

















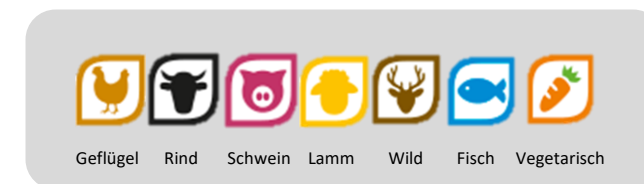


Wochenkarte 05.01. bis 09.01.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Tortellini mit Champignons & Kochschinken mit einer Käsesoße 	kleine Hähnchenhappen mit warmer BBQ-Soße , und Kartoffelecken , dazu ein cremiger Gurkensalat 	Hähnchenbrustfilet mit Pilzragout und Butterspätzle dazu Karotten-Bohngengemüse 	pikante, ungarische Gulasch Suppe mit Paprika und Gewürzgurken , dazu ein Suppenbrötchen 	cremig Hühnchen Ragout mit Erbsen & Möhren dazu Butterreis 
Menü 2	Hähnchenbrustfiletstreifen mit Rigatoni und einer Tomate – Mozzarellasoße dazu Eisberg Salat mit Dressing 	Hackfleisch- Gemüsepfanne mit Scheibenkartoffeln und Käse gratiniert 	Nürnberger Würstchen dazu Kartoffel-Senfstampf und gebratener Weißkohl 	Pangasius Filet >natur< auf Gemüsereis mit einer Weißweinsauce 	Wurstebrei mit Salzkartoffeln und cremigem Kohlrabi Gemüse 
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 	grobe Bratwurst mit brauner Soße , Scheibenkartoffeln und Kaisergemüse	grobe Bratwurst mit brauner Soße , Scheibenkartoffeln und Kaisergemüse	grobe Bratwurst mit brauner Soße , Scheibenkartoffeln und Kaisergemüse	grobe Bratwurst mit brauner Soße , Scheibenkartoffeln und Kaisergemüse	grobe Bratwurst mit brauner Soße , Scheibenkartoffeln und Kaisergemüse

















Kalt für das Wochenende

Menü A	Tafelspitz mit einer Petersiliensoße , Salzkartoffeln und glasierten Fingermöhrrchen 
Menü B	Scheiben von der gerauchten Putenbrust mit einer Bratensoße , Schupfnudeln und gebratenen Rosenkohlrschen 





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 12.01. bis 16.01.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Putenschnitzel dazu gebackene Käsekartoffeln & ein cremiger Sellerie- Bohnensalat 	Hähnchen-Pellkartoffel- Pfanne >Paprika, Lauchzwiebeln, Zucchini & Fetakäse<, dazu eine pikante Tomatensoße 	Südländisches, gratiniertes Geflügelgeschnetzeltes mit Tomate, Zucchini, Aubergine & Käse dazu Tagliatelle 	Hähnchensteaks mit einer Brokkolicremesoße & Brokkoliröschen >extra< dazu Tortellini gef. mit Ricotta 	Kasseler Nacken mit einer dunklen Bratensoße dazu Kartoffel- Röstzwiebelpüree und glasiertem Lauch 
Menü 2	Bratwurstschnecke mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelpüree und Spitzkohl 	Rinderhacksteak mit einer Paprikacremesoße, dazu Kartoffelgnocchi und Zucchini- scheiben 	Schashlik Topf mit Paprika, grünen Bohnen, Zwiebeln und Speck dazu Butternudeln 	Schwäbische Maultaschen auf Blattspinat mit bunten Gemüwestreifen, dazu eine helle Rahmsoße 	Seelachs >natur< mit einer Basilikumsoße auf Butternudeln und ein Tomatensalat 
Menü 3	Kartoffelgnocchi mit einer Spinat- Käsesoße 	gebratene Blumenkohlröschen, mit gehacktem Ei und Petersilie, dazu Kartoffel- Sahnepüree 	warmer Milchreis mit Zwetschgen und Zimt-Zucker 	Bratkartoffeln mit Speck, dazu Rosenkohlröschen und eine Kräutersoße 	hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus 
Wochen- menü 	Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen, Nudeln, Blumenkohlröschen & Eierstich dazu ein Suppenbrötchen	Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen, Nudeln, Blumenkohlröschen & Eierstich dazu ein Suppenbrötchen	Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen, Nudeln, Blumenkohlröschen & Eierstich dazu ein Suppenbrötchen	Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen, Nudeln, Blumenkohlröschen & Eierstich dazu ein Sonnenbrötchen	Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen, Nudeln, Blumenkohlröschen & Eierstich dazu ein Sonnenbrötchen

Kalt für das Wochenende

Menü A	Hähnchensteaks mit einer Rahmsoße dazu Rösti und eine bunte Gemüse Pfanne >Blumenkohl, Erbse und Karotte<	
Menü B	Schweineschnitzel mit einer Champignoncremesoße, Scheibekartoffeln und Vichy Karotten	





