

















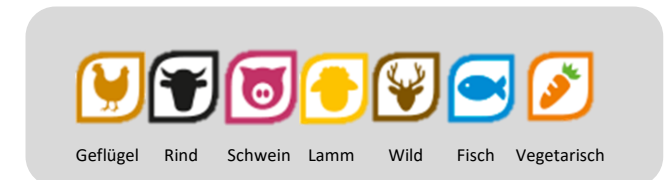


Wochenkarte vom 02.02. bis 06.02.2026

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|-------------|--|--|---|--|---|
| Menü 1 | Bohneneintopf mit Mettwurst dazu ein Brötchen  | Spaghetti mit einer Weißwein- Kräutersoße und Meeresfrüchten  | würzige Hackfleischspieße mit einer bunten Gemüse-Reispfanne  | Hacksteaks mit Champignonrahmsoße dazu Kartoffelgratin und Erbsen & Möhren  | Schwarzwälder Schnitzel mit Schinken & Käse, dazu Kartoffelstampf und Rahmwirsing  |
| Menü 2 | Gegrillte Hähnchenwürfel aus der Brust mit süß saurer Soße dazu Reismudeln und Paprikagemüse  | Köttbullar mit feiner Rahmsoße & Preiselbeeren dazu Kartoffelpüree & Broccoli Röschen  | Schlemmerfiletpfanne mit Zwiebeln und Speck dazu Scheibenkartoffeln und ein Tomatensalat  | Geflügellasagne mit Tomate & Mozzarella gratiniert, dazu ein Eisbergsalat mit Karottenschnipseln und Dressing  | Hähnchenbrustfilet mit einer Schnittlauchsoße, dazu Butterreis und Blumenkohl-Karottengemüse  |
| Menü 3 | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu ein Spiegelei  | kleine Röstkartoffeln mit Rosenkohl und Kürbisecken dazu eine Kräutersoße  | warme Grießflammerie-schnitte mit Apfelkompott und Zimt Zucker  | Kartoffelpüree mit Rahmspinat und Rührei  | Tellerrösti mit buntem Gemüse, Hollandaise und Käse überbacken  |
| Wochen-menü | westfälisches Zwiebelfleisch mit einer süß saurer Zwiebelsoße dazu hausgemachten Kartoffelsalat  | | | | |

















Kalt für das Wochenende

| | |
|--------|--|
| Menü A | Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu Butterspätzle und grüne Bohnen  |
| Menü B | Hähnchenmedaillons mit einer Champignon- Kräutersoße, dazu Kartoffel- Gemüsetaler  |





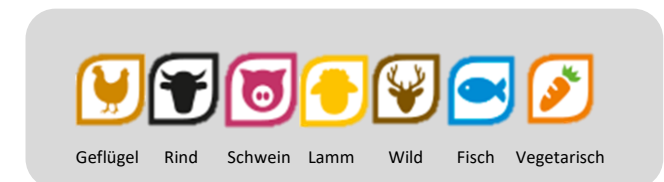
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 09.02. bis 13.02.2026

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|-----------------|--|--|--|--|---|
| Menü 1 | ital. gebundene Hühnersuppe , mit Fleischeinlage, Nudeln, Gemüse & Parmesan  | badischer Zwiebelkuchen mit Speck & Trauben , dazu ein Eisbergsalat mit Dressing  | handgemachte Hamburger Gnocchis gef. mit Preiselbeeren mit einer Käsesoße mit Schnittlauch  | Rahm-Gulasch vom Rind dazu eine Kartoffel- Bohnenpfanne  | Schweinemedallions mit feiner Rahmsoße dazu Quetschkartoffeln und ein Linsensalat mit Gurke, Karotte und Paprika  |
| Menü 2 | Leberkäse mit Röstzwiebeln dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree  | Gyrosschnitzel mit Zwiebeln & Käse dazu Rosmarin- kartoffeln & Ofengemüse >Zucchini, Aubergine, Tomaten und Zwiebeln<  | gebackenes Hähnchen- keulenfleisch >ohne Knochen< mit süß-saurer Soße , dazu Reis & Zuckerschoten  | herzhafte Bauernomelette- schnitte mit Würfeln von gerauchter Putenbrust, Gemüse, Pilze und Käse  | Gyros-Wrap mit Schweinegeschnetzelm, Käse und Spitzkohl, dazu Tsatsiki  |
| Menü 3 | Kartoffelgnocchi mit einer Spinat- Käsesoße  | gebratene Blumenkohl- röschen , mit gehacktem Ei und Petersilie , dazu Kartoffel- Sahnepüree  | gebratene Eiernudeln mit Schinken , dazu Pflaumenkompott  | Kartoffelgratin , dazu geschmorte Champignons & Broccoli Röschen  | hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus  |
| Wochen- menü | Bismarkheringsfilets mit einer Hausfrauensoße , dazu Salzkartoffeln und grüne Bohnen  | | | | |

















