

















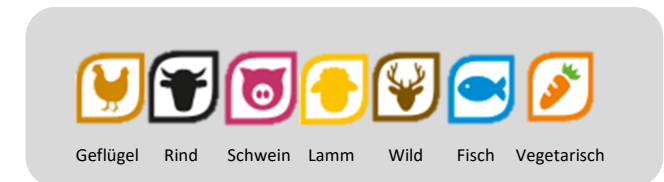


Wochenkarte vom 06.07. bis 10.07.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Pfefferrahmsüppchen mit Schweinegeschnetzeltem, Champignons, Paprika und Zwiebeln dazu ein Suppenbrötchen 	Hähnchensteaks mit einer Kräutersoße dazu Kartoffelpüree und Buttererbsen 	Putenschnitzel mit einer Brokkoli Kruste dazu Sahnekartoffeln und ein gemischter Salat mit Essig Öl 	Rinderbällchen auf einem Gemüsebett >Kohlrabi, Erbsen & Karotte< dazu eine Kräutersoße und Salzkartoffeln 	Seelachs >paniert< auf einem Kartoffel-Spinatbett 
Menü 2	gegrillte Hähnchenmedaillons auf Spaghetti mit Kirschtomaten, Zucchini Scheiben und einer Pesto-Sahnesoße 	Schweinefilet mit Camembert und Pfirsich gebacken dazu Rösti und ein gemischter Salat 	Gyros lasagne mit Schweinefleisch, Tomaten und Zwiebeln 	Pfefferrahmschnitzel dazu Kartoffelgratin und Schichtsalat mit Ananas, Porree, Sellerie etc. 	Hähnchenschnitzel mit Pilzrahmsauce dazu Kroketten und eine gemischte Gemüsepfanne 
Menü 3 <i>Senioren</i>	„verlorene“ Eier in feiner Senfsoße dazu Kartoffelpüree 	Nudeln mit einer Tomaten-Schnittlauchsoße 	Gnocchi gefüllt mit Bärlauch dazu Brokkoli und Champignons mit einer Kräutersoße 	Hausgemachte Pfannkuchen dazu Sahnequark 	Kartoffelgratin mit buntem Gemüse und brauner Rahmsauce 
Wochenmenü	westfälisches Zwiebelfleisch dazu hausgemachter Kartoffelsalat 				

Kalt für das Wochenende

Menü A	sommerlicher Röstzwiebelbraten mit Paprika und Zwiebeln dazu Röstkartoffeln und grüne Bohnen 
Menü B	Schweinemedallions an Wiesen Champignons dazu Röstkartoffeln und buntes Gemüse >Zuckerschoten, Kohlrabi, Karotten< 



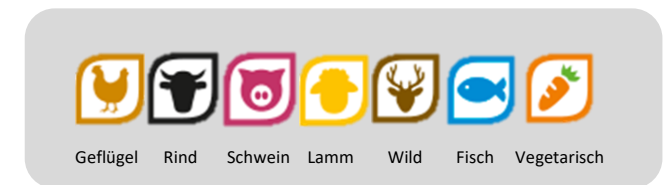
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf + Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide 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 13.07. bis 17.07.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	gebratene Schupfnudeln auf Blattspinat mit einer Käse-Schinkensoße	gebratene, handgemachte Süßkartoffel- Parmesan Gnocchi mit Blattspinat und einer Sahnesoße	Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße dazu Kartoffelgratin und Blumenkohlröschen mit Hollandaise	Schweinefilet im Speckmantel mit einer Pfeffersoße dazu Salzkartoffeln und Bohnen	Schweineschnitzel mit herzhafter Soße dazu Bratkartoffeln und Krautsalat
Menü 2	Champagnerschaum-Cremesuppe mit Hühnchenfleisch und Pfifferlingen dazu ein Brötchen	Pangasius Filet >natur< mit Pommery-Senfsoße auf herzhaften Knöpfen mit Gemüsestreifen	griech. Hackfleisch-Bolognese mit Tomate & Zwiebeln auf Reismudeln dazu ein Bauernsalat mit Essig Öl	Hähnchensteaks auf Tomatenreis mit einer Metaxa Soße, dazu griech. Bauernsalat mit Feta	knusprige Schenkelsteaks mit cremigen Kartoffelwürfeln und Brokkoli Röschen mit Mantelbutter
Menü 3 <i>Senioren</i>	Riesenrösti mit buntem Gemüse >Brokkoli, Blumenkohl, Karotte< und einer Kräutersoße	gebratene Eiernudeln mit Schinken, dazu Pflaumenkompott	Käsespätzle mit Gemüsestreifen und Röstzwiebeln	warmer Grießbrei mit Pflirsich-Aprikosenkompott und Zimt- Zucker	gebackene Gyroskartoffeln, mit Zwiebeln und Käse, dazu Tzatziki mit Gurke
Wochenmenü	Nürnberger Würstel mit Kartoffelpüree und Kohlrabi- Möhrengemüse				


















