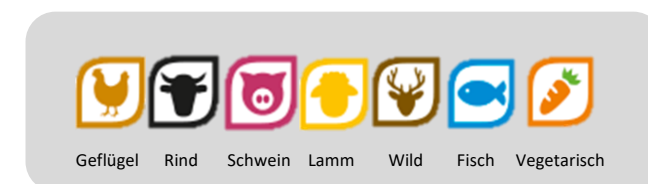


Wochenkarte vom 02.03. bis 06.03.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Käsesuppe mit Hackfleisch und Lauch, dazu ein Suppenbrötchen 	Hähnchengyros mit Paprika, Reisnudeln & einem cremigen Gurkensalat 	gebratene Putenstreifen auf Käse-Wirsingspätzle mit Röstzwiebeln 	Backfisch auf Remouladensoße dazu Scheibenkartoffeln dazu Eisbergsalat 	Hähnchen Cordon Bleu mit Rahmsoße dazu Röstkartoffeln Karotten- Kohlrabi Gemüse 
Menü 2	Hähnchenschnitzel im Cornflakesmantel, dazu Gemüse- Reispfanne und einer süß-sauren Soße mit Ananasstückchen 	Schweinemedallions mit Peppadew- Hollandaise, dazu Kartoffelrösti & Brokkoli- Blumenkohlröschen 	Bruzelfleisch mit Zwiebeln, dazu Butterknöpfle und ein Bohnensalat mit Sahne 	Blumenkohlgratin mit Schinken und Käse überbacken dazu Röstkartoffeln 	Eisbeinflleisch mit Kartoffelpüree und Sauerkraut, dazu Senf 
Menü 3	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu ein Spiegelei 	kleine Röstkartoffeln mit Rosenkohl und Kürbisecken dazu eine Kräutersoße 	Mini Hackbällchen auf Nudeln mit einer Tomaten-cremesoße 	Kartoffelpüree mit Rahmspinat und Rührei 	Tellerrösti mit buntem Gemüse, Hollandaise und Käse überbacken 
Wochenmenü	Sampl's Schlemmerschnitzel Spezial mit Champignons, Speck & Sauce Bernaise dazu Kroketten 				

Kalt für das Wochenende

Menü A	westf. Zwiebelfleisch mit Butterkartoffeln und glasierten Finger Möhrchen 
Menü B	Schweinebraten mit dunkler Soße, Butterspätzle und gebratenen Speckrosenkohlröschen 



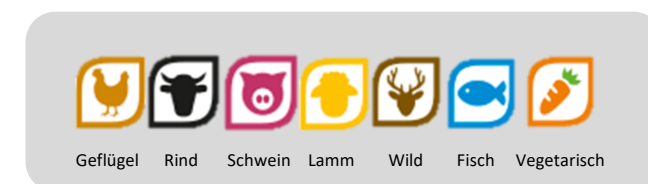
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 09.03. bis 13.03.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	cremiger Wüsthengulasch mit Salzkartoffeln , dazu Möhrchen & Erbsen 	Hähnchen-Parmesansteaks mit cremiger Tomatensoße auf Bandnudeln und gebratener Zucchini 	„Gröstl Pfanne“ mit gebratenem Kasseler , Kartoffeln , Zwiebeln , Speck , und saisonalem Gemüse 	Rindsbratwurst mit einer dunklen Bratensoße , Kartoffel- Frühlauchstampf und Butterböhnchen 	Putenbrustfilet auf Blattspinat mit Butterkartöffelchen und einer Paprikacremesoße 
Menü 2	Hähnchensteaks auf Tomatenrisotto und ofengebackenem Paprikagemüse 	Gyrossuppe mit Tomatenstücken , Zwiebeln dazu ein Suppenbrötchen 	Geflügelgeschnetzeltes in Orangen- Pfefferrahmsoße mit Butternudeln und knusprigen Brokkoli Röschen 	knusprige, ausgelöste Hähnchenkeulen mit Tomaten-Gemüsereis -Erbsen, Paprika, Mais und Karotten- 	Hackfleischbällchen auf mex.- Reis >Kidneybohnen, Tomate, Mais, Paprika & Zwiebeln< dazu Blattsalat mit Dressing 
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 
Wochenmenü	gebr. Rinderleber mit geschmorten Zwiebeln & Kartoffelpüree , dazu ein Apfel-Karottensalat 				

Kalt für das Wochenende

Menü A	Hackbraten mit Jägersoße , kleinen Butterkartoffeln und Spitzkohl-Karottengemüse 
Menü B	Hähnchenschnitzel mit Tomate und Mozzarella gebacken auf Basilikum- Sahnenudeln 



