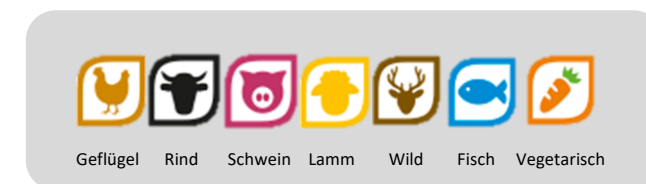


Wochenkarte 02.06. bis 06.06.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Gebackene Hühnerflügel <i>am Knochen</i> auf pikantem Bohnen-Paprika-Mais Gemüse mit Kartoffelspalten und einer süß-sauren Tomatensoße 	gebackenes Putenschnitzel mit ½ Pfirsich, Butterreis und Hollandaise, dazu ein Waldorfsalat 	Pfannenfrikadelle in herzhafter Soße mit geschmorten Zwiebeln, Sommergemüse und Butterkartoffeln 	Geflügel-Gemüse Grillspieß mit Zucchini, Champignon, Paprika und Zwiebel dazu tomatige Risoninudeln und Pesto 	Heringsfilets in einer Apfel-Zwiebelvinaigrette, dazu ein cremiger Kartoffelsalat mit Speck und Schnittlauch 
Menü 2	„Toast Hawaii“ gerösteter Buttertoast mit Schinken, gegrillter Ananas, Sauce Hollandaise und Käse überbacken dazu Salat 	dicke Bohnen Gemüse mit gepökelter dicker Rippe, dazu Salzkartoffeln und eine dunkle Bratensoße 	cremiger Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinen, dazu Blattsalate mit Essig und Öl und Baguette Brotscheiben 	Schweinehackbällchen mit Fetakäse auf einer bunten Reispfanne -Paprika, Erbsen und Mais-, dazu eine Tomaten-Basilikumsoße 	Schweineschnitzel "Mailänder Art" mit Tomatenspaghetti, Rucola und Parmesankäse 
Menü 3	Kartoffelpüree mit Rahmspinat und Rührei 	Bauernomelette-Schnitte aus dem Ofen, mit Gemüse, Champignons, Käse und Schinken 	Pfannkuchen Röllchen dazu hausgemachter Quark 	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu ein Spiegelei 	Hausgemachte Reibekuchen dazu Apfelmus 
Wochenmenü 	gratinierter Spargel mit Schinken, Käse und Panko-Kräuterknusper, dazu Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise	gratinierter Spargel mit Schinken, Käse und Panko-Kräuterknusper, dazu Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise	gratinierter Spargel mit Schinken, Käse und Panko-Kräuterknusper, dazu Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise	gratinierter Spargel mit Schinken, Käse und Panko-Kräuterknusper, dazu Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise	gratinierter Spargel mit Schinken, Käse und Panko-Kräuterknusper, dazu Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

Kalt für das Wochenende

Menü A	Steak vom Schweinerücken mit einer Rahmsoße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 
Menü B	Hähnchenschnitzel im Cornflakes Mantel mit Romanesco, Schupfnudeln und einer Kräuterrahmsoße 



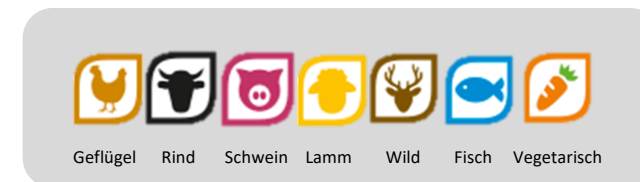
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 09.06. bis 13.06.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Pfingstmontag Heute bleibt unsere Küche kalt!	kräftige Kartoffelsuppe mit Porree, Möhren und Bockwurstscheiben dazu ein Suppenbrötchen 	Hähnchenbrustfilet mit Käsetortellini „Caprese“ , gefüllte Nudeln in einer Kirschtomaten-Basilikumsoße , dazu ein bunter Salat 	gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch , dazu Tomatensauce und Reis 	Geflügelschnitzel mit Stangenspargel , Hollandaise und Salzkartoffeln 
Menü 2	Pfingstmontag Heute bleibt unsere Küche kalt!	Hähnchenschnitzel im Cornflakes Mantel mit Kroketten , Hollandaise und Brokkoli Röschen 	rahmiger Blumenkohl mit Käse gratiniert, dazu gekochter Schinken mit Rührei und Kräuterpüree 	gebratenes Buntbarschfilet in feiner Riesling Soße mit Blattspinat und Salzkartoffeln 	Rancher Steak vom Schweinenacken mit Kräuterbutter , Speckbohnen und Kartoffel Wedges 
Menü 3	Pfingstmontag Heute bleibt unsere Küche kalt!	Kartoffelbouletten mit Bratensoße und Karotten-Kohlrabi Gemüse 	Röstkartoffeln mit buntem Gemüse -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- und Kräutersoße 	Eier in einer Senf-Schnittlauchsoße mit Salzkartoffeln 	Rahmige Schmorkartoffeln , geschmorte Champignons mit knusprigen Brokkoli Röschen 
Wochenmenü 	Pfingstmontag Heute bleibt unsere Küche kalt!	Nürnberger Würstchen mit Kartoffelpüree , Sauerkraut und Senf	Nürnberger Würstchen mit Kartoffelpüree , Sauerkraut und Senf	Nürnberger Würstchen mit Kartoffelpüree , Sauerkraut und Senf	Nürnberger Würstchen mit Kartoffelpüree , Sauerkraut und Senf

