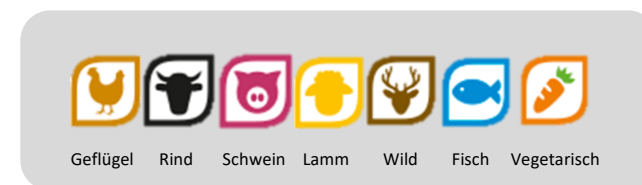


Wochenkarte 03.11. – 07.11.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	bunter Kartoffel-Gemüseintopf mit Heißwürstchenscheiben, dazu ein Suppenbrötchen 	Hähnchenbrustfilet mit Linsen-Kartoffel-Gemüse, gebackenen Kürbisspalten & einer Kräuterrahmsoße 	„Gröstl Pfanne“ mit gebratenem Kasseler, Kartoffeln, Zwiebeln, Speck, und Spiegelei 	Feines Hühnerfrikassee mit saisonalem Gemüse >Karotte, Lauch, Schwarzwurzel, Rosenkohl< dazu Butterreis 	Pangasius Filet mit einer warmen Zwiebel-Kräutervinaigrette, dazu grüne Bohnen & Kartoffeln 
Menü 2	cremiges Hähnchengeschnetzeltes mit Schwarzwurzeln und Karotten, dazu Butterknöpfle 	Schweinemedallions mit einer Champignonsoße, Röstitaler und Karottengemüse 	Hähnchenmedallions auf rahmigem Kartoffel-Wirsinggemüse 	Schwäb. Maultaschen gef. m. Speck + Spinat mit einer Paprikacremesoße dazu Blattsalat mit Essig Öl 	Putenbrustfilet mit einer fruchtigen Curry-Gemüsesoße und Butterreis 
Menü 3	Kartoffelgnocchi mit einer Spinat-Schinkensoße 	gebratene Blumenkohlrischen, mit gehacktem Ei und Petersilie, dazu Kartoffel-Sahnepüree 	warmer Milchreis mit Zwetschgen und Zimt-Zucker 	Bratkartoffeln mit Speck, dazu Rosenkohlrischen und eine Kräutersoße 	hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus 
Wochenmenü 	Schweinenackensteak mit einer Zwiebel-Senfkruste, gebratenen Rosenkohlrischen und Herzoginkartoffeln, dazu eine braune Soße	Schweinenackensteak mit einer Zwiebel-Senfkruste, gebratenen Rosenkohlrischen und Herzoginkartoffeln, dazu eine braune Soße	Schweinenackensteak mit einer Zwiebel-Senfkruste, gebratenen Rosenkohlrischen und Herzoginkartoffeln, dazu eine braune Soße	Schweinenackensteak mit einer Zwiebel-Senfkruste, gebratenen Rosenkohlrischen und Herzoginkartoffeln, dazu eine braune Soße	Schweinenackensteak mit einer Zwiebel-Senfkruste, gebratenen Rosenkohlrischen und Herzoginkartoffeln, dazu eine braune Soße

Kalt für das Wochenende

Menü A	Rinderschmorbraten mit brauner Soße, Kartoffelstampf und Karotten- Kohlrabigemüse	
Menü B	Schweineschnitzelschnitzel mit gebratenen Schupfnudeln, Kaisergemüse und Sauce Bernaise	



