

















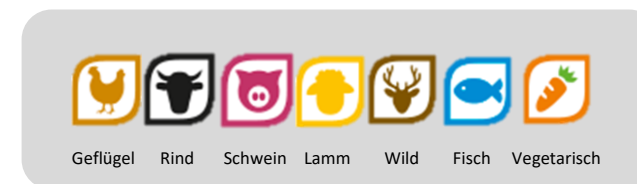


Wochenkarte 01.07. bis 05.07.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Rigatoni mit gegr. Hähnchenstreifen und einer Gorgonzola-Tomatensoße dazu Kopfsalat mit Essig Öl 	pikanter Leberkäse mit Peppadew dazu Selleriepüree und ein Blattsalat mit Dressing 	Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Champignons dazu Spätzle und Bohnensalat mit Sahne 	Hähnchensteaks gef. mit Tomate und Mozzarella dazu Pastasotto und ein Blattsalat mit Dressing 	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem dazu Suppenbrötchen 
Menü 2	Hacksteaks in feiner Rahmsoße dazu Kartoffelpüree und Karotten-Gemüse 	Fischfiletröllchen - Pangasiusfilet- mit einer Champagnerschäumcremesoße mit einer Gemüse-Risotto mit Lauch + Karotte 	Cannelloni gef. mit Spinat und Schafskäse dazu eine Cremesoße aus roter Paprika und Käse gratiniert 	Schweinebraten mit dunkler Soße dazu Scheiben-Kartoffeln und Rosenkohlröschen mit Speck 	Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsoße dazu Röstkartoffeln und gerösteten Blumenkohl 
Menü 3	Röstiteller mit Champignons, Karotte, Paprika, Lauch und Broccoli 	Milchreis mit roter Beerengrütze 	Röstkartoffeln dazu buntes Gemüse -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- mit Kräutersoße 	„verlorene“ Eier In feiner Senfsoße dazu Kartoffelpüree 	Hausgemachte Serviettenknödel dazu Pilzragout 
Wochenmenü 	Krakauer dazu Kartoffelpüree und Spitzkohlgemüse	Krakauer dazu Kartoffelpüree und Spitzkohlgemüse	Krakauer dazu Kartoffelpüree und Spitzkohlgemüse	Krakauer dazu Kartoffelpüree und Spitzkohlgemüse	Krakauer dazu Kartoffelpüree und Spitzkohlgemüse

Kalt für das Wochenende

Menü A	Geflügelgeschnetzeltes mit Champignons dazu Butterspätzle und Broccoliröschen mit Kräuterbutter 
Menü B	Königsberger Klopse mit Kapern dazu Salzkartoffeln und ein Bohnensalat 



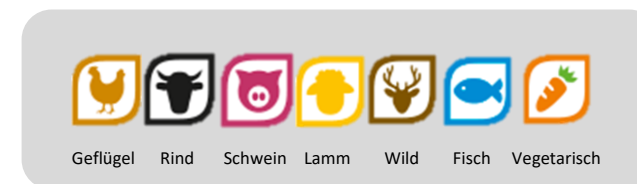
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 08.07. bis 12.07.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Hähnchensteaks mit Kräutersoße dazu Kartoffel-Gnocchis mit Gemüse -Broccoli, Champignons, Paprika, Zucchini-	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch Kidneybohnen, Mais + Tomaten dazu Butterreis	Thunfisch-Cevapcici - auf Butterreis dazu Tomatencremesoße und Buttererbsen	Sommerlicher Eintopf mit Zucchini, Aubergine, Tomate und Basilikum-Hackbällchen	Schweineschnitzel mit Schinken-Lauchkruste dazu Kartoffelgratin und ein Tomatensalat
Menü 2	Schweinefiletspitzen in Pfefferrahmsoße dazu Röstkartoffeln und Böhnchen in Butter	Hackbällchen Pfanne mit Broccoli dazu gratinierter Käsenudeln	Grillkotelett auf Schmorzwiebeln dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat	Putensteaks dazu herzhafte dunkle Soße dazu Schupfnudeln und geröstete Radieschen	Hähnchen-Parmesansteaks auf südländischem Gemüse dazu Kartoffelsticks
Menü 3	Nudeln mit einer Tomaten-Schnittlauchsoße	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	Ofenpaprika gef. mit Hackfleisch und Reis dazu Salzkartoffeln und Bratensoße	Ofenpaprika gef. mit Hackfleisch und Reis dazu Salzkartoffeln und Bratensoße	Ofenpaprika gef. mit Hackfleisch und Reis dazu Salzkartoffeln und Bratensoße	Ofenpaprika gef. mit Hackfleisch und Reis dazu Salzkartoffeln und Bratensoße	Ofenpaprika gef. mit Hackfleisch und Reis dazu Salzkartoffeln und Bratensoße

