Geflügel Rind Schwein Lamm Wild Fisch Vegetarisch

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 19.01. bis 23.01.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Gyrossuppe >vom Schwein< mit Tomate & Zwiebeln dazu ein Suppenbrötchen	große Backkartoffel mit Kräuterquark , marinierten Hähnchenstreifen & einer Gemüsepfanne >Mais Paprika & Bohnen<	Wurst-Käsesalat mit > Paprika , Zwiebel & Gurke < dazu eine Laugenstange	Fischfilet mit einer Kräutermarinade auf Karotten-Zucchini-Knöpfle und einer Sahnesoße	mariniertes Putenbrustfilet mit Kartoffelgratin dazu Kürbisspalten
Menü 2	Hähnchenmedaillons mit einer Orangen- pfeffersoße auf Bandnudeln und Brokkoli- Romanescoröschen	gratinierte Gorgonzola- Frikadelle dazu Scheibekartoffeln und Spinat-Erbsen Gemüse	Hähnchenschnitzel > Cornflakes < mit Kroketten und rahmigem Hollandaise- Blumenkohl	Schlemmerfiletpfanne >vom Schwein< mit Zwiebeln , Speck und dicken Bohnen dazu Butterkartoffeln	Cevapcici >vom Schwein< mit einer pikanten Tomaten- Schafskäsesoße , dazu Risi Bisi mit Erbsen
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
Wochen- menü	Schweinegoulasch mit Butterspätzle , dazu ein Waldorfsalat mit Apfel- Sellerie & Walnüssen	Schweinegoulasch mit Butterspätzle , dazu ein Waldorfsalat mit Apfel- Sellerie & Walnüssen	Schweinegoulasch mit Butterspätzle , dazu ein Waldorfsalat mit Apfel- Sellerie & Walnüssen	Schweinegoulasch mit Butterspätzle , dazu ein Waldorfsalat mit Apfel- Sellerie & Walnüssen	Schweinegoulasch mit Butterspätzle , dazu ein Waldorfsalat mit Apfel- Sellerie & Walnüssen

Kalt für das Wochenende


















Menü A	Züricher Geschnetzeltes mit Champignons dazu Röstinchen und Schwarzwurzeln mit Petersilie	
Menü B	Paprika- Zwiebelhackbraten mit einer dunklen Bratensoße , Schmorkartoffelwürfeln und gegrillten Paprikastreifen	





Geflügel Rind Schwein Lamm Wild Fisch Vegetarisch

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 26.01. bis 30.01.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	cremige Kartoffel- Lauch Suppe mit gerösteten Speckwürfeln und einer Kartoffel- Lauch Einlage 	Hähnchenstreifen >Teriyaki< mit gebratenem Reis, Gemüsestreifen und einer süß-sauren Soße 	Schweinemedallions mit Metaxa Soße dazu Djuvecreis und ein Spitzkohl- Paprikasalat 	Brauhausgulaschtopf mit Sauerkraut, Rindfleisch und Schweinefleisch dazu Laugenbrezel  	gegrillte Hähnchenmedallions auf Pesto-Nudeln mit Rucola & Tomatenwürfeln 
Menü 2	Hähnchenbrustfilet mit einer Currymarinade auf Linsen- Kichererbsen Gemüse mit einer Kokos- Ingwersoße 	Schweinerückensteak >Gyros< mit geschmorten Zwiebeln, tomatigem Gemüsereis & einem Gurken-Feta Salat 	gepfefferte Putenfiletstreifen auf Gemüse Spätzle >Lauch & Karotte< mit einer Rahmsoße 	lauwarme Wrap Tasche >Cesar Salad< mit Hähnchenfleisch, Römersalat, Parmesan, Ei & Tomate 	Sahneheringsfilet in einer Hausfrauensauce mit Butterkartoffeln und Warmer roter Beete 
Menü 3	Kartoffelgnocchi mit einer Spinat- Käsesoße 	gebratene Blumenkohlröschen , mit gehacktem Ei und Petersilie , dazu Kartoffel- Sahnepüree 	warmer Milchreis mit Zwetschgen und Zimt-Zucker 	Bratkartoffeln mit Speck , dazu Rosenkohlröschen und eine Kräutersoße 	hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus 
Wochenmenü 	paniertes Kotelette mit gebratenen Champignons , dazu dunkle Soße, Scheibenkartoffeln & Wurzelgemüse	paniertes Kotelette mit gebratenen Champignons , dazu dunkle Soße, Scheibenkartoffeln & Wurzelgemüse	paniertes Kotelette mit gebratenen Champignons , dazu dunkle Soße, Scheibenkartoffeln & Wurzelgemüse	paniertes Kotelette mit gebratenen Champignons , dazu dunkle Soße, Scheibenkartoffeln & Wurzelgemüse	paniertes Kotelette mit gebratenen Champignons , dazu dunkle Soße, Scheibenkartoffeln & Wurzelgemüse

Kalt für das Wochenende

Menü A	Schweinebraten mit dunkler Soße dazu Schupfnudeln und Apfel Rotkohl 
Menü B	Rinderzunge mit Madeira und Champignons, Butterkartöfelchen & Kaisergemüse 



Geflügel Rind Schwein Lamm Wild Fisch Vegetarisch

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.