














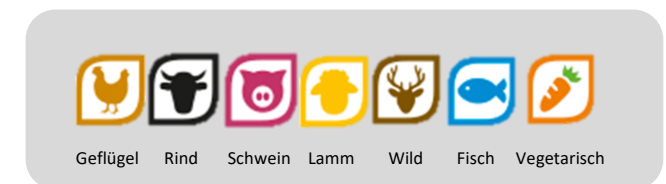


Wochenkarte 03.06. bis 07.06.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Rinderhacksteaks mit einer Cremesoße aus roter Paprika dazu Butter-Nudeln und ein kleiner Rohkostsalat mit Dressing 	gepfefferte Putenfiletstreifen mit herzhaften Spätzlen mit einer Barbecuesoße 	Hackbällchen Pfanne mit Gemüse -Zucchini, Aubergine, Tomate + Paprika- dazu Röstkartoffeln 	gegr. Hähnchensteaks auf Bandnudeln mit einer Tomaten-Mozzarella-Soße  dazu ein gemischter Salat mit Essig Öl	Norddeutscher Fischsteller - Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs- mit Garnelenbutter und Salzkartoffeln und ein Kopfsalat mit Essig Öl 
Menü 2	Sommerliche Tomatenboullion mit Curryhuhn + Gemüse dazu Suppenbrötchen 	Grillschinken mit dunkler Soße dazu Kartoffelstampf und Butterwirsing 	Hähnchensteaks „Olymp“ auf Tomatenreis dazu griech. Bauernsalat 	Rostbratwurst mit Senf dazu Kartoffelpüree und Erbsen + Möhren 	Pfefferschnitzel mit Cognacsoße dazu Bratkartoffeln und kleiner Rohkoststeller mit Dressing 
Menü 3	Röststeller 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 	Spargeleintopf mit Hackbällchen, Kartoffeln und Karotten	Spargeleintopf mit Hackbällchen, Kartoffeln und Karotten	Spargeleintopf mit Hackbällchen, Kartoffeln und Karotten	Spargeleintopf mit Hackbällchen, Kartoffeln und Karotten	Spargeleintopf mit Hackbällchen, Kartoffeln und Karotten

















Kalt für das Wochenende

Menü A	Gekochter Tafelspitz mit einer Schnittlauchsoße dazu Salzkartoffeln und Karottengemüse 
Menü B	Bunter Putentopf mit Karotten, Broccoli, Kohlrabi und Paprika dazu Butterspätzle 





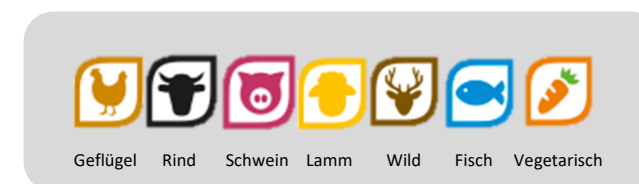
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 10.06. bis 14.06.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Hähnchensteaks mit frischer Pilzrahmsoße dazu Butterspätzle und ein Gurkensalat 	Rinderhackbällchen auf geschmorten Gemüse – Romanesco, Möhre, Spargel und Böhnchen- dazu Kartoffelpüree 	Schweinemedallions mit feiner Rahmsoße dazu eine gemischte Kartoffelpfanne mit Bohnen und Karotten 	kleine Hähnchensteaks mit Kräuter-Champignonköpfen  dazu Schmorkartoffeln	Seelachsfilet -natur- auf Balsamicolinsen dazu Scheibenkartoffeln 
Menü 2	Schweinesteaks mit herzhaftem Spargelgemüse dazu Stampfkartoffeln 	Putenschnitzel mit einer Lauchcremesoße dazu Kartoffel-Gnocchis und Karottensticks 	Karotten Ingwer Süppchen >vegetarisch< dazu ein Suppenbrötchen 	Röstzwiebelbraten dazu Kartoffelgratin und ein Möhrensalat mit Essig Öl 	Hähnchenschnitzel mit Anti-Pasti Gemüse -Kirschtomate, Zucchini, Paprika + Champignons- dazu Rosmarinkartoffeln 
Menü 3	Nudeln mit einer Tomaten-Schnittlauchsoße 	Speck-Pfannkuchen dazu Blattsalat mit einem Kartoffeldressing 	Hausgemachte Semmelknödel dazu Pilzragout 	Omelette mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Käse und Speck 	Gratin- Kartoffeln dazu geschmorte Champignons mit knusprigen Broccoliröschen 
Wochenmenü 	dicke Bohnen mit Speck dazu Salzkartoffeln	dicke Bohnen mit Speck dazu Salzkartoffeln	dicke Bohnen mit Speck dazu Salzkartoffeln	dicke Bohnen mit Speck dazu Salzkartoffeln	dicke Bohnen mit Speck dazu Salzkartoffeln


















Kalt für das Wochenende

Menü A	Rindergulasch mit Paprika dazu Butterspätzle und Bohnensalat mit Sahne 
Menü B	Schweineschnitzel mit einer Pfifferlingssoße dazu Speck-Böhnchen und Bratkartoffeln 





