---|---|
| Menü 1 | Rindsbratwurst mit brauner Soße dazu Kartoffelpüree und Rahmwirsing  | Sampls' Wurst & Käsesalat mit Paprika, Zwiebel und saurer Gurke dazu eine Laugen-Brezel  | kleine Hähnchensteaks mit cremiger Tomaten Polenta, dazu gebratene Zucchini Ecken  | Cevapicci auf Tomatenreis und ein Bauernsalat mit Essig Öl  | Schweinefiletpfanne mit Tomaten & grünem Spargel dazu Butterknöpfle  |
| Menü 2 | cremige Graupensuppe mit Schmelzkäse, Wurzelgemüse und gerösteten Schinkenstreifen  | ital. Nudelpfanne mit Hähnchenbruststreifen, Zucchini, Paprika, Tomate, Champignons und Mozzarella  | Kräuterbuttersteaks mit gebratenen Knoblauch-Champignons dazu Grillkartoffeln und ein Quark-Schnittlauch Dip  | Fischfilet in Kräutermarinade mit einer Champagner-Schaumsoße an einem Gemüse-Risotto  | Hähnchenbrustfilet -Mandarine, Brokkoli & Peppadew- mit Käse gratiniert dazu eine Orangensoße und Tagliatelle  |
| Menü 3 | Butternudeln mit einer Tomaten-Mozzarella Soße dazu ein Eisbergsalat mit Joghurtdressing  | Kartoffelbouletten mit Bratensoße und Karotten-Kohlrabi Gemüse  | Röstkartoffeln mit buntem Gemüse -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- und Kräutersoße  | Eier in einer Senf-Schnittlauchsoße mit Salzkartoffeln  | Rahmige Schmorkartoffeln, geschmorte Champignons mit knusprigen Brokkoli Röschen  |
| Wochenmenü  | Gekochter Tafelspitz mit einer Schnittlauchsoße dazu Salzkartoffeln und Karottengemüse | Gekochter Tafelspitz mit einer Schnittlauchsoße dazu Salzkartoffeln und Karottengemüse | Gekochter Tafelspitz mit einer Schnittlauchsoße dazu Salzkartoffeln und Karottengemüse | Gekochter Tafelspitz mit einer Schnittlauchsoße dazu Salzkartoffeln und Karottengemüse | Gekochter Tafelspitz mit einer Schnittlauchsoße dazu Salzkartoffeln und Karottengemüse |

Kalt für das Wochenende

| | |
|---------------|--|
| Menü A | Weißkohlroulade gefüllt mit Hackfleisch dazu Salzkartoffeln und eine dunkle Bratensoße  |
| Menü B | Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Gurke dazu Butterspätzle und hausgemachter Apfel Rotkohl  |

