

















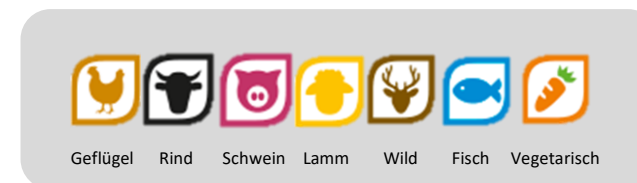


Wochenkarte 08.04. bis 12.04.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Gebackener Camembert dazu Preiselbeeren dazu ein Blattsalat mit Essig Öl 	Kasseler auf gerösteten Möhrengemüse dazu Bratkartoffelstampf 	Poulardenbrüstchen mit einer Cremesoße aus  roter Paprika dazu Kartoffelgnocchis und ein Bauernsalat mit Essig Öl	Gyros- Geflügelgeschnetzeltes  dazu Tomatenreis und griech. Bauernsalat mit Schafskäse	Fischfrikassée vom Seelachs mit Spargel und Erbsen dazu Butterreis 
Menü 2	Hackbällchen in Jägersoße dazu Salzkartoffeln und Erbsen + Möhren 	Gegr. Hähnchenstreifen dazu Butternudeln mit einer Paprika-Pestosoße und ein kleiner Rohkostsalat  m.Dressing Sahne	Lauchcremesuppe mit Hackbällchen dazu Suppenbrötchen 	Kalbsboulette mit Steinpilzen mit Salzkartoffeln dazu Romanescoröschen mit Kräuterbutter 	Holsteiner Schnitzel mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln  und ein Bauernsalat mit Essig Öl
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 Reibekuchen dazu Apfelmus 
Wochen- menü 	Hausgemachte Brat-& Blutleberwurst dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut	Hausgemachte Brat-& Blutleberwurst dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut	Hausgemachte Brat-& Blutleberwurst dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut	Hausgemachte Brat-& Blutleberwurst dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut	Hausgemachte Brat-& Blutleberwurst dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut

















Kalt für das Wochenende

Menü A	Schweinefilet im Speckmantel in einer Pfefferrahmsoße und Scheibenkartoffeln und Butterböhnchen 
Menü B	Rinderhackbällchen auf einem Kohlrabi- Karotten-Gemüse dazu Salzkartoffeln und eine Kräutersoße 





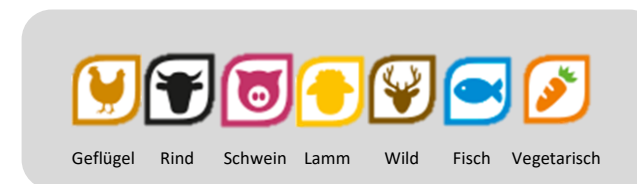
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und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

Wochenkarte 15.04. bis 19.04.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Parmesanschnitzel mit einer Cremesoße aus roter Paprika dazu Paprika-Zucchini-Risotto 	Scharfes Hähnchenragout mit Paprika, Lauch, Paprikaschoten, dazu Spaghetti 	Rostbartwurst mit Senf mit Kartoffelpüree dazu Rahm-Kohlrabi 	Cordon Bleu Röllchen dazu Gratin-Kartoffeln und ein gemischter Salat 	„Die Gärtnerin“ Hähnchenschnitzel auf Erbsen + Möhren Gemüse dazu Kartoffelgratin 
Menü 2	Schweinegeschnetzeltes mit einer Apfel-Zwiebelsoße dazu Kartoffelgnocchis und ein Bohnensalat 	Jägerkotelett mit Champignons + Pfifferlingen dazu Bratkartoffeln und ein Lauch-Sellerie-Salat mit Ananas, Apfel + Mais 	Südländischer Gemüse Eintopf mit gegrilltem Hähnchen, Zucchini, Karotte, Kartoffeln, Tomate und Nudeln 	„klassische“ Rinderroulade Gef. m. Speck, Zwiebeln + Gurke dazu Butterspätzle und Apfel-Rotkohl 	Fischfiletröllchen Pangasius am Gemüserisotto mit einer Champagnerschaum-cremesoße 
Menü 3	Nudeln mit einer Tomaten-Schnittlauchsoße 	Speck-Pfannkuchen dazu Feldsalat mit einem Kartoffeldressing 	Hausgemachte Semmelknödelknödel dazu Pilzragout 	Omelette mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Käse und Speck 	Gratin- Kartoffeln dazu geschmorte Champignons mit knusprigen Broccoliröschen 
Wochenmenü 	Schweinekotelett mit Senf dazu hausgemachten Kartoffelsalat	Schweinekotelett mit Senf dazu hausgemachten Kartoffelsalat	Schweinekotelett mit Senf dazu hausgemachten Kartoffelsalat	Schweinekotelett mit Senf dazu hausgemachten Kartoffelsalat	Schweinekotelett mit Senf dazu hausgemachten Kartoffelsalat

Kalt für das Wochenende

Menü A	Kalbsroulade gef. mit Rinderhackfleisch dazu Butterspätzle und Möhrensalat 
Menü B	Pouardenbrüstchen mit einer Cremesoße aus roter Paprika dazu Kartoffelgnocchis und Broccoliröschen m. Mandelbutter 



