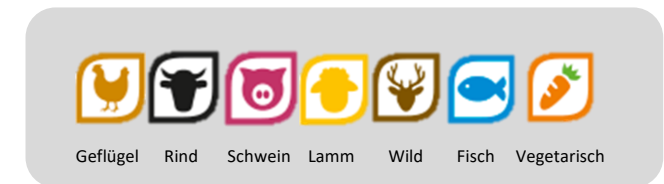


Wochenkarte vom 03.08. bis 07.08.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	scharfes Hähnchencurry Süppchen mit Gemüse, dazu ein Suppenbrötchen 	Hähnchenstreifen >Cafe de Paris< auf Paprikarahmgemüse dazu Pellkartoffeln 	kleine Hähnchensteaks mit geschmorten Champignonköpfen dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark 	Hähnchen-Parmesansteaks auf südländischem Gemüse >Zucchini, Paprika & Tomate< dazu Kartoffelecken 	Fischfilet –natur- >mit Kräuterbutter gratiniert< dazu Kartoffelpüree und buntes Karottengemüse 
Menü 2	cremige Kasseler Pfanne mit Rösti und einem gemischten Rohkostsalat 	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Mais, Kidneybohnen, & Tomaten dazu Butterreis 	Hackbällchen Pfanne mit Brokkoli dazu gratinierte Käsenudeln 	griech Reisnudelaufbau mit Gyrosgeschnetzeltes, Oliven, Schafskäse, Paprika, Tomaten & Zwiebeln 	ital. Hähnchengratin mit Backkartoffeln, Tomaten, Mozzarella und Parmesan gebacken 
Menü 3 <i>Senioren</i>	„verlorene“ Eier in feiner Senfsoße dazu Kartoffelpüree 	Gemüse-Quiche mit Paprika, Zucchini, Kohlrabi und Karotte 	Nudeln mit einer Tomaten- Schnittlauchsoße 	Hausgemachte Pfannkuchen dazu Sahnequark 	Kartoffelgratin mit buntem Gemüse und brauner Rahmsoße 
Wochen- menü	Riesenrösti mit Rahm-Champignons und Speck-Scheiben dazu ein Eisbergsalat 				

Kalt für das Wochenende

Menü A	Rindergulasch mit Champignons, Karotten und Porree dazu Butterknöpfle 
Menü B	Schweinemedallions in einer Rahmsoße dazu Kartoffel Gnocchi und Speck-Böhnchen 



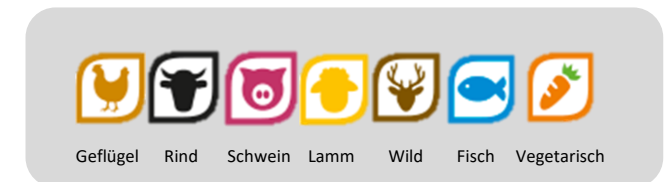
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 vom 10.08. bis 14.08.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	knusprige Hähnchenhappen mit gebratenem Curry-Gemüsereis und einer süß- sauren Soße 	Spitzkohleintopf mit grober Bratwurst dazu ein Suppenbrötchen 	mex. Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Mais, Peppa dew und Tomaten dazu ein Brötchen 	frz. Schweinefiletpfanne mit einer Bordeaux-Pfeffersoße dazu Schupfnudeln und Butterböhnchen 	Seelachsfilet >natur< auf Balsamico Linsen mit Gemüsewürfeln dazu Nudeln und eine Kräutersoße 
Menü 2	Spaghetti mit kleinen Basilikum-Hackbällchen , dazu Paprika & Zucchini in einer Tomatensoße 	Hähnchenbrust >Bruschetta< dazu Tagliatelle mit einer Sahne-Basilikumsoße 	Hähnchenkeule >ohne Knochen< mit dunkler Soße und Kartoffelpüree , dazu Spitzkohlgemüse 	Pizzaschnitzel mit Ananas, Paprika und Käse dazu Kartoffelgratin und ein gemischter Salat 	Champignonrahmschnitzel dazu Kroketten und ein gemischter Salat 
Menü 3 <i>Senioren</i>	Riesenrösti mit buntem Gemüse >Brokkoli, Blumenkohl, Karotte< und einer Kräutersoße 	gebratene Eiernudeln mit Schinken , dazu Pflaumenkompott 	Käsespätzle mit Gemüwestreifen und Röstzwiebeln 	warmer Grießbrei mit Pfirsich-Aprikosenkompott und Zimt- Zucker 	gebackene Gyroskartoffeln , mit Zwiebeln und Käse , dazu Tzatziki mit Gurke 
Wochen- menü	bunter Linseneintopf mit Heiße wurstscheiben dazu Brötchen 				

Kalt für das Wochenende

Menü A	geraucher Putenbraten mit einer Orangen- Pfeffersoße , Butterkartoffeln und Kaisergemüse 
Menü B	Schweinebraten mit geschmorten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Bohnen- Karottengemüse 



