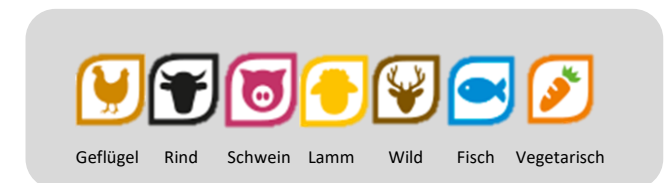


Wochenkarte vom 31.08. bis 04.09.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Putenschnitzel mit feiner Rahmsoße dazu Schupfnudeln und buntes Gemüse > Blumenkohl, Brokkoli und Karotte < 	Schweinelachsschnitzel mit Jägersoße dazu Röstkartoffeln und Butterböhnchen 	Hähnchensteaks überbacken mit Paprika und Schafskäse dazu Tagliatelle und einer leichten Tomatensoße 	Schmorbraten mit dunkler Soße dazu Salzkartoffeln und hausgemachtes Rotkraut 	Tilapia Fischfilet auf Lauchgemüse dazu Kräuter-Risotto 
Menü 2	Schweinefiletstreifen auf Bandnudeln mit Pfifferlingen und Kirschtomaten dazu eine Sahnesoße 	Putenmedaillons auf Kürbis-Curry mit Zucchini dazu Butterreis 	Grill-Kotelett mit Champignons und Zwiebeln auf Kartoffelgratin dazu ein hausgemachter Spitzkohlsalat 	Hähnchensteaks in einer Pilzrahmsoße dazu Butternudeln und Brokkoliröschen 	Hähnchensteaks mit gebratenen Brokkoliröschen dazu Käse- Nudeln 
Menü 3 <i>Senioren</i>	Kartoffelpüree dazu Rahmspinat und Rührei 	Kräuterchampignons dazu Salzkartoffeln und Kopfsalat mit Essig Öl 	Röstiteller mit Kohlrabi Karotte, Paprika, und Zwiebeln 	Gebratener Blumenkohl dazu Röstkartoffeln und eine Rahmsoße 	Bratkartoffeln mit Speck dazu Spiegelei 
Wochenmenü	„Opas Beste“ Rostbratwurst mit Senf dazu Kartoffelpüree und Rahm-Kohlrabi				

Kalt für das Wochenende

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



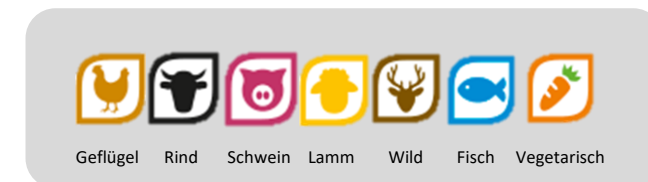
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf + Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide 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 vom 07.09. bis 11.09.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Hähnchensteaks mit feiner Rahmsoße dazu Kartoffelgnocchis und Romanesco 	Feuriger Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Nudeln, Erbsen und Tomaten 	Kasseler Braten mit dunkler Soße, Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf 	Cevapcici vom Schwein Dazu Djuvec Reis mit Erbsen und Paprika und einem Eisbergsalat 	Backfisch vom Seelachs dazu Remoulade und hausgemachter Kartoffelsalat 
Menü 2	Bruzzelfleisch mit Zwiebeln und dunkler Soße dazu Bratkartoffeln und Rosenkohlrischen 	Hähnchenbrustfilet >Cornflakes< mit einer Champignonsoße, dazu Kartoffelgratin und Blumenkohlrischen 	Kräuterbutterschnitzel dazu Käsekartoffeln und bunter Salat mit Essig Öl 	Hähnchenmedaillons mit gratiniertem Blumenkohl >Hollandaise und Käse<, dazu Röstitaler 	Hähnchenschnitzel an gegr. Anti-Pasti Gemüse > Zucchini, Kirschtomate, Paprika, Champignons< dazu Rosmarinkartoffeln 
Menü 3 Senioren	Butternudeln mit einer Tomaten-Mozzarella Soße 	Omelette mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Käse und Speck 	warmer Milchreis mit Apfelkompott und Zimt-Zucker 	Kartoffelpüree mit leichter Kräutersoße dazu Kürbisspalten 	Pfannkuchen Röllchen dazu hausgemachter Quark 
Wochenmenü	Rindergulasch mit Paprika dazu Butterspätzle und grüne Bohnen				