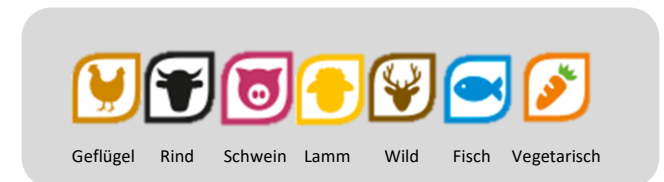
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 17.06. bis 21.06.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Rindersteakstreifen auf Bandnudeln mit einer Rahmsoße dazu ein Broccoliröschen 	Hähnchensteaks gef. mit Tomate und Mozzarella mit einer Cremesoße aus roter Paprika dazu Kartoffelgnocchis und ein Eisbergsalat 	Gemüseplatte mit Blumenkohlröschen m. Hollandaise, panierte Champignonköpfe, ofengeb. Kirschtomaten dazu Rösti's 	Hähnchenmedaillons am Gemüsebeet – Karotte+Zucchini- mit einer Limettensoße dazu Butter-Nudeln 	Pfefferrahmsuppe mit Schweinegeschnetzeltem und Tomate dazu Suppenbrötchen 
Menü 2	Spargeltoast mit Schweinemedallions, grünem + weißen Spargel und Sauce Bernaise 	Seelachs Saltimbocca mit Seranoschinken + Salbei auf mediterranem Gemüse dazu Backkartoffeln  	Gegrillte Putenfiletstreifen auf Gemüse- Spätzlen mit Lauch, Karotte, Zucchini und Paprika und einer würzigen Tomatensoße 	gegrillte Spanferkelstücke dazu Bratkartoffeln und ein hausgemachter Krautsalat 	Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsoße dazu Kroketten und eine Salatplatte 
Menü 3	Röstiteller mit Champignons, Karotte, Paprika, Lauch und Broccoli 	Dampfnudeln mit Vanillesoße mit karamellisierten Zwetschgen 	Röstkartoffeln dazu buntes Gemüse -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- mit Kräutersoße 	„verlorene“ Eier In feiner Senfsoße dazu Kartoffelpüree 	Hausgemachte Reibekuchen dazu Apfelmus 
Wochenmenü 	Grobe Bratwurst mit dunkler Soße dazu Salzkartoffeln und Speckböhnchen	Grobe Bratwurst mit dunkler Soße dazu Salzkartoffeln und Speckböhnchen	Grobe Bratwurst mit dunkler Soße dazu Salzkartoffeln und Speckböhnchen	Grobe Bratwurst mit dunkler Soße dazu Salzkartoffeln und Speckböhnchen	Grobe Bratwurst mit dunkler Soße dazu Salzkartoffeln und Speckböhnchen

















Kalt für das Wochenende

Menü A	Schollenfilet -paniert- mit einer Senfsoße dazu Petersilienkartoffeln und Karottensticks 
Menü B	kleine Hackbällchen mit frischer Pilzrahmsoße dazu Salzkartoffeln und Kohlrabi in Butter 





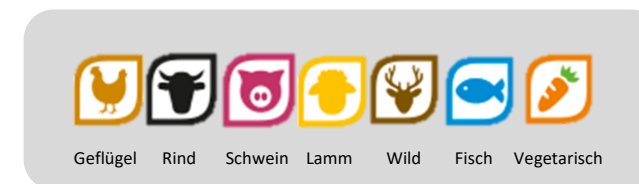
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 24.06.2024 bis 28.06.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Tagliatelle dazu Zucchini, Aubergine, Champignons und Kirschtomaten mit einer Sahnesoße 	Hähnchensteaks Bärlauch auf Paprikagemüse dazu Scheibekartoffeln 	Lachslasagne mit Spinat + Tomate 	Ung. Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika und Gewürzgurke dazu Suppenbrötchen 	Hähnchenschnitzel mit einer Kräutersoße dazu Bandnudeln mit Pfefferlingen 
Menü 2	Gegr. Hähnchenkeulen >ohne Knochen< dazu Gnocchi-Gemüsepfanne mit Broccoli, Karotte und Zuckerschoten- dazu eine Kräutersoße 	Parmesanschnitzel dazu Tomaten-Risotto und jungen Spinat 	Putengeschnetzeltes m. Pfefferlingen dazu Butterspätzle und ein Blattsalat mit Dressing 	Bratwurst „Spezial“ mit Gurken und Röstzwiebeln dazu Scheibekartoffeln 	Hacksteaks mit Zigeunersoße dazu Kartoffelgratin und hausgemachten Krautsalat 
Menü 3	Nudeln mit einer Tomaten- Schnittlauchsoße 	Speck-Pfannkuchen dazu Blattsalat mit einem Kartoffeldressing 	Hausgemachte Semmelknödel dazu Pilzragout 	Omelette mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Käse und Speck 	Gratin- Kartoffeln dazu geschmorte Champignons mit knusprigen Broccoliröschen 
Wochen- menü 	Leberkäse mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln mit Speck	Leberkäse mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln mit Speck	Leberkäse mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln mit Speck	Leberkäse mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln mit Speck	Leberkäse mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln mit Speck

Kalt für das Wochenende

Menü A	Hühnerfrikassee mit Spargel dazu Butterreis und Erbsen + Möhren 
Menü B	Schweinesteak mit frischer Pilzrahmsauce dazu Butterspätzle und hausgemachten 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.