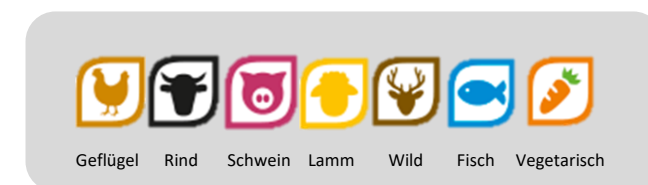
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 vom 17.08. bis 21.08.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Möhreneintopf mit Heiß-würstchenscheiben dazu ein Brötchen 	Putenschnitzel dazu Käsespätzle und einem Blattsalat 	Rahmlendchen „Toskana“ im Speckmantel mit Tomate & Mozzarella dazu Rosmarin Kartoffeln 	Rotbarschfilet >natur< mit einer Zitronen-Kräutersoße dazu Butterkartoffeln & Brokkoli Röschen 	Holsteiner Boulette mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln und Bohnensalat mit Essig Öl 
Menü 2	Hähnchensteaks mit einer BBQ-Soße , gebackenen Kartoffeln und dazu ein buntes Bohnengemüse mit Mais 	Bauern-Rösti mit Gemüse >Karotte, Lauch, Champignons<, Speck und Käse gratiniert 	Lasagne mit Rinderhackfleisch dazu ein Rohkostsalat mit Dressing 	Hawaii Toast mit Kochschinken, Ananas & Käse , dazu ein Eisbergsalat mit Joghurtdressing 	Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße und Röstinchen dazu Erbsen & Möhren 
Menü 3 <i>Senioren</i>	„verlorene“ Eier in feiner Senfsoße dazu Kartoffelpüree 	Nudeln mit einer Tomaten-Schnittlauchsoße 	Omelette mit Paprika, Champignons und Käse 	Hausgemachte Pfannkuchen dazu Sahnequark 	Kartoffelgratin mit buntem Gemüse und brauner Rahmsoße 
Wochenmenü	Grobe Bratwurst mit dunkler Soße , dazu Kartoffelpüree und Wurzelgemüse 				

Kalt für das Wochenende

Menü A	gekochtes Rindfleisch mit einer Schnittlauchsoße , Salzkartoffeln und marinierter roter Beete 
Menü B	Hackbraten mit einer Jägersoße dazu Röstkartoffeln und buntes Gemüse mit Hollandaise 



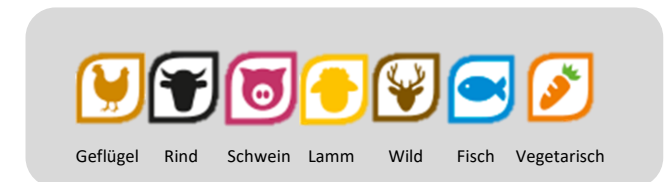
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 vom 24.08. bis 28.08.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Putenschnitzel mit einer Lauchcremesoße dazu Kroketten und bunten Karotten 	griech. Hirtensuppe mit Geflügelgeschnetzeltes mit Paprika, Tomate & Schafskäse dazu ein Brötchen 	Ricotta-Tortellini mit Thunfisch und Buttererbsen, dazu eine Käse-Sahnesoße 	Wrap Tasche mit Rinderhackfleisch, Tomate, Käse & Spitzkohl dazu Tsatsiki 	Schweinesteaks mit leichter Bärlauchnote und Zwiebeln dazu Scheiben-Kartoffeln und ein Tomatensalat 
Menü 2	Cevapcici dazu Tomatenreis und griech. Bauernsalat mit Schafskäse 	Schweineschnitzel mit Schinken-Lauchkruste dazu Schmorkartoffeln und ein Tomatensalat 	Spare Ribs mit Chili Dip dazu hausgemachter Spitzkohlsalat und ein Brötchen 	Curry-Geflügelgeschnetzeltes dazu Butterreis und ein Blattsalat 	Hähnchenschnitzel >Cornflakes< mit einer Preiselbeer Rahmsoße, Herzoginkartoffeln und Romanesco 
Menü 3 <i>Senioren</i>	Riesenrösti mit buntem Gemüse >Brokkoli, Blumenkohl, Karotte< & einer Kräutersoße 	gebratene Eiernudeln mit Schinken, dazu Pflaumenkompott 	Käsespätzle mit Gemüsestreifen und Röstzwiebeln 	warmer Grießbrei mit Pfirsich-Aprikosenkompott und Zimt- Zucker 	gebackene Gyroskartoffeln, mit Zwiebeln und Käse, dazu Tzatziki mit Gurke 
Wochenmenü	Kasseler Braten mit dunkler Soße dazu Kartoffelpüree und Spitzkohlgemüse				

Kalt für das Wochenende

Menü A	Wirsingroulade gef. mit Hackfleisch mit einer dunklen Soße dazu Salzkartoffeln 
Menü B	Westfälisches Zwiebelfleisch mit süß-saurer Soße dazu hausgemachter Kartoffelsalat 



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.