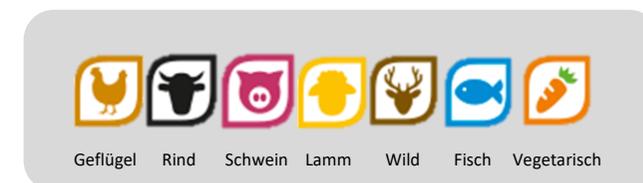


## Wochenkarte 31.03. bis 04.04.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Menü 1</b>	bunte <b>Rahm-Nudelpfanne mit Gemüse</b> -Karotte, Lauch, Kürbis, Kohlrabi und Erbsen- & <b>Putenstreifen</b>	<b>Hähnchenschnitzel</b> im Cornflakesmantel mit einer <b>bunten Gemüse-Reispfanne</b> und süß-saurer Soße	kleine <b>Hähnchensteaks</b> mit <b>Penne Nudeln</b> und einer cremigen <b>Zucchini-Basilikum Soße</b>	<b>Hubertusfrikadelle</b> mit <b>Pilzen, Zwiebeln</b> und <b>dunkler Soße</b> , dazu <b>Kartoffelpüree</b> und <b>Spitzkohl Gemüse</b>	<b>Schweinegeschnezeltes</b> mit <b>Champignons, Erbsen</b> und <b>Karotten</b> dazu <b>Butterspätzle</b> und <b>vers. Blattsalate</b>
<b>Menü 2</b>	<b>Rostbratwurst</b> mit <b>Senf</b> dazu <b>Sauerkraut</b> und <b>Kartoffelstampf</b>	cremiger <b>Laucheintopf</b> mit <b>Kartoffelwürfeln</b> und <b>Hackfleisch</b> dazu ein <b>Suppenbrötchen</b>	<b>Rinderhacksteaks</b> mit pikanter <b>Paprika-Zwiebelsoße</b> <b>Butterkartoffeln</b> und einem gemischten, <b>bunten Salat</b>	<b>Hähnchenbrustfilet</b> -natur- dazu <b>Butterkartoffeln</b> und einer <b>Tomatencremesoße</b> dazu <b>Gemüsetalern</b>	<b>Omas' Backfisch</b> mit <b>Kartoffelkroketten</b> und <b>Remouladensoße</b>
<b>Menü 3</b>	<b>Butternudeln</b> mit einer <b>Tomaten-Mozzarella Soße</b> dazu ein <b>Eisbergsalat</b> mit <b>Joghurt Dressing</b>	<b>Kartoffelbouletten</b> mit <b>Bratensoße</b> und <b>Karotten-Kohlrabi Gemüse</b>	<b>Röstkartoffeln</b> mit <b>buntem Gemüse</b> -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- und <b>Kräutersoße</b>	<b>Eier</b> in einer <b>Senf-Schnittlauchsoße</b> mit <b>Salzkartoffeln</b>	<b>Rahmige Schmorkartoffeln</b> , geschmorte <b>Champignons</b> und <b>knusprigen Brokkoli Röschen</b>
<b>Wochenmenü</b>	<b>Schweinegeschnezeltes „Stroganoff“</b> mit <b>Butternudeln</b> und einem <b>Apfel-Möhrensalat</b>	<b>Schweinegeschnezeltes „Stroganoff“</b> mit <b>Butternudeln</b> und einem <b>Apfel-Möhrensalat</b>	<b>Schweinegeschnezeltes „Stroganoff“</b> mit <b>Butternudeln</b> und einem <b>Apfel-Möhrensalat</b>	<b>Schweinegeschnezeltes „Stroganoff“</b> mit <b>Butternudeln</b> und einem <b>Apfel-Möhrensalat</b>	<b>Schweinegeschnezeltes „Stroganoff“</b> mit <b>Butternudeln</b> und einem <b>Apfel-Möhrensalat</b>

