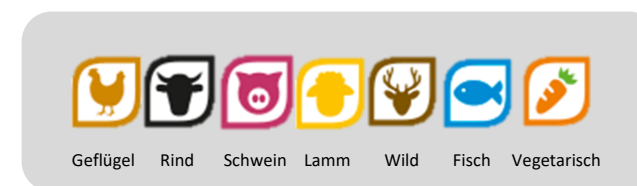


Wochenkarte 04.11. bis 08.11.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Hähnchensteaks auf Ofengemüse -Tomate, Zucchini, Paprika und Karotte- dazu Kräuterkartoffeln	Geflügelgeschnetzeltes „Asia“ mit Zuckerschoten, Karotten und Paprika auf Butterreis und ein gemischter Salat	Putenschnitzel mit einer Lauchcremesoße dazu Käsenudeln und knusprige Champignonköpfe	Rindergulasch mit Paprika dazu hausgemachter Kartoffelknödel und Apfel-Rotkohl	Hubertussuppe mit Geflügelgeschnetzeltes, Hackbällchen , Schweinegeschnetzeltem dazu Suppenbrötchen
Menü 2	Fischfilet -Pangasius -mit einer Basilikumsoße auf Butternudeln und ein Tomatensalat	Westfälischer Grünkohl mit Speck dazu Salzkartoffeln und frische + geräucherte Kohlwurst mit Senf	Wurstgulasch mit Paprika, Zwiebeln und Käse auf Butternudeln dazu Mixsalat mit Essig Öl	Hähnchenschnitzel Corn Flakes mit einer Früchte Currysoße dazu Butterreis und ein Rohkostsalat	Hühnerfrikassee mit Champignons + Spargel mit Butterreis dazu ein Blattsalat mit Dressing
Menü 3	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
Wochen- menü	Gerauchte Putenbrust mit dunkler Soße dazu Kartoffelstampf und Rahm- Wirsing	Gerauchte Putenbrust mit dunkler Soße dazu Kartoffelstampf und Rahm-Wirsing	Gerauchte Putenbrust mit dunkler Soße dazu Kartoffelstampf und Rahm- Wirsing	Gerauchte Putenbrust mit dunkler Soße dazu Kartoffelstampf und Rahm-Wirsing	Gerauchte Putenbrust mit dunkler Soße dazu Kartoffelstampf und Rahm-Wirsing












Kalt für das Wochenende

Menü A	Hausgemachte Frikadelle mit Pfifferlingen + Champignons dazu Kartoffelstampf und Erbsen + Möhren mit Butter
Menü B	Schmorbraten vom Rind mit dunkler Soße dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat mit Essig Öl





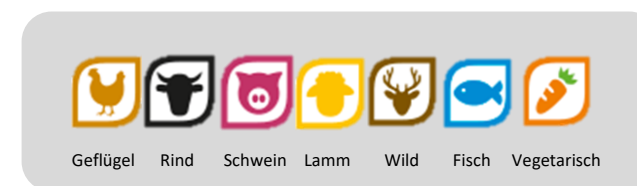
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 11.11. bis 15.11.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Schlemmerschnitzel mit Speck + Zwiebeln und Röstkartoffeln dazu ein Bohnensalat mit Essig Öl 	Hähnchensteak auf Gemüse Risotto dazu ein Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing 	Schweinefiletspitzen Mykonos mit Metaxasoße dazu Gratin-Kartoffeln und gemischter Salat 	Wildes“ Rindsragout mit Champignons dazu Schupfnudeln und Rotkraut 	Curry-Geflügelgeschnetzeltes auf Butterreis dazu warmes Obstbuffet mit Ananas + Pfirsich 
Menü 2	knuspriger Grillkäse auf Zucchini – Paprika - Gemüse mit Kartoffeln 	Kartoffel-Wirsing-Auflauf mit Kasseler #und Käse gratiniert 	Champagner-Schaumcremesuppe mit Pfifferlingen und Hühnchen Fleisch dazu kleine Brötchen 	Königsberger Klopse mit Kapern dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Joghurdressing 	Wildlachsfilet mit einer Sherryrahmsoße auf Bandnudeln 
Menü 3	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 	Gratin- Kartoffeln dazu geschmorte Champignons mit knusprigen Broccoliröschen 
Wochenmenü 	Gegr. Rippchen Fleisch ohne Knochen mit dunkler Soße mit Kartoffelpüree und Butterwirsing	Gegr. Rippchen Fleisch ohne Knochen mit dunkler Soße mit Kartoffelpüree und Butterwirsing	Gegr. Rippchen Fleisch ohne Knochen mit dunkler Soße mit Kartoffelpüree und Butterwirsing	Gegr. Rippchen Fleisch ohne Knochen mit dunkler Soße mit Kartoffelpüree und Butterwirsing	Gegr. Rippchen Fleisch ohne Knochen mit dunkler Soße mit Kartoffelpüree und Butterwirsing

















