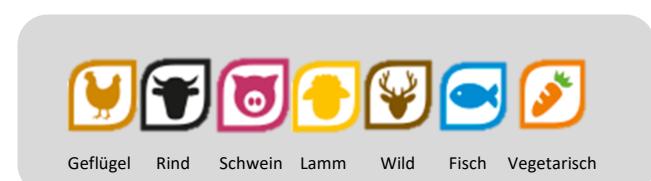


Wochenkarte vom 02.02. bis 06.02.2026

	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 Reisnudeln 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 Grießflammerieschnitte mit Apfelkompott und Zimt Zucker	Kartoffelpüree mit Rahmspinat und Rührei	Tellerrösti mit buntem Gemüse, Hollandaise und Käse überbacken
Wochenmenü	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	



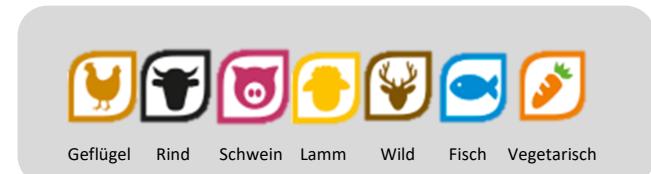
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 	Schweinemedaillons 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 Schweinegeschnetzeltem, Käse und Spitzkohl, dazu Tsatsiki 
Menü 3	Kartoffelgnocchi mit einer Spinat- Käsesoße 	gebratene Blumenkohlröschen, 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	Bismarckheringsfilets 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	



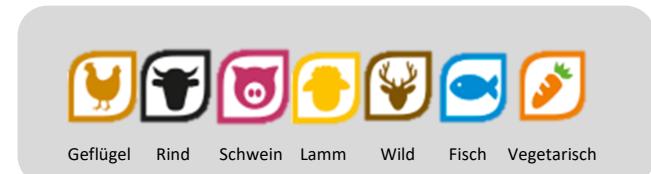
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei), Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide 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 Schnittlauchsauce dazu Butterreis & Karotten-Zucchinigemüse 
Menü 3	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu ein Spiegelei 	kleine Röstkartoffeln mit Rosenkohl und Kürbisecken dazu eine Kräutersoße 	warme Grießflammerieschnitte 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 Pfifferlingssoße und hausgemachte Schupfnudeln und Butterwirsing	
Menü B	Königsberger Klopse mit Kapersoße , Butterkartoffeln und glasierten Karottenscheiben	



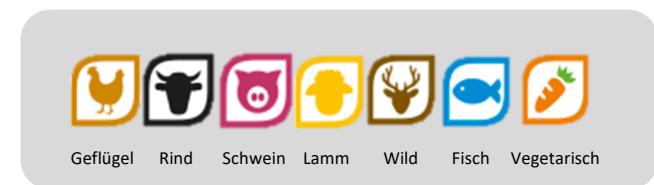
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 Gemüsereis	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 Gemüsereis und Tomatencremesoße	Texaspfanne mit Geschnetzeltem, Bacon, Lauchzwiebeln, Champignons, Pellkartoffeln und Paprika
Menü 3	Kartoffelgnocchi mit einer Spinat-Käsesoße	gebratene Blumenkohlröschen, mit gehacktem Ei und Petersilie, dazu Kartoffel-Sahnpüree	gebratene Eiernudeln mit Schinken, dazu Pflaumenkompott	Kartoffelgratin, dazu geschmorte Champignons & Broccoli Röschen	hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus
Wochenmenü	Schweinemedaillons mit Rahmsoße, Butterspätzle und Apfelrotkohl				

Kalt für das Wochenende

Menü A	Putenmedaillons mit einer Rahmsoße, Kartoffelpüree und Buttererbsen	
Menü B	gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, 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.