### Kalt für das Wochenende

<b>Menü A</b>	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit pikanter <b>Paprika-Zwiebelsoße</b> , kleinen <b>Röstkartoffeln</b> und gebratenem <b>Weißkohl</b>
<b>Menü B</b>	<b>Kohlroulade</b> mit <b>Speck</b> und dunkler <b>Bratensoße</b> dazu <b>Salzkartoffeln</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 07.04. bis 11.04.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Menü 1</b>	pikante <b>Puten-Schaschlik-Pfanne</b> mit <b>Paprika, Zwiebeln</b> und <b>Pilzen</b> dazu <b>Butterreis</b> 	gedämpftes <b>Pangasius Filet</b> mit einer <b>Zitronen-Petersilien-Mandelbutter</b> , <b>Brokkoli</b> und kleinen <b>Salzkartoffeln</b> 	<b>Hähnchen-Tortellini Auflauf</b> in einer <b>cremigen Tomaten-Gemüesoße</b> -Paprika, Zucchini, Aubergine & Pilze- mit <b>Mozzarella</b> gratiniert 	<b>westf. Zwiebelfleisch</b> mit <b>Butterkartoffeln</b> und <b>glasierten Finger Möhrchen</b> 	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit <b>Kartoffel-Zucchiniplätzchen</b> und einer <b>stückigen Tomatensoße</b> 
<b>Menü 2</b>	<b>Kartoffel- Möhreintopf</b> mit <b>Petersilie</b> , <b>Speck</b> und <b>Bockwurstscheiben</b> 	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit <b>Kräuter-Knusper-Kruste</b> dazu eine <b>cremige Gnocchi-Gemüsepfanne</b> 	<b>Kasseler Scheiben</b> mit <b>Kartoffel-Röstzwiebelpüree</b> und <b>Rahmwirsing</b> 	<b>kleine Hähnchenfrikadellen</b> mit <b>cremigem Kohlrabi Gemüse</b> und <b>Kartoffelstampf</b> 	<b>Schweineschnitzel</b> nach griech. Art mit <b>Tomate, Aubergine, Zwiebeln</b> und <b>Feta</b> überbacken dazu <b>Kroketten</b> und <b>Tzatziki Dip</b> 
<b>Menü 3</b>	<b>Kartoffelpüree</b> mit <b>Rahmspinat</b> und <b>Spiegelei</b> 	<b>Bauernomelette-Schnitte</b> aus dem <b>Ofen</b> , mit <b>Gemüse, Champignons, Käse</b> und <b>Schinken</b> 	<b>Pfannkuchen Röllchen</b> dazu <b>hausgemachter Quark</b> 	<b>Bratkartoffeln</b> mit <b>Speck</b> und <b>Zwiebeln</b> dazu ein <b>Spiegelei</b> 	<b>Hausgemachte Reibekuchen</b> dazu <b>Apfelmus</b> 
<b>Wochenmenü</b> 	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> mit <b>Schnittlauchsoße</b> dazu <b>Salzkartoffeln</b> und <b>Möhrensalat</b>	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> mit <b>Schnittlauchsoße</b> dazu <b>Salzkartoffeln</b> und <b>Möhrensalat</b>	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> mit <b>Schnittlauchsoße</b> dazu <b>Salzkartoffeln</b> und <b>Möhrensalat</b>	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> mit <b>Schnittlauchsoße</b> dazu <b>Salzkartoffeln</b> und <b>Möhrensalat</b>	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> mit <b>Schnittlauchsoße</b> dazu <b>Salzkartoffeln</b> und <b>Möhrensalat</b>