Kalt für das Wochenende

Menü A	Rinderhackbällchen mit herzhafter Paprikasoße dazu Bratkartoffeln und ein Krautsalat
Menü B	Herzhafte Bouletten mit Speck und frischer Pilzrahmsoße dazu Butterspätzle und Kaisergemüse





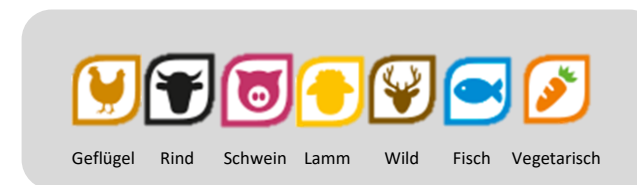
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 15.07. bis 19.07.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Hackbällchen mit einer Petersiliensoße dazu Salzkartoffeln und gelbe Möhren 	Kleine Schweinesteaks mit einer Chilisoße dazu Tagliatelle und südländisches Gemüse - Zucchini, Aubergine + Paprika- 	Kräutermatjes mit Zwiebeln dazu hausgemachter Kartoffelsalat mit Ei + Gurke >kalter Teller< 	Gegrillte Hähnchensteaks auf Gemüserisotto dazu ein gemischter Salat 	Italienische Partysuppe mit Basilikum Hackbällchen, Zucchini, Aubergine und Tomate dazu Suppenbrötchen 
Menü 2	Curry-Hähnchensteaks auf Sahne-Nudeln und ofengebackenen Kirschtomaten 	Gulaschtopf mit Pfifferlingen auf Butterspätzle dazu ein Farmersalat mit Möhre + Spitzkohl 	Holzfallertopf mit Zwiebeln dazu Salzkartoffeln und Butterböhnchen 	Ofengebackene Schweinemedallions an Kräuterchampignons dazu Kartoffelgratin 	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Kräuterrahm dazu Knöpfe und ein Mixsalat mit Dressing 
Menü 3	Röstiteller mit Champignons, Karotte, Paprika, Lauch und Broccoli 	Milchreis mit roter Beerengrütze 	Röstkartoffeln dazu buntes Gemüse -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- mit Kräutersoße 	„verlorene“ Eier In feiner Senfsoße dazu Kartoffelpüree 	Hausgemachte Serviettenknödel dazu Pilzragout 
Wochenmenü 	gebratenes Kotelett dazu Bratkartoffeln und ein Gurkensalat	gebratenes Kotelett dazu Bratkartoffeln und ein Gurkensalat	gebratenes Kotelett dazu Bratkartoffeln und ein Gurkensalat	gebratenes Kotelett dazu Bratkartoffeln und ein Gurkensalat	gebratenes Kotelett dazu Bratkartoffeln und ein Gurkensalat

















Kalt für das Wochenende

Menü A	Pfifferlings Schnitzel dazu Röstkartoffeln und Möhrensalat 
Menü B	gepfefferte Putenfiletstreifen dazu herzhafte Spätzle und eine Barbecuesoße 





