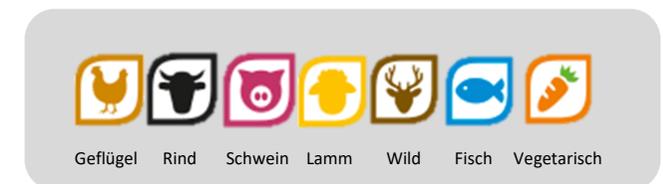


## Wochenkarte 02.09. bis 06.09.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Menü 1</b>	<b>Hähnchenschnitzel mit Anti-Pasti Gemüse</b> -Kirschtomate, Zucchini, Paprika + Champignons- dazu <b>Rosmarinkartoffeln</b>	<b>Geflügelschnitzel</b> dazu <b>Käsenudeln</b> und <b>Eisbergsalat</b> mit Dressing	<b>Curry-Geflügelgeschnetzeltes</b> dazu <b>Butterreis</b> und ein <b>Blattsalat</b>	<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Blumenkohl, Fleischeinlage, Eierstich, Butterklößchen und Nudeln dazu <b>Suppenbrötchen</b>	<b>Kasseler-Rösti-Pfanne</b> und <b>gemischten Rohkostsalat</b>
<b>Menü 2</b>	<b>Schweinemedallions in einer Rahmsoße</b> dazu <b>Kartoffelgnocchis</b> und <b>Speck-Böhnchen</b>	<b>Wildlachsfilet</b> mit <b>Pommery-Senfsoße</b> auf <b>Herzhafte Spätzle</b> mit Karotte und Porree	<b>Kohlrabi Eintopf</b> mit <b>grober Bratwurst</b>	<b>Kräuterbutterschnitzel</b> dazu <b>Käsekartoffeln</b> und <b>bunter Salat</b> mit <b>Essig Öl</b>	<b>Putensteaks</b> mit <b>Tomatensalsa</b> und <b>Parmesan</b> dazu <b>Bandnudeln</b>
<b>Menü 3</b>	<b>Kartoffelpüree mit leichter Kräutersoße</b> dazu <b>Kürbisspalten</b>	<b>Bratkartoffeln</b> mit <b>Speck</b> und <b>Zwiebeln</b> dazu ein <b>Spiegelei</b>	<b>Pfannkuchen Röllchen</b> dazu <b>hausgemachter Quark</b>	<b>Omelette mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Käse und Speck</b>	<b>Gratin- Kartoffeln</b> dazu <b>geschmorte Champignons</b> mit <b>knusprigen Broccoliröschen</b>
<b>Wochenmenü</b>	<b>Möhreneintopf</b> mit <b>Heißwurst</b>	<b>Möhreneintopf</b> mit <b>Heißwurst</b>	<b>Möhreneintopf</b> mit <b>Heißwurst</b>	<b>Möhreneintopf</b> mit <b>Heißwurst</b>	<b>Möhreneintopf</b> mit <b>Heißwurst</b>

### Kalt für das Wochenende

<b>Menü A</b>	<b>Fischfilet natur -Pangasiusfilet-</b> auf einem <b>Möhren-Selleriegemüse</b> dazu <b>Gemüse-Risotto</b>
<b>Menü B</b>	<b>Schweineschnitzel mit einer Pfefferrahmsoße</b> dazu <b>Scheibekartoffeln</b> und <b>Speckböhnchen</b>