### Kalt für das Wochenende

<b>Menü A</b>	<b>Tafelspitz</b> mit <b>Meerrettichsoße</b> , <b>Bouillongemüse</b> und <b>Salzkartoffeln</b> 
<b>Menü B</b>	2 gebackene Eier im <b>Hackfleischmantel „Mini Hackbraten“</b> , mit <b>Scheibenkartoffeln</b> und <b>Blumenkohl</b> , dazu eine <b>helle Rahmsoße</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 14.04. bis 18.04.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Menü 1</b>	Reitersüppchen mit Hackfleisch, Champignons, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Ananas dazu ein Suppenbrötchen	Elsässer Rinderbraten mit Speck und Zwiebeln gratiniert, rahmiges Lauchgemüse und Kroketten, dazu eine dunkle Bratensoße	Knuspriger Grillkäse „Hawaii“ mit Schinken und Ananas, dazu Butterreis und Currysoße	Schweineschnitzel „Pager Art“ mit gekochtem Schinken und Kräuterrührei dazu Butterkartoffeln und Rahmsoße	Karfreitag <b>Heute bleibt unsere Küche kalt!</b> (siehe unten)
<b>Menü 2</b>	Lachsfilet mit Kräuter-Senfmarinade, Butterreis und glasiertes Bohne-Birnen Gemüse, dazu eine Kräuterrahmsoße	Geflügelgeschnetzeltes mit Petersiliensoße kleinen Kartoffelrösti und Finger Möhrchen	Hähnchensteak auf Ratatouille Gemüse und kleinen Pesto Kartoffeln	kleine Hähnchensteaks Penne mit einer Gemüse-Frischkäsesoße -Broccoli, Möhre, Schalotten & Paprika-	Karfreitag <b>Heute bleibt unsere Küche kalt!</b> (siehe unten)
<b>Menü 3</b>	Butternudeln mit einer Tomaten-Mozzarella Soße dazu ein Eisbergsalat mit Joghurtdressing	Kartoffelbouletten mit Bratensoße und Karotten-Kohlrabi Gemüse	Röstkartoffeln mit buntem Gemüse -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- und Kräutersoße	Eier in einer Senf-Schnittlauchsoße mit Salzkartoffeln	Karfreitag <b>Heute bleibt unsere Küche kalt!</b> (siehe unten)
<b>Wochenmenü</b>	Schweinelendchen in einer Pfefferrahmsoße mit Bratkartoffeln und Speck Böhnchen	Schweinelendchen in einer Pfefferrahmsoße mit Bratkartoffeln und Speck Böhnchen	Schweinelendchen in einer Pfefferrahmsoße mit Bratkartoffeln und Speck Böhnchen	Schweinelendchen in einer Pfefferrahmsoße mit Bratkartoffeln und Speck Böhnchen	Karfreitag <b>Heute bleibt unsere Küche kalt!</b> (siehe unten)

### Kalt für das Wochenende

<b>Menü A</b>	Fischfilet –natur- mit Mandel-Knusperbutter dazu Kartoffelpüree und Brokkoli-Blumenkohlgemüse
<b>Menü B</b>	<i>Für das lange Osterwochenende bieten wir ihnen die Option, unsere Gläser zu bestellen!</i>



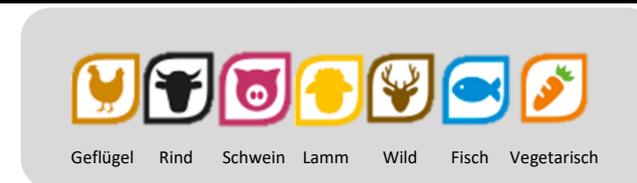
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 21.04. bis 25.04.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Menü 1</b>	Ostermontag Heute bleibt unsere Küche kalt!	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinefleisch, Zwiebeln und Tomate dazu ein Suppenbrötchen 	<b>Spaghetti-Carbonara</b> mit einer <b>Käse-Specksoße</b> dazu ein gem. Salat 	<b>Grillschinken</b> mit einer <b>Honig-Senfsoße</b> dazu <b>Kartoffelpüree</b> und <b>Sauerkraut</b> 	<b>Schweineschnitzel</b> mit einer <b>Zwiebel-Senfkruste</b> dazu <b>Kartoffelstampf</b> und <b>Erbsen-Möhrengemüse</b> 
<b>Menü 2</b>	Ostermontag Heute bleibt unsere Küche kalt!	<b>Puten- Früchtecurry</b> mit <b>Butterreis</b> und glasierten <b>Zuckererbsschoten</b> Gemüse 	<b>Hähnchenmedaillons -natur-</b> auf <b>Reisnudeln</b> mit feinem <b>Gemüse</b> und einer <b>Paprikacremesoße</b> 	<b>Rinderhacksteaks</b> dazu <b>Maisgemüse</b> mit Erbsen + <b>Paprika</b> und <b>Grillkartoffeln</b> mit einer <b>Barbecue soße</b> 	<b>Bandnudeln</b> in einer <b>Weißwein-Kräuterrahmsoße</b> mit <b>Streifen</b> vom geräuchertem <b>Lachs</b> 
<b>Menü 3</b>	Ostermontag Heute bleibt unsere Küche kalt!	<b>Bauernomelette-Schnitte</b> aus dem Ofen, mit <b>Gemüse</b> , <b>Champignons</b> , <b>Käse</b> und <b>Schinken</b> 	<b>Pfannkuchen Röllchen</b> dazu <b>hausgemachter Quark</b> 	<b>Bratkartoffeln</b> mit <b>Speck</b> und <b>Zwiebeln</b> dazu ein <b>Spiegelei</b> 	<b>Hausgemachte Reibekuchen</b> dazu <b>Apfelmus</b> 
<b>Wochenmenü</b> 	Ostermontag Heute bleibt unsere Küche kalt!	<b>Schlemmerfrikadellen</b> mit <b>Pfifferlingen</b> dazu <b>Spitzkohlgemüse</b> und <b>Salzkartoffeln</b>	<b>Schlemmerfrikadellen</b> mit <b>Pfifferlingen</b> dazu <b>Spitzkohlgemüse</b> und <b>Salzkartoffeln</b>	<b>Schlemmerfrikadellen</b> mit <b>Pfifferlingen</b> dazu <b>Spitzkohlgemüse</b> und <b>Salzkartoffeln</b>	<b>Schlemmerfrikadellen</b> mit <b>Pfifferlingen</b> dazu <b>Spitzkohlgemüse</b> und <b>Salzkartoffeln</b>