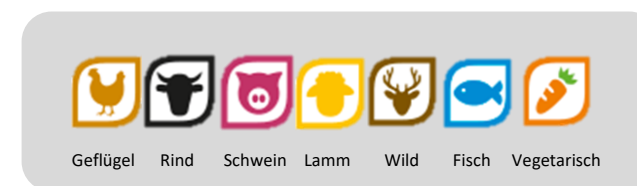
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 22.07. bis 26.07.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Züricher Geschnetzeltes dazu Röstitaler und ein Blattsalat mit Essig Öl 	Herzhafte Bärlauchsuppe mit Schweinegeschnetzeltem, Frühlingszwiebeln,  Champignons + Karotte dazu Suppenbrötchen	Putengeschnetzeltes mit feiner Rahmsoße  dazu Reismudeln und Broccoli -Käse- Taler	Spare Ribs mit Chili Dip dazu hausgemachter Spitzkohlsalat  und ein Brötchen	Lachs-Lasagne mit Spinat und Tomate 
Menü 2	Kleine Schweinesteaks mit einer Chilisoße  dazu Tagliatelle und sommerliches Gemüse – Zucchini, Karotte+ Paprika-	Hähnchen Ragout mit Champignons + Spargel mit Butterreis dazu Erbsen+ Möhren 	Schweinemedallions auf Zucchinigemüse dazu Scheibenkartoffeln 	Hähnchen-Gemüsepfanne mit Bohnen, Paprikastreifen, Karotten und Broccoli dazu Schmorkartoffeln 	Pizza-Schnitzel mit Paprika, Ananas + Käse gebacken dazu Kartoffelgratin und Pflücksalat mit Dressing 
Menü 3	Nudeln mit einer Tomaten- Schnittlauchsoße 	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
Wochen- menü 	Schnittbohne Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln und Karotten	Schnittbohne Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln und Karotten	Schnittbohne Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln und Karotten	Schnittbohne Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln und Karotten	Schnittbohne Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln und Karotten

















Kalt für das Wochenende

Menü A	Wirsingroulade gef. mit Hackfleisch dazu Salzkartoffeln und dunkler Soße 
Menü B	Pouarden Brüstchen mit einer Balsamico-Honigsoße dazu Butterspätzle und Broccoliröschen 





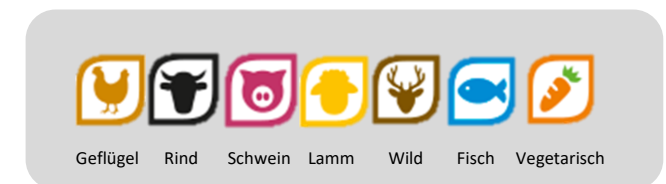
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 29.07. bis 02.08.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Champagnerschaum-cremesuppe mit Hühnchenfleisch und Pfifferlingen dazu Brötchen 	Überbackene Frikadellen mit Tomate + Mozzarella dazu Scheibekartoffeln und ein Eisbergsalat mit Dressing 	Schweinefiletpfanne mit grünen Bohnen und Tomaten dazu Butterkartoffeln und karamellierte Karotten 	½ Baguette mit Hähnchen, Paprika, Frühlingszwiebeln und Käse >lauwarm< dazu ein bunter Grillsalat mit Essig Öl 	Hähnchensteaks mit Kräutersoße dazu Süßkartoffelpüree und Buttererbsen 
Menü 2	Schaschlikpfanne mit Paprika + Zwiebeln dazu Kräutergrillkartoffeln dazu Backtomaten 	Knuspriger Grillkäse auf südländischem Gemüse – Zucchini, Aubergine, Tomate + Zwiebeln- dazu Pesto Kartoffeln 	Hähnchenbrustfilet -Corn Flakes- dazu Butterreis mit einer Früchte-Currysoße und ein gemischter Salat 	Schweinemedallions im Speckmantel mit einer Rahmsoße dazu Röstkartoffeln und gemischtes Gemüse 	Lasagne mit Rinderhackfleisch dazu ein Mixsalat mit Dressing 
Menü 3	Röstiteller mit Champignons, Karotte, Paprika, Lauch und Broccoli 	Milchreis mit roter Beerengrütze 	Röstkartoffeln dazu buntes Gemüse -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- mit Kräutersoße 	„verlorene“ Eier In feiner Senfsoße dazu Kartoffelpüree 	Hausgemachte Serviettenknödel dazu Pilzragout 
Wochenmenü 	dünne Rippe dazu Kartoffelstampf und Rotkrautsalat	dünne Rippe dazu Kartoffelstampf und Rotkrautsalat	dünne Rippe dazu Kartoffelstampf und Rotkrautsalat	dünne Rippe dazu Kartoffelstampf und Rotkrautsalat	dünne Rippe dazu Kartoffelstampf und Rotkrautsalat

Kalt für das Wochenende

Menü A	Knuspriges Schollenfilet mit Rieslingsoße dazu Butterreis und Broccoliröschen 
Menü B	Schweineschnitzel mit herzhafter Soße dazu Bratkartoffeln und Krautsalat 



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.