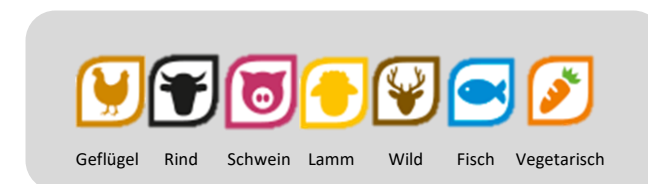


Wochenkarte 01.12. bis 05.12.2025

	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 Bratpfelhonigsoße 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 Scheibekartoffeln und griech Bauernsalat mit Essig Öl	Geflügelgeschnetzeltes mit Peppa dew und Broccoliröschen dazu Butternudeln	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
Wochenmenü	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	





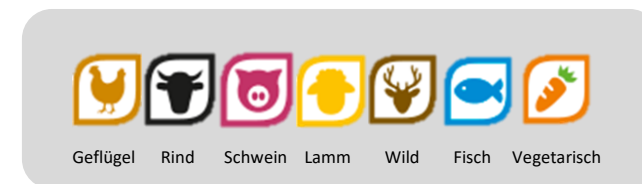
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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, Heiwurstscheiben 	Schweinemedallions Im Speckmantel in Pfefferrahmsoße  dazu Kartoffelgratin und Tomatensalat	Szegediner Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Sauerkraut dazu ein  Suppenbrtchen	Gegr. Hhchenkeule >Ohne Knochen< dazu Backkartoffeln und ein hausgemachter  Krautsalat	Sampl's Schlemmerschnitzel mit Speck, Champignons, Zwiebeln & Sauce Bernaise dazu Brokkoli & Salzkartoffeln 
Menü 2	Currygeflgelgeschnetzeltes mit Früchten dazu Butterreis 	Kabeljaufilet >natur< auf Kräuterrisotto mit gebackenen Sellerie- und Krbisecken 	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 Krbisecken, dazu eine  Kräutersoße	Apfelpfannkuchen mit süßem Quark 	Kartoffelknödel mit Bratensoße  dazu hausgemachter Apfel- Rotkohl	Tellerrsti 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	Hhchenbrustfilet mit Rahm Lauch und Käse gratiniert dazu Scheibenkartoffeln 
Menü B	Geb. Nüsschen mit Malzbiersoe dazu Bratkartoffeln und Rosenkohlgemse 





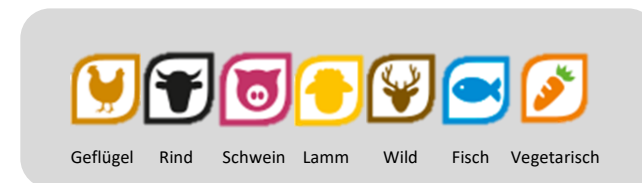
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf + Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfruchte. 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 Wurzelgemüwestreifen dazu Röstkartoffel  	Kartoffel-Kasseler-Auflauf mit Sauerkraut und Schupfnudeln 	Hähnchensteaks mit einer Rahmsoße mit Käsespätzle mit Röstzwiebeln und einem Gurkensalat 	Seelachs >paniert< mit einer Kräutersoße dazu Röstkartoffeln und winterlichem Gemüsebett >Lauch, Kürbis und Pastinake< 
Menü 3	Kartoffelgnocchi mit einer Spinat-Käsesoße 	gebratene Blumenkohlrischen, mit gehacktem Ei und Petersilie, dazu Kartoffel-Sahnepüree 	warmer Milchreis mit Zwetschgen und Zimt-Zucker 	Bratkartoffeln mit Speck, dazu Rosenkohlrischen und eine Kräutersoße 	hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus 
Wochenmenü 	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	Schweinemedallions“ 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	



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.