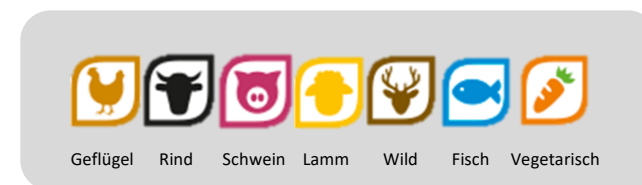
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf + Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide 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 10.11. – 14.11.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Hähnchenboulette auf Rahmsoße dazu Röstkartoffeln und Buttererbsen 	Gefüllte Paprika mit Hackfleisch und Reis dazu Salzkartoffeln & Bratensoße 	gegr. Rindersteakstreifen mit Rotwein-Pfifferling Soße dazu Butternudeln und grüne Bohnen 	cremigtes Fischragout mit Salzkartoffeln saisonalem Gemüse >Sellerie, Karotten und Lauch< 	kleine Hähnchensteaks mit geschmorten Champignonköpfen, Zwiebeln & Paprika in Rahm dazu Röstkartoffeln 
Menü 2	Grobe Bratwurst mit Kartoffel Schnittlauchstampf Sauerkraut und dunkler Soße 	Gebratene Hähnchenbrust auf Bandnudeln mit einer Tomaten – Gemüsesoße und Eisbergsalat 	Putensteaks mit einer Lauchcremesoße dazu Butterspätzle und karamellisierte Karotten 	Zwiebelsteaks mit dunkler Soße dazu Schmorkartoffeln und Rosenkohlrischen mit Speck 	westfälischer Grünkohl mit Kohlwürstchen dazu Salzkartoffeln 
Menü 3	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu ein Spiegelei 	kleine Röstkartoffeln mit gebackenen Kürbisecken, dazu eine Kräutersoße 	Apfelpfannkuchen mit süßem Quark 	Kartoffelpüree mit Rahmspinat und Rührei 	Tellerrösti mit buntem Gemüse, Hollandaise und Käse überbacken 
Wochenmenü 	Bratleberwurstscheiben mit Kartoffelpüree, geschmorten Zwiebeln und Apfelwürfeln	Bratleberwurstscheiben mit Kartoffelpüree, geschmorten Zwiebeln und Apfelwürfeln	Bratleberwurstscheiben mit Kartoffelpüree, geschmorten Zwiebeln und Apfelwürfeln	Bratleberwurstscheiben mit Kartoffelpüree, geschmorten Zwiebeln und Apfelwürfeln	Bratleberwurstscheiben mit Kartoffelpüree, geschmorten Zwiebeln und Apfelwürfeln

Kalt für das Wochenende

Menü A	Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Butterspätzle und Karottengemüse	
Menü B	Gepfefferte Putenfiletstreifen mit Gemüseknöpfe, dazu eine braune Rahmsoße	



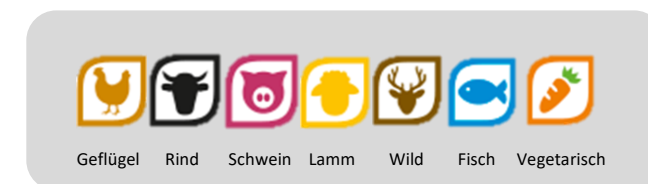
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und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

Wochenkarte 17.11. – 21.11.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Schnitzel Förster Art mit Champignons und Speck dazu Röstkartoffeln und Kaisergemüse 	Gegr. Kräutermedaillons mit Kartoffel-Schinkengratin und Paprikasalat 	deftiger Kartoffel- Möhren Eintopf mit Speck und Mettwurstchen 	Poularden Brüstchen auf cremigen Gemüsegrauen mit Erbsen, Karotten, Sellerie und Lauch 	knusprige Putenschnitzel dazu Kräutergnocchi und ein cremiger Gurkensalat 
Menü 2	Hähnchengeschnetzeltes in Senfsoße dazu Salzkartoffeln und Erbsen und Möhren 	gedämpftes Seelachsfilet dazu cremiges Tomaten-Kürbisrisotto mit Rucola und gerösteten Kürbiskernen 	Hähnchensteaks mit einer Rahmsoße, Käsespätzle, dazu ein Eisbergsalat mit Möhrenschnipseln und Joghurtdressing 	Kürbis - Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Mais, Paprika und Kidney Bohnen dazu Butterreis 	Königsberger Klopse mit Kapern dazu Salzkartoffeln und gelbe Karotten 
Menü 3	Kartoffelgnocchi mit einer Spinat-Schinkensoße 	gebratene Blumenkohlrischen, mit gehacktem Ei und Petersilie, dazu Kartoffel-Sahnepüree 	warmer Milchreis mit Zwetschgen und Zimt-Zucker 	Bratkartoffeln mit Speck, dazu Rosenkohlrischen und eine Kräutersoße 	hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus 
Wochenmenü 	Krakauer mit Kartoffel-Röstzwiebelstampf und Rahmwirsing, dazu Senf	Krakauer mit Kartoffel-Röstzwiebelstampf und Rahmwirsing, dazu Senf	Krakauer mit Kartoffel-Röstzwiebelstampf und Rahmwirsing, dazu Senf	Krakauer mit Kartoffel-Röstzwiebelstampf und Rahmwirsing, dazu Senf	Krakauer mit Kartoffel-Röstzwiebelstampf und Rahmwirsing, dazu Senf