Kalt für das Wochenende

Menü A	Kasseler Scheiben in mild würziger Käsesahnesoße mit Brokkoli Röschen und Kartoffelstampf 
Menü B	Rindergeschnetztes „Züricher Art“ mit Champignonköpfchen und Zwiebeln dazu Kartoffelpüree und glasierten Karotten-Lauchgemüse 



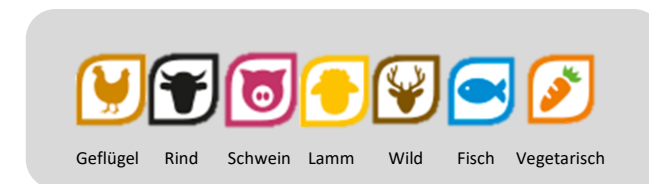
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 16.06. bis 20.06.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Frühlingseintopf mit Spargel, Kartoffeln, buntem Gemüse und Hackbällchen 	Fischfilet <i>Provence</i> mit einer Schlemmerkruste -Kräuter, Ei & Semmelbrösel- auf einer bunten Kartoffel-Gemüsepfanne 	Weißwurstsalat -warm- mit Apfel-Zwiebel-Senf Dressing, gehacktem Ei und Rettich dazu eine Laugenbrezel 	<u>Gerne können sie dieses Menü kalt vorbestellen:</u> Gegr. Hähnchenkeulen >ohne Knochen< dazu Kartoffelpüree und Spitzkohlgemüse - 	gebratene Kasseler Würfel mit einer cremigen Kartoffel- Bohnen-Birnen Pfanne 
Menü 2	Hähnchenschnitzel -Corn Flakes- mit einer Curryrahmsoße dazu Butterreis dazu Ananas und Pfirsich 	Ital. Spinat-Ricottaklößchen mit Tomaten Sugo, Panko-Parmesanknusper und Salbei Butter 	großer Kartoffel-Karottenrösti mit cremigem Hähnchen-Spargel & Kräuterragout 	Fronleichnam Heute bleibt unsere Küche kalt!	Hähnchenmedaillons an einer Kräutersoße dazu Röstitaler und ofengebackene Paprika 
Menü 3	Kartoffelpüree mit Rahmspinat und Rührei 	Bauernomelette-Schnitte aus dem Ofen, mit Gemüse, Champignons, Käse und Schinken 	Pfannkuchen Röllchen dazu hausgemachter Quark 	Fronleichnam Heute bleibt unsere Küche kalt!	Hausgemachte Reibekuchen dazu Apfelmus 
Wochenmenü 	Schwäbische Gemüselinsen mit Butter Spätzle, Heißwürstchen und Senf	Schwäbische Gemüselinsen mit Butter Spätzle, Heißwürstchen und Senf	Schwäbische Gemüselinsen mit Butter Spätzle, Heißwürstchen und Senf	Fronleichnam Heute bleibt unsere Küche kalt	Schwäbische Gemüselinsen mit Butter Spätzle, Heißwürstchen und Senf