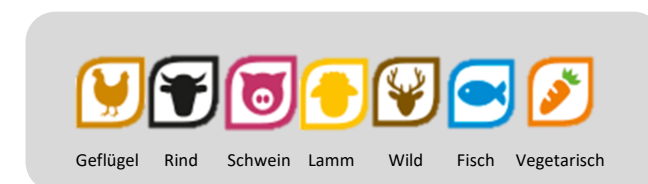
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 16.03. bis 20.03.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Kartoffel- Möhreeneintopf mit Petersilie, Speck und Bockwurstscheiben 	gedämpfte Hühnerbrust mit Eier- Schnittlauch-frikassee & Butterreis 	Schweinegulasch mit Paprika und Champignons dazu Butternudeln & ein Bohnensalat mit Essig Öl 	Lachs-Lasagne mit Spinat & Tomate 	Putenschnitzel mit einer Lauchcremesoße dazu Salzkartoffeln und knusprigen Champignonköpfe 
Menü 2	Hähnchensteaks mit Kräutersoße dazu Süßkartoffelpüree und Buttererbsen 	Schweineschnitzel mit herzhafter Paprikasoße dazu Bratkartoffeln & ein gem. Salat 	Hähnchenschnitzel „Pizza“ mit Ananas, Paprika & Käse dazu Kartoffelrösti & Eisbergsalat mit Dressing 	geschmorte Schweinerippchen mit Kartoffelpüree und hausgemachten Krautsalat 	>Bigos< polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln 
Menü 3	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu ein Spiegelei 	kleine Röstkartoffeln mit Rosenkohl und Kürbisecken dazu eine Kräutersoße 	Mini Hackbällchen auf Nudeln mit einer Tomaten-cremesoße 	Kartoffelpüree mit Rahmspinat und Rührei 	Tellerrösti mit buntem Gemüse, Hollandaise und Käse überbacken 
Wochen-menü	Wirsingroulade gef. mit Hackfleisch, dazu eine dunkle Bratensoße und Salzkartoffeln 				

Kalt für das Wochenende

Menü A	Ochsenbrust mit Meerrettichsoße, Kartoffelstampf und Romanescoröschen 
Menü B	paniertes Stielkotelette mit gebratenen Champignons & Speck, dazu Scheibenkartoffeln und grüne Bohnen 



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 23.03. bis 27.03.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	bunter Kartoffel-Gemüse eintopf mit Speck und Heißwürstchenscheiben 	überbackene Schwein elendchen mit Tomate & Mozzarella dazu Bratkartoffeln & ein Eisberg salat mit Dressing 	knusprige Hähnchen happen mit einer Curry- Früchte soße und Butter reis 	Kasseler Scheiben mit Kartoffel-Röstz wiebelpüree und Rahm wirsing 	cremig es Fisch ragout mit Salz kartoffeln saisonalem Gemüse >Sellerie, Karotten und Lauch< 
Menü 2	Hähnchen medaillons mit einer cremigen Tomaten soße, Butternudeln und gebratenen Zucchini stücken 	Hähnchen medaillons mit einer Champignon soße, dazu Butterspätzle und Brokkoli röschen 	klassische Boulette mit einer Zwiebel- Senf soße, dazu Kartoffel püree und Rahm lauch 	med. Hähnchen pfanne mit Paprika, Zucchini, Aubergine und Zwiebeln dazu Pesto Kartoffeln und Feta käse 	Hähnchen brustfilet gratiniert mit Kräuter frischkäse & Gouda , dazu Rösti und ein bunter Salat 
Menü 3	Kartoffel gnocchi mit einer Spinat- Käse soße 	gebr. Blumenkohl röschen, mit gehacktem Ei und Petersilie , dazu Kartoffel- Sahnepüree 	gebratene Ei ernudeln mit Schinken , dazu Pflaumen kompott 	Kartoffel gratin, dazu geschmorte Champignons & Broccoli Röschen 	hausgemachte Reibekuchen mit Apfel mus 
Wochenmenü	Hausmacher Sülze mit Remoulade und hausgemachter Kartoffel salat 				

Kalt für das Wochenende

Menü A	Schweine schnitzel mit einer Braten soße dazu Kartoffel gratin und Kohlrabi Gemüse 
Menü B	Rinder braten mit einer Rotwein soße, dazu Butterspätzle und bunten Karotten 



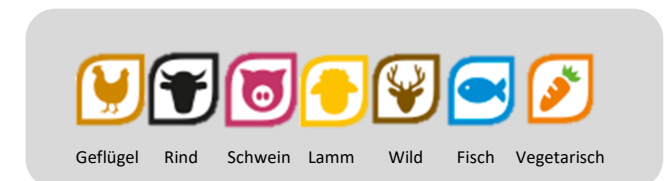
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf + Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide 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 30.03. bis 03.04.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Hähnchenbrustfilet -Bali- mit exotischem Gemüsecurry und Butterreis 	Geflügelgeschnetzeltes mit Champignons & Zwiebeln, dazu Butterknöpfle und bunte Karotten 	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße dazu Herzogin-Kartoffeln und Blumenkohl 	Backfischfilet mit frankf. grüner Soße, Scheibenkartoffeln und bunter Paprikasalat 	Heute bleibt die Küche kalt! KARFREITAG
Menü 2	Gyrosschnitzel mit Metaxa Soße dazu Tomaten- Gemüsereis >Erbse, Mais & Paprika< 	Hacksteaks „Hawaii“ dazu Kartoffelgratin & ein kleiner Rohkostsalat mit Dressing 	Hähnchenschnitzelsticks mit Paprikarahmsoße dazu Käsenudeln und ein Gurken- Dillsalat mit Essig& Öl 	Sauerbraten mit einer Honig- Kirschsoße, dazu Kartoffelknödel und Rotkohl 	Heute bleibt die Küche kalt! KARFREITAG
Menü 3	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu ein Spiegelei 	Gemüseplatte mit Butterkartoffeln und einer Kräutersoße 	Mini Hackbällchen auf Nudeln mit einer Tomaten-cremesoße 	Kartoffelpüree mit Rahmspinat und Rührei 	Heute bleibt die Küche kalt! KARFREITAG
Wochen- menü	Bratwurst mit einer dunklen Soße, dazu Kartoffelstampf und cremiger Pfefferspitzkohl 				

Kalt für das Wochenende

Menü A	Hähnchensteaks >natur< in einer Cremesoße aus roter Paprika dazu Kartoffel-Gnocchi und Brokkoliröschen 
Menü B	Rindergulasch mit Paprika dazu Butter-Nudeln und ein Bohnensalat 



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.