

Wochenkarte 01.12. bis 05.12.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Paprika-Pesto-Suppe mit Geflügelgeschnetzeltem mit Brötchen 	gegrillte Hähnchenkeule auf Kartoffel-Ofengemüse mit einer Kräutersoße 	Allgäuer Steak mit Tomate & Bergkäse dazu Schmorkartoffeln und ein gemischter Salat 	Poularden Brüstchen mit einer Bratapfelhonigsoße dazu Butterspätzle und Apfel-Rotkohl 	Fischstäbchen mit Blattspinat und Kartoffelpüree
Menü 2	Hacksteak mit einer Zwiebelsoße dazu Kartoffelpüree und Spitzkohlgemüse 	Mykonos-steaks mit Metaxxasoße dazu Scheibenkartoffeln und griech Bauernsalat mit Essig Öl 	Geflügelgeschnetzeltes mit Peppa dew und Broccoliröschen dazu Butternuedeln 	Westfälisches Zwiebelfleisch dazu hausgemachter Kartoffelsalat 	deftiger Leberkäse mit Senf dazu Kartoffel-Selleriepüree und ein Feldsalat mit Dressing
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 	Grünkohleintopf mit Kartoffelwürfeln, Kasseler und Mettwurst	Grünkohleintopf mit Kartoffelwürfeln, Kasseler und Mettwurst	Grünkohleintopf mit Kartoffelwürfeln, Kasseler und Mettwurst	Grünkohleintopf mit Kartoffelwürfeln, Kasseler und Mettwurst	Grünkohleintopf mit Kartoffelwürfeln, Kasseler und Mettwurst

Kalt für das Wochenende

Menü A	gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln, und Bouillonggemüse >Sellerie, Karotte & Lauch<	
Menü B	Schweineschnitzel mit einer Waldpilzsoße, Kräuterknöpfle und Kürbisspalten	



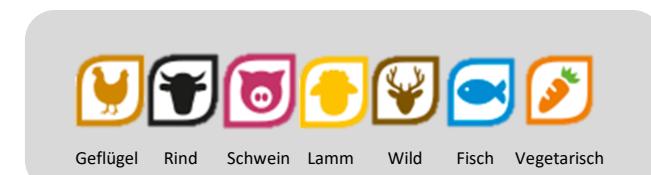
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 08.12. bis 12.12.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Deftiger Erbseneintopf, mit Speck, Heißwurstscheiben 	Schweinemedaillons Im Speckmantel in Pfefferrahmsoße dazu Kartoffelgratin und Tomatensalat 	Szegediner Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Sauerkraut dazu ein Suppenbrötchen 	Gegr. Hähnchenkeule >Ohne Knochen< dazu Backkartoffeln und ein hausgemachter Krautsalat 	Sampl's Schlemmerschnitzel mit Speck, Champignons, Zwiebeln & Sauce Bernaise dazu Brokkoli & Salzkartoffeln 
Menü 2	Currygeflügelgeschnetzeltes mit Früchten dazu Butterreis 	Kabeljaufilet >natur< auf Kräuterrisotto mit gebackenen Sellerie- und Kürbisecken 	Holzfäller Schnitzel mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat 	Schweinegeschnetzeltes mit Semmelknödeln und Rotkohl 	Putensteaks >natur< mit gebratenen Gemüse-Knöpfle und einer Rahmsoße 
Menü 3	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu Spiegelei 	kleine Röstkartoffeln mit gebackenen Kürbisecken, dazu eine Kräutersoße 	Apfelpfannkuchen mit süßem Quark 	Kartoffelknödel mit Bratensoße dazu hausgemachter Apfel- Rotkohl 	Tellerrösti mit buntem Gemüse, Hollandaise und Käse überbacken 
Wochen- menü 	gebratene Blutwurstscheiben mit Stampfkartoffeln, Apfelkompott, brauner Soße und Röstzwiebeln	gebratene Blutwurstscheiben mit Stampfkartoffeln, Apfelkompott, brauner Soße und Röstzwiebeln	gebratene Blutwurstscheiben mit Stampfkartoffeln, Apfelkompott, brauner Soße und Röstzwiebeln	gebratene Blutwurstscheiben mit Stampfkartoffeln, Apfelkompott, brauner Soße und Röstzwiebeln	gebratene Blutwurstscheiben mit Stampfkartoffeln, Apfelkompott, brauner Soße und Röstzwiebeln

Kalt für das Wochenende

Menü A	Hähnchenbrustfilet mit Rahm Lauch und Käse gratiniert dazu Scheibenkartoffeln 
Menü B	Geb. Nüsschen mit Malzbiersoße dazu Bratkartoffeln und Rosenkohlgemüse 