Kalt für das Wochenende

Menü A	Rinder-Senfrahmgeschnetzeltes mit Karotte, Paprika und Lauch dazu Butterspätzle 
Menü B	Schweinemedallions im Speckmantel mit Champignonsoße dazu Bratkartoffeln und bunte 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 23.06. bis 27.06.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Griech. Hirtensuppe mit Geflügelgeschnetzeltes mit Paprika, Tomate + Schafskäse dazu Brötchen 	Schweinelenndchen auf cremigem Kräuter-Pilz Risotto mit glasierten Kohlrabisticks 	Spare Ribs mit Chili Dip dazu hausgemachter Spitzkohlsalat und ein Brötchen 	hausgemachte Sülze mit Gemüsewürfeln, frank. grüner Soße einem gekochten Ei und Salzkartoffeln 	Sommergemüsequiche mit Schinken, Ziegenkäse und Walnüssen dazu ein Rucola Salat mit Tomatenwürfeln 
Menü 2	Fischfilet in Kräuter-marinade mit Selleriepüree, glasierten Fingermöhrchen, & einer hellen Rahmsoße 	Putenmedaillons mit Curry-Senf Marinade, Süßkartoffelstampf und Sesam-Brokkoli Röschen 	Hähnchengyros-Nudelauflauf mit Fetakäse, Paprika, Zwiebeln und Zucchini 	überbackene Pizzafrikadelle mit Kroketten und einer cremigen Tomaten-Champignonsoße 	Putenstreifen-Nudelpfanne mit Kirschtomaten, Pfifferlingen und roten Zwiebeln 
Menü 3	Butternudeln mit einer Tomaten-Mozzarella Soße dazu ein Eisbergsalat mit Joghurtdressing 	Kartoffelbouletten mit Bratensoße und Karotten-Kohlrabi Gemüse 	Röstkartoffeln mit buntem Gemüse -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- und Kräutersoße 	Eier in einer Senf-Schnittlauchsoße mit Salzkartoffeln 	Rahmige Schmorkartoffeln, geschmorte Champignons mit knusprigen Brokkoli Röschen 
Wochen-menü 	Schweinebraten in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Karotten Gemüse und Butterkartoffeln	Schweinebraten in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Karotten Gemüse und Butterkartoffeln	Schweinebraten in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Karotten Gemüse und Butterkartoffeln	Schweinebraten in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Karotten Gemüse und Butterkartoffeln	Schweinebraten in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Karotten Gemüse und Butterkartoffeln

Kalt für das Wochenende

Menü A	Hähnchensteaks <i>Bärlauch</i> auf Paprika-Karotten Gemüse dazu Scheibenkartoffeln 
Menü B	Pfeffergoulasch vom Schwein mit Zwiebeln, Champignons und Paprika, dazu Butterspätzle 



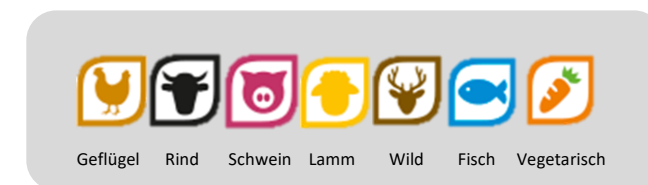
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 30.06. bis 04.07.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	exotisches Fisch-Curry mit buntem Gemüse und Butterreis 	Hähnchen-Parmesansteaks auf tomatigem Gemüserisotto , dazu ein Rucola Salat mit Essig und Öl Dressing 	marinierte Hühnchenbrust mit Kräutersoße , dazu kleine Röstitaler und ein Fenchelsalat mit Orange und Apfel 	Falsches Kotelett - Bauchfleisch paniert - dazu Kartoffelpüree und Spitzkohlgemüse 	Hähnchenschnitzel mit einer Kräutersoße dazu Bandnudeln & Pfifferlingen 
Menü 2	Schlemmer-Kartoffel-Pfanne dazu Speck, Kräuter & mit Käse gratiniert 	Sampls' kühles Sommersüppchen mit Sauerrahm, Gurke, Radieschen, Schinken und Ei dazu ein Suppenbrötchen 	Schweinefiletpfanne mit grünen Bohnen und Tomaten dazu Butterkartoffeln und karamellierte Karotten 	Gegr. Hähnchenkeulen >ohne Knochen< dazu eine cremige Gnocchi-Gemüsepfanne mit Broccoli, Karotte und Zuckerschoten 	Lasagne Bolognese mit Hackfleischsoße dazu ein Eisberg Salat mit Joghurtdressing 
Menü 3	Kartoffelpüree mit Rahmspinat und Rührei 	Bauernomelette-Schnitte aus dem Ofen , mit Gemüse, Champignons, Käse und Schinken 	Pfannkuchen Röllchen dazu hausgemachter Quark 	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu ein Spiegelei 	Hausgemachte Reibekuchen dazu Apfelmus 
Wochen-menü 	großes Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln und Butterböhnchen	großes Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln und Butterböhnchen	großes Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln und Butterböhnchen	großes Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln und Butterböhnchen	großes Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln und Butterböhnchen

Kalt für das Wochenende

Menü A	Champignonrahmschnitzel dazu Bratkartoffeln mit Butter-Erbse 
Menü B	Geräucherte Putenbrust dazu Salzkartoffeln und buntes Gemüse -Broccoli, Karotte und Blumenkohl- mit einer Rahmsoße 



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.