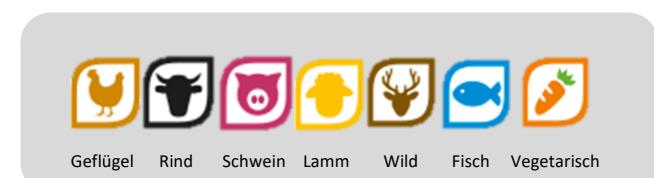


Wochenkarte 05.01. bis 09.01.2026

	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-Bohnengemüse	pikante, ungarische Gulasch Suppe mit Paprika und Gewürzgurken, dazu ein Suppenbrötchen	cremiges Hähnchen 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 Weißweinsoße	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 Fingermöhren	
Menü B	Scheiben von der gerauchten Putenbrust mit einer Bratensoße, Schupfnudeln und gebratenen Rosenkohlröschen	



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	Schaschlik Topf mit Paprika, grünen Bohnen, Zwiebeln und Speck dazu Butternudeln	Schwäbische Maultaschen auf Blattspinat mit bunten Gemüestreifen, 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- Sahnpüree	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 Suppenbrötchen	Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen, Nudeln, Blumenkohlröschen & Eierstich dazu ein Suppenbrötchen

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, Scheibenkartoffeln 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 Gemüsepflanne >Mais Paprika & Bohne<	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 Orangenpfeffersoße auf Bandnudeln und Brokkoli-Romanescoröschen	gratierte Gorgonzola-Frikadelle dazu Scheibenkartoffeln 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
Wochenmenü	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	Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons dazu Röstinchen und Schwarzwurzeln mit Petersilie	
Menü B	Paprika-Zwiebelhackbraten mit einer dunklen Bratensoße, Schmorkartoffelwürfeln und gegrillten Paprikastreifen	



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, Gemüestreifen und einer süß-sauren Soße 	Schweinemedaillons mit Metaxa Soße dazu Djuvecreis und ein Spitzkohl- Paprikasalat 	Brauhausgulaschtopf mit Sauerkraut, Rindfleisch und Schweinefleisch dazu Laugenbrezel 	gegrillte Hähnchenmedaillons 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 	lauwarmer Wrap Tasche >Cesar Salad< mit Hähnchenfleisch, Römersalat, Parmesan, Ei & Tomate 	Sahneheringsfilet in einer Hausfrauensoße mit Butterkartoffeln und Warmer roter Beete 
Menü 3	Kartoffelgnocchi mit einer Spinat- Käsesoße 	gebratene Blumenkohlröschen, mit gehacktem Ei und Petersilie, dazu Kartoffel- Sahnpüree 	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, Butterkartöffelchen & 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.