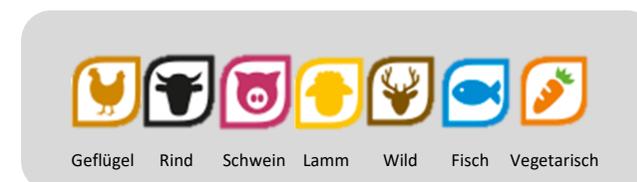
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 09.09. bis 13.09.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Menü 1</b>	Hähnchensteaks überbacken mit Paprika und Schafskäse dazu Tagliatelle und einer leichten Tomatensoße 	falscher Hase im Speckmantel auf Kartoffel-Wurzelgemüse mit Pastinaken, Karotten und Schalotten 	Feuriger Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Nudeln, Erbsen und Tomaten 	Putenmedaillons auf Kürbis-Curry mit Zucchini dazu Butterreis 	Tortellini gef. mit Ricotta mit Thunfisch und Buttererbsen und eine Käse-Sahnesoß 
<b>Menü 2</b>	dreierlei Nudeln Tagliatelle mit Pfifferlingen, Pesto-Tortellini, Nudeltasche gef. mit Spinat und Karotte dazu eine Cremesoße aus roter Paprika 	ital. Hähnchengratin mit Kartoffeln, Tomaten, Mozzarella und Parmesan gebacken 	Rahmschnitzel vom Hähnchen dazu Scheibekartoffeln dazu Kohlrabigemüse 	Frz. Schweinefiletpfanne mit einer Bordeaux-Pfeffersoße dazu Kartoffelgnocchis und Butterböhnchen 	Jägerschnitzel dazu Röstinchen und Kopfsalat mit Dressing 
<b>Menü 3</b>	vegetarische Kartoffelbouetten mit Bratensoße und Karotten-Kohlrabigemüse 	Eier Frikassee mit Erbsen, Champignons und Spargel dazu Butterreis 	Röstkartoffeln dazu buntes Gemüse -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- mit Kräutersoße 	„Gebratener Broccoli dazu Sahnepüree 	Hausgemachte Reibekuchen dazu Apfelmus 
<b>Wochenmenü</b> 	Kasselerbraten mit Malzbiersoße dazu Kartoffelpüree und Spitzkohlgemüse	Kasselerbraten mit Malzbiersoße dazu Kartoffelpüree und Spitzkohlgemüse	Kasselerbraten mit Malzbiersoße dazu Kartoffelpüree und Spitzkohlgemüse	Kasselerbraten mit Malzbiersoße dazu Kartoffelpüree und Spitzkohlgemüse	Kasselerbraten mit Malzbiersoße dazu Kartoffelpüree und Spitzkohlgemüse

### Kalt für das Wochenende

<b>Menü A</b>	Tafelspitz mit einer Meerrettichsoße dazu hausgemachter Kartoffelsalat 
<b>Menü B</b>	Schweinemedallions mit Rahmsoße dazu Röstkartoffeln und buntes Gemüse mit Hollandaise 



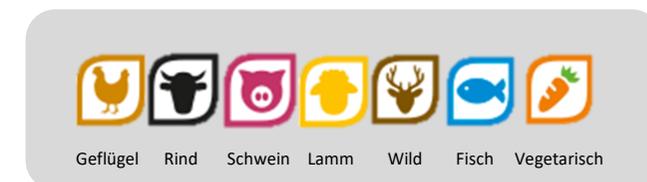
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 16.09. bis 20.09.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Menü 1</b>	Hähnchensteaks mit feiner Rahmsoße dazu Kartoffelgnocchis dazu Rosenkohlröschen	Königsberger Klopse Eintopf mit Kapern, Karotten und Kartoffeln	Rahmgulasch vom Rind dazu Butterspätzle und grüne Bohnen	Gegr. Hähnchenstreifen mit einer Sauce Bernaise dazu Back-Kartoffeln und Champignonköpfen	Aufgrund einer Familienfeier bleibt unsere Küche heute geschlossen!!
<b>Menü 2</b>	Pesto-Spaghetti mit Meeresfrüchten dazu ein gemischter Salat	Hähnchenpfanne mit Kürbisgemüse dazu Kartoffelecken	Bratwurstschnecken mit dunkler Soße dazu Salzkartoffeln und Erbsen + Möhren	Holsteiner-Boulette m. Spiegelei dazu Kartoffelgratin und ein kleiner Rohkostsalat m.Dressing	Hubertusbraten mit dunkler Soße dazu Kartoffelknödel und Karottengemüse kalt am Donnerstag !!
<b>Menü 3</b>	Kartoffelpüree mit leichter Kräutersoße dazu Kürbisspalten	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu ein Spiegelei	Pfannkuchen Röllchen dazu hausgemachter Quark	Omelette mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Käse und Speck	Aufgrund einer Familienfeier bleibt unsere Küche heute geschlossen!!
<b>Wochenmenü</b>	Krakauer mit Senf dazu Kartoffel-Bohnen Gemüse	Krakauer mit Senf dazu Kartoffel-Bohnen Gemüse	Krakauer mit Senf dazu Kartoffel-Bohnen Gemüse	Krakauer mit Senf dazu Kartoffel-Bohnen Gemüse	Aufgrund einer Familienfeier bleibt unsere Küche heute geschlossen!!