Kalt für das Wochenende

Menü A	Hähnchengulasch dazu Nudeln und geschmorte Champignons 
Menü B	Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln und einer Waldpilzsoße, dazu Brokkoli Röschen 



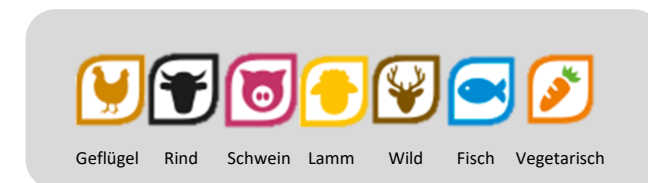
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 vom 14.09. bis 18.09.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Geflügelgeschnetzeltes in einer Peppa dew Soße dazu Butternudeln und Broccoliröschen 	Kräutermedaillons vom Schwein mit Kroketten und cremigem Karotten-Lauchgemüse 	Putensteaks auf Tomatensalsa mit Parmesan gratiniert dazu Bandnudeln 	Canneloni gefüllt mit Rinderhack , mit geschmortem Spitzkohl , Tomaten und Käse überbacken 	Gyros-Wraprolle gef. mit Spitzkohl , Käse und Schweinegeschnetzeltem dazu Tzatziki 
Menü 2	kleine Hackbällchen mit frischer Pilzrahmsoße dazu Röstkartoffeln und Kohlrabi in Rahm 	Hähnchenkeule dazu Scheiben-Kartoffeln und ein bunter Salat 	Schweinefilet im Speckmantel mit einer Pfefferrahmsoße dazu Butter-Böhnchen und Scheibenkartoffeln 	Leberkäse mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln mit Speck 	Curry-Geflügelgeschnetzeltes dazu Butterreis und ein Blattsalat 
Menü 3 <i>Senioren</i>	Kartoffelpüree dazu Rahmspinat und Rührei 	Kräuterchampignons dazu Salzkartoffeln und Kopfsalat mit Essig Öl 	Röstiteller mit Kohlrabi Karotte , Paprika , und Zwiebeln 	Gebratener Blumenkohl dazu Röstkartoffeln und eine Rahmsoße 	Bratkartoffeln mit Speck dazu Spiegelei 
Wochenmenü	Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße mit Knöpfle und gebratenen Rosenkohlröschen 				

Kalt für das Wochenende

Menü A	Röstzwiebelbraten mit einer Bratensoße dazu Kartoffelknödel und Rahm-Wirsing 
Menü B	Schweinekotelette >paniert< mit gebratenen Zwiebeln , Pilzen und Speck dazu Scheibenkartoffeln und Butterböhnchen 