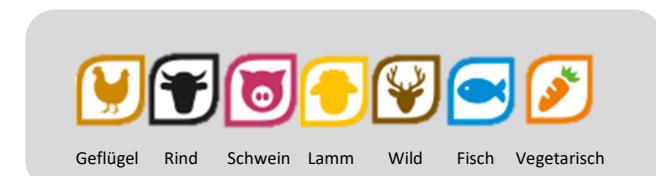
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 15.12. bis 19.12.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Hähnchensteak „Melba“ mit Pfirsich + Hollandaise dazu Röstis und Brokkoliröschen mit Mandelbutter	Käse- Lauchsuppe mit Gehacktem, dazu ein Suppen Brötchen	Putensteaks mit Paprikacremesoße dazu Schupfnudeln und Eisbergsalat mit Dressing	Chili con Carne mit Mais, Paprika und Kidney Bohnen, dazu Butterreis	Pfefferrahmgeschnetzeltes >vom Schwein< dazu Butternudeln und Karotten-Kohlrabi Gemüse
Menü 2	Hackbällchen vom Schwein in einer herzhaften Paprikasoße mit Scheibenkartoffeln und grünen Böhnchen	Zweierlei Medaillons - >Hähnchen & Schwein< auf Wurzelgemüestreifen dazu Röstkartoffe	Kartoffel-Kasseler-Auflauf mit Sauerkraut und Schupfnudeln	Hähnchensteaks mit einer Rahmsoße mit Käsespätzle mit Röstzwiebeln und einem Gurkensalat	Seelachs >paniert< mit einer Kräutersoße dazu Rötkartoffeln und winterlichem Gemüsebett >Lauch, Kürbis und Pastinake<
Menü 3	Kartoffelgnocchi mit einer Spinat-Käsesoße	gebratene Blumenkohlroschen, mit gehacktem Ei und Petersilie, dazu Kartoffel-Sahnepüree	warmer Milchreis mit Zwetschgen und Zimt-Zucker	Bratkartoffeln mit Speck, dazu Rosenkohlroschen und eine Kräutersoße	hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus
Wochen-menü	Grillschinken mit Bratensoße dazu Kartoffelpüree und Rahmwirsing	Grillschinken mit Bratensoße dazu Kartoffelpüree und Rahmwirsing	Grillschinken mit Bratensoße dazu Kartoffelpüree und Rahmwirsing	Grillschinken mit Bratensoße dazu Kartoffelpüree und Rahmwirsing	Grillschinken mit Bratensoße dazu Kartoffelpüree und Rahmwirsing

Kalt für das Wochenende

Menü A	Hackbällchen mit Petersiliensoße dazu Salzkartoffeln und glasierte Karotten	
Menü B	Röstzwiebelbraten mit brauner Soße dazu Salzkartoffeln und Butterböhnchen	



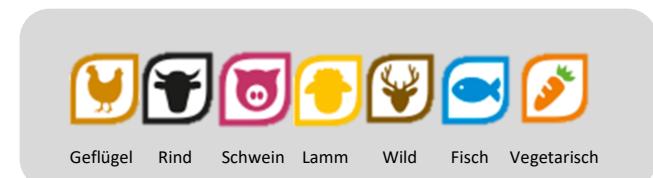
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 22.12. bis 26.12.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Pizzaschnitzel mit Paprika, Ananas + Käse und Kartoffelgratin und Eisbergsalat 	Sauerbraten mit einer Honig-Kirschsoße dazu Butterkartoffeln und Apfelrotkohl 	Unsere Küche bleibt geschlossen	Unsere Küche bleibt geschlossen	Unsere Küche bleibt geschlossen
Menü 2	Schweinemedaillons“ mit feiner Rahmsoße dazu Spätzle und bunte Karottensticks 	Schweinelachsschnitzel mit Champignonrahmsoße dazu Röstkartoffeln und Buntes Gemüse mit Hollandaise 	Unsere Küche bleibt geschlossen	Unsere Küche bleibt geschlossen	Unsere Küche bleibt geschlossen
Menü 3	vegetarische Gemüsebouletten mit Kräutersoße und Röstkartoffeln 	<i>Wird Montag kalt geliefert für Dienstag & Mittwoch</i>	Unsere Küche bleibt geschlossen	Unsere Küche bleibt geschlossen	Unsere Küche bleibt geschlossen
Wochen-menü	Kein Wochengericht in dieser Woche !!!	Kein Wochengericht in dieser Woche !!!	Unsere Küche bleibt geschlossen	Unsere Küche bleibt geschlossen	Unsere Küche bleibt geschlossen

Kalt für die Feiertage

Menü A	Unsere Küche bleibt geschlossen	
Menü B	Unsere Küche bleibt geschlossen	



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.