Kalt für das Wochenende

Menü A	Hackbraten mit Jägersoße dazu Semmelknödel und ein Möhrensalat mit Essig Öl 
Menü B	Pouarden Brüstchen mit einer Bratäpfel Honigsoße dazu Butterspätzle und Broccoliröschen 





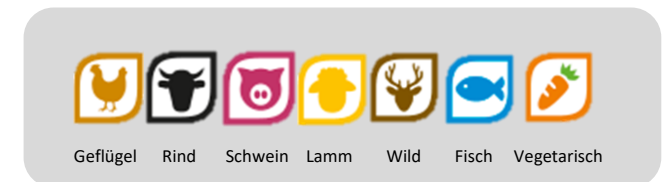
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 18.11. bis 22.11.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Bratwurstpfanne mit Rosenkohl und Kartoffelgnocchis 	Fisch-Frikassee Seelachs mit Karotte und Erbsen dazu Butterreis und Romanescoröschen 	Dicke Bohnen Eintopf mit Kasseler und Mettwurst 	Hähnchensteaks auf Karotten-Wirsing-Gemüse dazu Butterkartoffeln 	Schnitzel Förster Art mit Champignons und Speck dazu Röstkartoffeln und Kaisergemüse 
Menü 2	Spaghetti mit vegetarischer Bolognese -Kohlrabi, Karotte, Paprika + Zucchini- dazu ein kleiner Rohkostsalat mit Dressing 	Rahmgeschnetzeltes mit Champignons dazu Butterspätzle und ein Bohnensalat mit Essig Öl 	Rinderhackbällchen in frischer Pilzrahmsoße und Butternudeln dazu Butterböhnchen 	Schweinebraten mit dunkler Soße dazu Semmelknödel und hausgemachter Rotkohl 	Geflügelgeschnetzeltes auf Tomatenreis mit Metaxasoße dazu griech. Bauernsalat mit Schafskäse 
Menü 3	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 
Wochenmenü 	Gebratener Pickert mit Rosinen dazu Rübenkraut	Gebratener Pickert mit Rosinen dazu Rübenkraut	Gebratener Pickert mit Rosinen dazu Rübenkraut	Gebratener Pickert mit Rosinen dazu Rübenkraut	Gebratener Pickert mit Rosinen dazu Rübenkraut

















Kalt für das Wochenende

Menü A	Hähnchenschnitzel dazu Scheibenkartoffeln mit Rosenkohlröschen mit Specksoße 
Menü B	Rindergulasch mit Paprika dazu Butterspätzle und Bohnensalat mit Sahne 





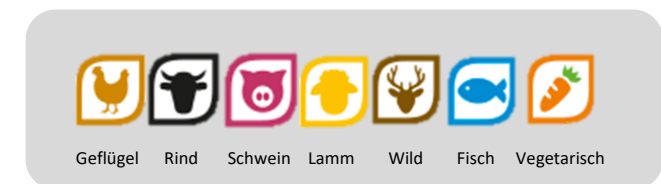
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 25.11. bis 29.11.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	gegrillte Hähnchenkeulen ohne Knochen dazu Kartoffelpüree mit Wirsinggemüse 	„Mini-Frikadellen mit Senf dazu Petersilien-Kartoffeln und buntes Gemüse (Blumenk., Broccoli+Karotten) m. Hollandaise 	gegr. Schweinefiletstreifen mit Champignons, Broccoli und Sauce Bernaise dazu Mini-Pellkartoffeln 	Kräutergeflügelgeschnetzeltes mit Champignons dazu Bandnudeln und ein Eisbergsalat mit Dressing 	Kürbis - Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Mais, Paprika und Kidney Bohnen dazu Butterreis 
Menü 2	Schaschliktopf mit Paprika, Zwiebeln und Speck dazu Butternudeln und Bohnensalat mit Essig Öl 	Kartoffelcremesuppe mit Krabben dazu ein Suppenbrötchen 	Gegr. Hähnchensteaks auf Spinat-Spaghetti mit Kirschtomaten mit einer Sahnesoße 	Krakauer dazu Kartoffelpüree und Rahmkohlrabi 	Hähnchenschnitzel mit einer Rahmsoße dazu Scheibenkartoffeln und knusprige Blumenkohlröschen 
Menü 3	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 	Gratin- Kartoffeln dazu geschmorte Champignons mit knusprigen Broccoliröschen 
Wochenmenü 	Grünkohleintopf dazu frischer und geräucherter Kohlwurst	Grünkohleintopf dazu frischer und geräucherter Kohlwurst	Grünkohleintopf dazu frischer und geräucherter Kohlwurst	Grünkohleintopf dazu frischer und geräucherter Kohlwurst	Grünkohleintopf dazu frischer und geräucherter Kohlwurst

Kalt für das Wochenende

Menü A	Kalbsgeschnetzeltes mit einer Apfel-Zwiebelsoße dazu Butterspätzle und Rote-Bete-Salat 
Menü B	Putenschnitzel dazu Käsespätzle mit Röstzwiebeln 



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.