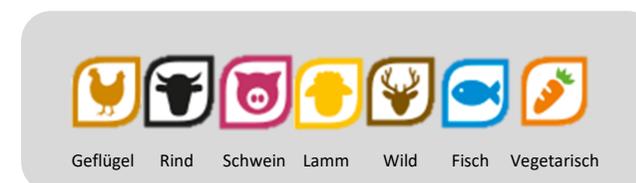


Wochenkarte 19.05. bis 23.05.2025

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|-------------------|---|--|---|--|--|
| Menü 1 | schwäb. Maultaschen gef. m. Speck & Spinat in einer Paprika-Sahne-Soße dazu Blattsalat mit Essig Öl | Riesen-Rösti „Elsässer-Art“ mit Champignons, Speck und Frühlingszwiebeln dazu ein Schmand Dip und Karottensalat mit Essig-Öl | grat. Schweineschnitzel mit Schafskäse & Tomate dazu Scheibenkartoffeln und gegrillte Paprikastreifen | Seelachs – natur – mit einer Zwiebel-Kräuter-Haube dazu Schmorkartoffeln & glasierte Karotten | Kartoffelauflauf mit Chili con Carne dazu ein bunter Salat mit Joghurdressing |
| Menü 2 | marin. Hähnchenbrustfilet, gebratene Spitzkohlherzen dazu Kräuter-Kartoffelstampf und eine Dijon-Senfsoße | Tomatencremesuppe mit Madeira & Frischkäse dazu ein Suppenbrötchen | ½ Brathähnchen dazu Kartoffelwedges und kleiner Rohkostsalat mit Joghurdressing | cremiges Spargelragout mit Geflügelgeschnetzeltem und Butterreis | Parmesanschnitzel -Geflügel- dazu ein cremiges Gemüse Risotto |
| Menü 3 | Kartoffelpüree mit Rahmspinat und Rührei | Bauernomelette-Schnitte aus dem Ofen, mit Gemüse, Champignons, Käse und Schinken | Pfannkuchen Röllchen dazu hausgemachter Quark | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu ein Spiegelei | Hausgemachte Reibekuchen dazu Apfelmus |
| Wochenmenü | Herzhafte Bauchfleischpfanne mit Bohnen, Karotten, Zwiebeln dazu Röstkartoffeln und eine dunkle Soße | Herzhafte Bauchfleischpfanne mit Bohnen, Karotten, Zwiebeln dazu Röstkartoffeln und eine dunkle Soße | Herzhafte Bauchfleischpfanne mit Bohnen, Karotten, Zwiebeln dazu Röstkartoffeln und eine dunkle Soße | Herzhafte Bauchfleischpfanne mit Bohnen, Karotten, Zwiebeln dazu Röstkartoffeln und eine dunkle Soße | Herzhafte Bauchfleischpfanne mit Bohnen, Karotten, Zwiebeln dazu Röstkartoffeln und eine dunkle Soße |

Kalt für das Wochenende

| | |
|---------------|--|
| Menü A | Rinderbraten mit einer Honig-Kirschsoße dazu Salzkartoffeln und hausgemachter Apfelrotkohl |
| Menü B | R Schweineschnitzel mit einer Pfifferlings Soße dazu Spätzle und Speck-Böhnchen |



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 26.05. bis 30.05.2025

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---|---|---|---|--|--|
| Menü 1 | Köttbullar schwedische Hackbällchen mit Kartoffelpüree, einer Rahmsoße, Brokkoli und Preiselbeeren  | Poularden Brüstchen in einer Honig-Balsamico Soße auf Tagliatelle und Tomatensalat  | Fischfilet Müllerin Art mit Salzkartoffeln und Blattspinat  | <u>Unser Angebot zum Feiertag:</u> Hühnerfrikassee mit Spargel dazu Butterreis und Erbsen & Möhren  | Kohlrabi Eintopf mit grober Bratwurst  |
| Menü 2 | Hähnchen-Pellkartoffelpfanne mit Broccoli & Champignons dazu eine Sauce Bernaise  | Holsteiner Boulette mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln und Bohnensalat mit Essig Öl  | Puszta-Steaks mit Paprika und Zwiebeln dazu Kartoffelgratin und ein hausgemachter Krautsalat  | Christi Himmelfahrt Heute bleibt unsere Küche kalt! | Hähnchenschnitzel im Cornflakes Mantel mit Herzoginkartoffeln und Kohlrabi Gemüse, dazu eine Rahmsoße  |
| Menü 3 | Butternudeln mit einer Tomaten-Mozzarella Soße dazu ein Eisbergsalat mit Joghurtdressing  | Kartoffelbouletten mit Bratensoße und Karotten-Kohlrabi Gemüse  | Röstkartoffeln mit buntem Gemüse -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- und Kräutersoße  | Christi Himmelfahrt Heute bleibt unsere Küche kalt! | Rahmige Schmorkartoffeln , geschmorte Champignons mit knusprigen Brokkoli Röschen  |
| Wochenmenü  | ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika & Gewürzgurke dazu ein Brötchen | ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika & Gewürzgurke dazu ein Brötchen | ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika & Gewürzgurke dazu ein Brötchen | Christi Himmelfahrt Heute bleibt unsere Küche kalt! | ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika & Gewürzgurke dazu ein Brötchen |

Kalt für das Wochenende

| | |
|---------------|---|
| Menü A | Pfefferrahmschnitzel dazu Bratkartoffeln und Spitzkohlgemüse  |
| Menü B | Hähnchenmedaillons mit südl. Gemüse dazu Reis-Nudeln mit einer Kräutersoße  |



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.