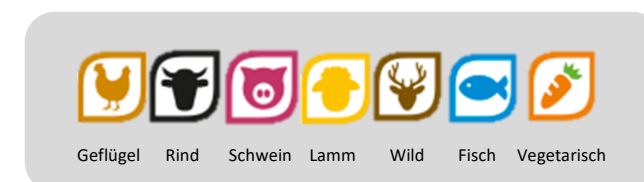
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 22.04. bis 26.04.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Cannelloni gef. mit Schafskäse + Spinat mit einer Tomatensoße und Käse gratiniert	Hähnchensteaks auf Ofengemüse -Tomate, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und Karotte dazu Kräuterkartoffeln	Gulaschtopf mit Champignons und Pfifferlingen dazu Butterspätzle und ein Farmersalat mit Karotte und Spitzkohl	Gyrostaschen gef. mit Frischkäse, Zwiebeln und Tomate mit einer Metaxasoße dazu Tomatenreis und Buttererbsen	Hacksteaks mit Champignonrahmsoße dazu Kartoffelpüree und Wirsing-Gemüse
Menü 2	Überbackene Pesto Hähnchen mit Tomate und Mozzarella auf Tagliatelle dazu ein gemischter Salat	Folienkartoffel mit Kräuter-Shrimps dazu kleiner Rohkostsalat mit Joghurdressing	Schweinelauchssteaks mit eiwürzigen Tomatensoße dazu Kartoffelgnocchis und eine Gemüsepfanne mit Paprika, Zwiebeln und Bohnen	Hähnchenschnitzel Corn Flakes mit Kräutersoße dazu Röstkartoffeln mit buntem Gemüse -Broccoli, Karotte und Blumenkohl	Champagnerschaumcreme-Suppe mit gegr. Hähnchenstreifen und Pfifferlingen dazu Suppenbrötchen
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 Reibekuchen dazu Apfelmus
Wochenmenü	Fischfilet -paniert- in feiner Senfsoße dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat	Fischfilet -paniert- in feiner Senfsoße dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat	Fischfilet -paniert- in feiner Senfsoße dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat	Fischfilet -paniert- in feiner Senfsoße dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat	Fischfilet -paniert- in feiner Senfsoße dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat

Kalt für das Wochenende

Menü A	Pangasiusfilet -paniert- mit einer Dillsoße dazu Salzkartoffeln und Romanescoröschen
Menü B	Kleine Hähnchenschnitzel mit Champignonsoße dazu Butterspätzle und Erbsen



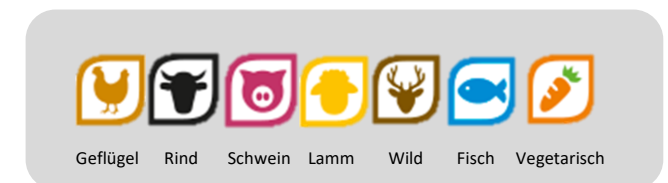
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 29.04. bis 03.05.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Königsberger-Klopse m. Kapern dazu Butter-Kartoffeln und ein Blattsalat	Hähnchen-Auflauf der Provence mit Reis, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Erbsen und Kräutern	Feiertag!! Unsere Küche bleibt geschlossen	Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße dazu Bratkartoffeln mit Speck und karamellisierte Karotten	Hähnchenschnitzel mit feiner Rahmsoße dazu Butterkartoffeln und gegr. Champignonköpfe
Menü 2	Gegrillte Putenfiletstreifen mit Paprika, Champignons und Broccoli dazu Back-Kartoffeln mit einer leichten Kräutersoße	Rostbratensteaks mit dunkler Soße dazu Chili-Kartoffeln und Butterböhnchen	Feiertag!! Unsere Küche bleibt geschlossen	„Frühlings“ Erbsensuppe mit Geflügel-Heißwürstchen und Frühlingszwiebeln dazu Suppenbrötchen	Seelachsfilet m. Tomate + Mozzarella geb. dazu Rigatoni mit Kräutersoße
Menü 3	Nudeln mit einer Tomaten-Schnittlauchsoße	Speck-Pfannkuchen dazu Feldsalat mit einem Kartoffeldressing	Feiertag!! Unsere Küche bleibt geschlossen	Omelette mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Käse und Speck	Gratin- Kartoffeln dazu geschmorte Champignons mit knusprigen Broccoliröschen
Wochenmenü	Schweinesteaks mit geschmorten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Bohnensalat mit Sahne	Schweinesteaks mit geschmorten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Bohnensalat mit Sahne	Feiertag!! Unsere Küche bleibt geschlossen	Schweinesteaks mit geschmorten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Bohnensalat mit Sahne	Schweinesteaks mit geschmorten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Bohnensalat mit Sahne

Kalt für das Wochenende

Menü A	Pfannenfrikadelle in herzhafter Soße mit geschmorten Zwiebeln dazu Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln
Menü B	Hähnchenkeule –ohne Knochen- mit dunkler Soße dazu Butterspätzle und Farmersalat mit Möhre + Kraut



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.