Kalt für das Wochenende

Menü A	Hackbraten mit Jägersoße dazu Semmelknödel und Buttermöhrrchen 
Menü B	Rinderroulade gef. mit Speck, Zwiebeln und Gurke dazu Butterspätzle und Apfel-Rotkohl 



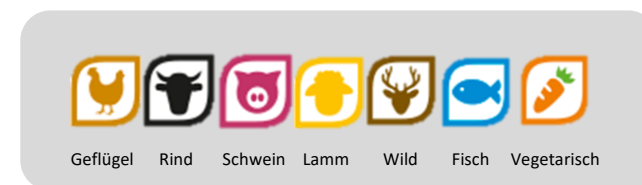
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 24.11. – 28.11.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Hähnchenknusperhappen mit Paprikarahmsoße und gebackenen Kartoffelecken 	Bratwurstpfanne mit Rosenkohl und Kartoffelgnocchi 	Poulardenbrüstchen mit einer Weißweinsoße dazu Butterreis und glasiertem Spitzkohl 	Fisch-Frikassee Seelachs mit Karotte und Erbsen dazu Butterreis und Romanescoröschen 	Hähnchen-Käseschnitzel dazu Sahne-Basilikum Nudeln und Backtomaten 
Menü 2	Dicke Bohnen Eintopf mit Kasseler und Mettwurst 	knusprige Hähnchensteaks mit einer Petersiliensoße dazu gebratene Tortellini und ein gemischter Salat 	Herzhafte Bouletten mit einer Pfifferlingsoße dazu Bratkartoffeln & ein Rotkrautsalat 	Brauhausgulaschtopf mit Sauerkraut , Kartoffeln Rindfleisch und Schweinefleisch dazu Laugenbrezel 	Spanferkelbäckchen mit gerauchter Bratensoße dazu Kartoffelpüree und Rotkraut 
Menü 3	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu ein Spiegelei 	kleine Röstkartoffeln mit gebackenen Kürbisecken , dazu eine Kräutersoße 	Apfelpfannkuchen mit süßem Quark 	Kartoffelpüree mit Rahmspinat und Rührei 	Tellerrösti mit buntem Gemüse , Hollandaise und Käse überbacken 
Wochenmenü 	Hähnchenkeule dazu Scheibenkartoffeln und buntes Gemüse und Hollandaise	Hähnchenkeule dazu Scheibenkartoffeln und buntes Gemüse und Hollandaise	Hähnchenkeule dazu Scheibenkartoffeln und buntes Gemüse und Hollandaise	Hähnchenkeule dazu Scheibenkartoffeln und buntes Gemüse und Hollandaise	Hähnchenkeule dazu Scheibenkartoffeln und buntes Gemüse und Hollandaise

Kalt für das Wochenende

Menü A	Schweinebraten mit dunkler Soße dazu Semmelknödel und hausgemachter Rotkohl 
Menü B	Hähnchenbrustfilet mit einer Champignonsoße dazu Kartoffelgratin und Romanescogemüse 



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.