Kalt für das Wochenende

| | |
|--------|---|
| Menü A | Rindsbratwurst mit einer Zwiebelsoße , dazu Stampfkartoffeln und Spitzkohlgemüse  |
| Menü B | Hähnchenschnitzel mit Tomate und Mozzarella gratiniert, dazu cremige Basilikumnudeln  |





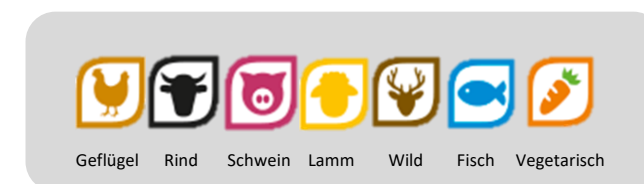
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 16.02. bis 20.02.2026

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|------------|---|--|---|---|--|
| Menü 1 | bunte, schwäbische Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen  | Bauerneintopf mit Karotten , Wirsing , Kartoffeln & Hackfleisch  | Putenbrustfilet mit Pfirsich und Hollandaise gratiniert, dazu Butterreis und Brokkoli Röschen  | Hähnchenstreifen in einer Waldpilzsoße , dazu herzhafte Spätzle mit Karotte und Lauch  | Cevapcici in einer herzhaften Tomaten-Feta Soße mit warmem Bulgur-Gemüsesalat  |
| Menü 2 | Hähnchenmedaillons mit Kartoffel-Rahmgemüsepfanne >Karotte, Lauch und Apfel<  | Kräuter-Hähnchenmedaillons auf Sahne-Nudeln dazu gemischter Salat  | dicke Bohnen mit gebratenen Bauchspeckscheiben dazu Salzkartoffeln  | Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln dazu ein Bohnensalat mit Essig-ÖL Dressing  | Pangasius Filet -natur- mit einer Schnittlauchsoße dazu Butterreis & Karotten-Zucchini gemüse  |
| Menü 3 | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu ein Spiegelei  | kleine Röstkartoffeln mit Rosenkohl und Kürbisecken dazu eine Kräutersoße  | warme Grießflammerie-schnitte mit Apfelkompott und Zimt Zucker  | Kartoffelpüree mit Rahmspinat und Rührei  | Tellerrösti mit buntem Gemüse , Hollandaise und Käse überbacken  |
| Wochenmenü | Meisterfrikadelle mit Rosenkohl und Pfefferrahmsauce , dazu Salzkartoffeln  | | | | |

















Kalt für das Wochenende

| | |
|--------|--|
| Menü A | Schmorbraten mit Pfifferlingsoße und hausgemachte Schupfnudeln und Butterwirsing  |
| Menü B | Königsberger Klopse mit Kapernsoße , Butterkartoffeln und glasierten Karottenscheiben  |




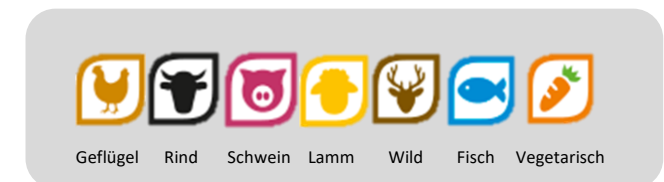
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 23.02. bis 27.02.2026

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|-------------------------|---|--|---|---|---|
| Menü 1 | Schweinefiletspitzen Mykonos mit Metaxa Soße, dazu Scheibenkartoffeln und Krautsalat  | Erbseintopf mit Kasseler & Mettwurst  | Paprika-Pesto- Geflügelgeschnetzeltes auf Tagliatelle  | Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Salzkartoffeln dazu ein Möhrensalat mit Essig Öl  | Geflügelschnitzel dazu gebackene Kartoffelecken und ein Bauernsalat  |
| Menü 2 | Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Currysauce mit Ananas- und Pfirsichwürfeln, dazu Gemüserais  | Putensteaks mit einer Zwiebelsahnesoße dazu Kartoffelgnocchi und ofengebackene Tomaten  | Pangasius Filet mit einer Kräuter-Knusperkruste, dazu Butterkartoffeln und Rahmlauch  | gefüllte Paprika mit Schweinehack, dazu bunter Gemüserais und Tomatencremesoße  | Texaspfanne mit Geschnetzeltem, Bacon, Lauchzwiebeln, Champignons, Pellkartoffeln und Paprika  |
| Menü 3 | Kartoffelgnocchi mit einer Spinat- Käsesoße  | gebratene Blumenkohl- röschen, mit gehacktem Ei und Petersilie, dazu Kartoffel-Sahnepüree  | gebratene Eiernudeln mit Schinken, dazu Pflaumenkompott  | Kartoffelgratin, dazu geschmorte Champignons & Broccoli Röschen  | hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus  |
| Wochen- menü | Schweinemedallions mit Rahmsauce, Butterspätzle und Apfelrotkohl  | | | | |

Kalt für das Wochenende

| | |
|---------------|---|
| Menü A | Putenmedallions mit einer Rahmsauce, Kartoffelpüree und Buttererbsen  |
| Menü B | gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce, kleinen Kartoffeln und Bouillon Gemüse > Sellerie, Karotte und Lauch <  |



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.