Kalt für das Wochenende

Menü A	Hähnchenmedaillons >natur< auf gebratenen Nudeln mit Gemüse >Karotte, Paprika, Lauch< dazu eine herzhafte Soße
Menü B	Hackbraten mit Jägersoße dazu Butterkartoffeln und Erbsen mit Möhren





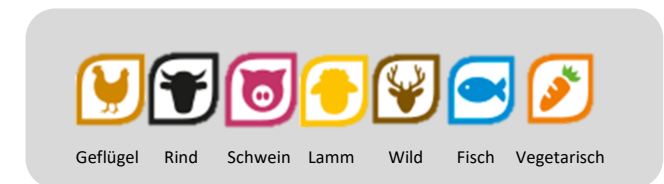
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 20.07. bis 24.07.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Tortellini Pfanne mit Champignons, Zwiebeln & Schinkenstreifen mit einer Käsesoße 	Sampls' Rahmsüppchen mit Hühnchen, Apfel, Pilze, Lauch & Möhre dazu ein Suppenbrötchen 	Hähnchensteak, dazu Butterreis mit einer Früchte-Currysoße und ein gemischter Salat 	Schweinefilet mit grünen Bohnen & Tomaten dazu Butterkartoffeln und karamellierte Karotten 	Köttbullar vom Schwein mit einer Rahmsoße, dazu Kartoffelpüree, Brokkoli und Preiselbeeren 
Menü 2	frische Bratwurst mit dunkler Soße dazu Kartoffelpüree und Erbsen + Möhren 	überbackene Hacksteaks mit Tomate & Mozzarella dazu Scheibenkartoffeln und ein Eisbergsalat mit Dressing 	>Kibbelinge< Fischfilethappen mit Kartoffelpüree und Rahmspinat 	Hähnchenschnitzel mit einem warmen Kartoffel-Speck- Schnittlauchsalat  	gegrillte Putenfiletstreifen mit Paprika, Champignons und Bohnen, dazu Backkartoffeln mit einer leichten Kräutersoße 
Menü 3 <i>Senioren</i>	„verlorene“ Eier in feiner Senfsoße dazu Kartoffelpüree 	Nudeln mit einer Tomaten-Schnittlauchsoße 	Gnocchi gefüllt mit Bärlauch dazu Brokkoli und Champignons mit einer Kräutersoße 	Hausgemachte Pfannkuchen dazu Sahnequark 	Kartoffelgratin mit buntem Gemüse und einer braunen Rahmsoße 
Wochenmenü	Matjesfilet mit roten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und ein Spiegelei 				

















Kalt für das Wochenende

Menü A	Rinderbraten mit Pfifferlingssoße dazu Salzkartoffeln und gemischtes Gemüse 
Menü B	Puszta-Kotelett mit Paprika & Zwiebeln, dazu Kartoffelgratin und Spitzkohlgemüse 





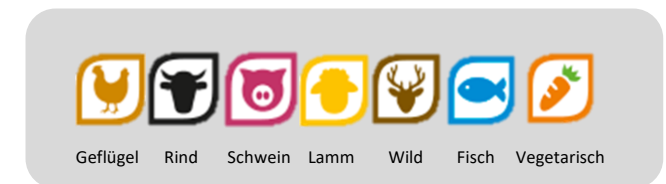
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 27.07. bis 31.07.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Hähnchensteaks auf Tagliatelle mit einer Tomaten-Mozzarella-Soße und ein bunter Grillsalat 	Geflügelschnitzel an Obst - >Ananas & Pfirsich< mit einer Orangen-Pfeffersoße und Butterreis 	Schweinefiletstreifen auf Bandnudeln mit Pfifferlingen und Kirschtomaten dazu eine Sahnesoße 	Schaschlik Pfanne mit Paprika & Zwiebeln dazu Kräutergrillkartoffeln dazu Backtomaten 	Seelachsfilet auf einem Rote Beete Risotto, dazu eine Schnittlauchsoße 
Menü 2	Ofen Kartoffel mit südländischem Gemüse >Zucchini, Aubergine, Tomate & Zwiebeln< dazu Kräuterrahm 	Rahmgeschnetzeltes mit Champignons & Zwiebeln, dazu Butterspätzle und ein Bohnensalat 	ofengebackene Hähnchenkeule, dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat 	Bandnudeln mit Tomatensalsa & Parmesan dazu gegrillten Hähnchenwürfel 	Hacksteak mit einer Pfeffersoße dazu Salzkartoffeln und Erbsen-Möhren-Gemüse 
Menü 3 <i>Senioren</i>	Riesenrösti mit buntem Gemüse >Brokkoli, Blumenkohl und Karotte< und 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	Stroganoff Geschnetzeltes auf Butternudeln dazu ein Möhrensalat mit Essig + Öl 				

Kalt für das Wochenende

Menü A	Schweinelachschnitzel mit geschmorten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und buntes Gemüse mit Hollandaise 
Menü B	Putengulasch mit Butternudeln dazu Karotten-Bohnen-Gemüse 



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.