### Kalt für das Wochenende

Menü A	Kein Wochenendessen !!	
Menü B	Kein Wochenendessen !!	



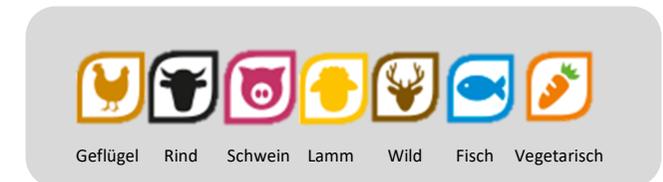
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 23.09. bis 27.09.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Menü 1</b>	<b>Grat. Schweineschnitzel mit Schafskäse + Tomaten</b> dazu <b>Scheibenkartoffeln</b> und <b>griech. Bauernsalat mit Schafskäse</b> 	<b>Hähnchenmedaillons</b> mit einer <b>Orangen-Pfeffersoße</b> auf <b>Reis</b> dazu <b>ein Blattsalat mit Sahnedressing</b> 	<b>Fischragout</b> vom Seelachs auf <b>Lauchgemüse</b> dazu <b>Kräuter-Risotto</b> 	<b>Stielkotelett mit Senf</b> mit <b>Kartoffelpüree</b> dazu <b>Butterwirsing</b> 	<b>Gyros-Wraprolle</b> gef. mit <b>Spitzkohl, Käse und Schweinegeschnetzeltem</b> dazu <b>Tzatziki</b> 
<b>Menü 2</b>	<b>Kürbissuppe</b> dazu ein <b>Suppenbrötchen</b> 	<b>Rucola-Parmesan-Bratwurst</b> auf <b>südländischem Gemüse</b> dazu <b>Rosmarin Kartoffeln</b> 	<b>Geflügelgeschnetzeltes</b> in einer <b>Peppa dew Soße</b> dazu <b>Butternudeln</b> und <b>Broccoliröschen</b> 	<b>Rinderhackbällchen mit Jägersoße</b> dazu <b>Schupfnudeln</b> und ein <b>Bohnensalat mit Sahne</b> 	<b>Putenschnitzel</b> mit feiner <b>Rahmsoße</b> dazu <b>Schupfnudeln</b> und <b>buntes Gemüse</b> -Blumenkohl, Borccoli + Karotte- 
<b>Menü 3</b>	<b>vegetarische Kartoffelbouetten</b> mit <b>Bratensoße und Karotten-Kohlrabigemüse</b> 	<b>Eier Frikassee</b> mit Erbsen, Champignons und Spargel dazu <b>Butterreis</b> 	<b>Röstkartoffeln</b> dazu <b>buntes Gemüse</b> -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- mit <b>Kräutersoße</b> 	<b>„Gebratener Broccoli</b> dazu <b>Sahnepüree</b> 	<b>Hausgemachte Reibekuchen</b> dazu <b>Apfelmus</b> 
<b>Wochenmenü</b> 	<b>Falsches Kotelett -Bauchfleisch-</b> dazu <b>Kartoffelpüree</b> und <b>Rahm-Wirsing</b>	<b>Falsches Kotelett - Bauchfleisch-</b> dazu <b>Kartoffelpüree</b> und <b>Rahm-Wirsing</b>	<b>Falsches Kotelett -Bauchfleisch-</b> dazu <b>Kartoffelpüree</b> und <b>Rahm-Wirsing</b>	<b>Falsches Kotelett - Bauchfleisch-</b> dazu <b>Kartoffelpüree</b> und <b>Rahm-Wirsing</b>	<b>Falsches Kotelett - Bauchfleisch-</b> dazu <b>Kartoffelpüree</b> und <b>Rahm-Wirsing</b>

### Kalt für das Wochenende

<b>Menü A</b>	<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit einer <b>herzhaften Soße</b> dazu <b>Kartoffelpüree</b> und <b>Möhrensalat mit Essig Öl</b> 
<b>Menü B</b>	<b>Gegrillte Schmorrippe</b> dazu <b>Kartoffelknödel</b> und <b>hausgemachtes Rotkraut</b> 



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.