### Kalt für das Wochenende

<b>Menü A</b>	<b>Schweinenackensteak</b> mit <b>Jägersoße</b> mit <b>Bratkartoffeln</b> und <b>Möhrensalat</b> mit Essig Öl 
<b>Menü B</b>	<b>gegr. Kräutermedaillons vom Hähnchen</b> mit <b>Champignons</b> dazu <b>Kartoffelgratin</b> 



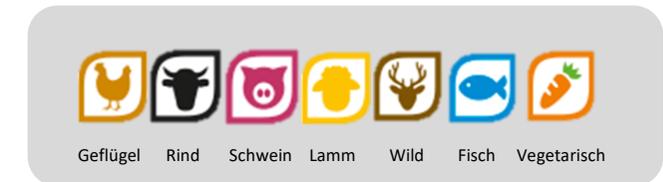
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 28.04. bis 02.05.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Menü 1</b>	gebratene Putenstreifen mit Kartoffelgnocchi, Champignons, roter Zwiebel und Paprika dazu eine Basilikum-Rahmsoße	Elsässer Zwiebelkuchen mit Lauch, Zwiebeln und Speck dazu ein Sauerrahm Dip	Paprika-Pesto-Suppe mit Geflügelgeschnetzeltem mit einem Suppenbrötchen	Brathering mit Kartoffelrote Beete-Stampf und einer Apfel-Zwiebel Rahmsoße > wird Mi. kalt geliefert	Hähnchenmedaillons mit einer Peppadew-Broccolisouße dazu Butternudeln und ein Eisbergsalat mit Dressing
<b>Menü 2</b>	Chili con Carne mit Mais, Paprika & Kidney Bohnen dazu Butterreis	Hähnchenschnitzel an gegr. Anti-Pasti -Zucchini, Paprika, Champignons, Kirschtomaten- dazu Rosmarin-Kartoffeln	Kasseler-Auflauf mit Sauerkraut und Schupfnudeln	Tag der Arbeit Heute bleibt unsere Küche kalt!	gebratene Filetspitzen vom Schwein mit einer Pfefferrahmsoße, kleine Rösti Taler und Blumenkohlröschen
<b>Menü 3</b>	Butternudeln mit einer Tomaten-Mozzarella Soße dazu ein Eisbergsalat mit Joghurtdressing	Kartoffelbouletten mit Bratensoße und Karotten-Kohlrabi Gemüse	Röstkartoffeln mit buntem Gemüse -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- und Kräutersoße	Tag der Arbeit Heute bleibt unsere Küche kalt!	Rahmige Schmorkartoffeln, geschmorte Champignons mit knusprigen Brokkoli Röschen
<b>Wochenmenü</b>	Schweinelachsschnitzel dazu hausgemachten Kartoffelsalat	Schweinelachsschnitzel dazu hausgemachten Kartoffelsalat	Schweinelachsschnitzel dazu hausgemachten Kartoffelsalat	Tag der Arbeit Heute bleibt unsere Küche kalt!	Schweinelachsschnitzel dazu hausgemachten Kartoffelsalat

### Kalt für das Wochenende

<b>Menü A</b>	Rinderbraten mit einer Zwiebelsoße dazu Röstkartoffeln und Rosenkohlröschen
<b>Menü B</b>	Bratwurstschnecke mit dunkler Soße dazu Kartoffelpüree und geschmorten Karotten



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.