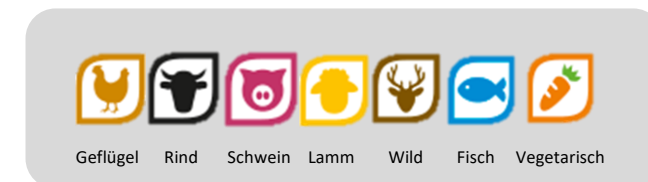
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 vom 21.09. bis 25.09.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Gegr. Hähnchenstreifen mit einer Sauce Bernaise dazu Back-Kartoffeln und Champignonköpfen 	Chili con carne mit Mais , Paprika und Kidneybohnen dazu Reis 	Handgemachte Gnocchis gef. mit Pfifferlingen dazu eine Sahnesoße und ein Blattsalat 	Westf. Zwiebelfleisch mit Petersilienkartoffeln und Karotten-Pastinakengemüse 	Grat. Schweineschnitzel mit Schafskäse + Tomaten dazu Scheibenkartoffeln und griech. Bauernsalat mit Schafskäse 
Menü 2	Rindsbratwurst mit dunkler Soße , Senfrahmkraut und Kartoffel-Röstzwiebelstampf 	Kartoffel-Gnocchi Pfanne mit gebratenem Hähnchen , Pesto und buntem Gemüse 	Schweinelachsschnitzel mit Jägersoße dazu Röstkartoffeln und Butterböhnchen 	Hähnchenmedaillons mit einer Orangen-Pfeffersoße auf Reis dazu ein Blattsalat mit Sahnedressing 	Rotbarschfilet >paniert< mit einer feinen Senfsoße dazu Salzkartoffeln und Blattspinat 
Menü 3 <i>Senioren</i>	Butternudeln mit einer Tomaten-Mozzarella Soße 	Omelette mit Champignons , Paprika , Zwiebeln , Käse und Speck 	warmer Milchreis mit Apfelkompott und Zimt-Zucker 	Kartoffelpüree mit leichter Kräutersoße dazu Kürbisspalten 	Pfannkuchen Röllchen dazu hausgemachter Quark 
Wochenmenü	Schweinebraten mit geschmorten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen 				

Kalt für das Wochenende

Menü A	Bunter Putentopf mit Karotten , Brokkoli , Kohlrabi und Paprika dazu Butterspätzle 
Menü B	Rinderroulade gefüllt mit Speck , Zwiebeln und Gurke mit dunkler Soße dazu Salzkartoffeln und Rotkraut 



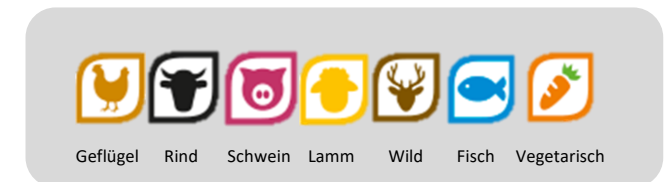
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 vom 28.09. bis 02.10.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	gegrillte Hähnchenmedaillons auf Pesto-Spaghetti mit Kirschtomaten und Zucchini sticks mit Sahnesoße 	Kräuterbuttersteaks mit gegr. Champignons dazu Grillkartoffeln und ein Eisbergsalat mit Dressing 	Rinderbällchen auf einem Gemüsebeet >Kohlrabi, Erbsen, Karotte< dazu eine Kräutersoße und Salzkartoffeln 	Knusprige Geflügelmedaillons mit einer Pilzhaube dazu ein Risotto und ein Blattsalat mit Essig Öl 	Hähnchenschnitzel Corn Flakes auf Früchtereis mit Pfirsich und Ananas mit einer Curryrahmsauce 
Menü 2	Nürnberger Würstle mit Senf dazu Kartoffelstampf und Weißkohlgemüse 	Schaschlikpfanne mit Paprika + Zwiebeln dazu gebratene Nudeln und ein Tomatensalat 	Rahmgeschnetzeltes mit Champignons + Zwiebeln dazu Butterspätzle und Butterböhnchen 	Tortellini Pfanne mit Champignons und Schinkenstreifen mit einer Käsesoße 	Schweinemedallions mit einer Pfefferrahmsauce dazu Bratkartoffeln und buntes Gemüse mit Hollandaise 
Menü 3 <i>Senioren</i>	Kartoffelpüree dazu Rahmspinat und Rührei 	Kräuterchampignons dazu Salzkartoffeln und Kopfsalat mit Essig Öl 	Röstiteiler mit Kohlrabi Karotte, Paprika, und Zwiebeln 	Gebratener Blumenkohl dazu Röstkartoffeln und eine Rahmsauce 	Bratkartoffeln mit Speck dazu Spiegelei 
Wochen- menü	Falsches Kotelett dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat				

Kalt für das Wochenende

Menü A	Stroganoffgeschnetzeltes dazu Spätzle und Butter-Böhnchen	
Menü B	frische Bratwurst in dunkler Soße dazu Kartoffelpüree und Erbsen + Möhren	



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.