05244-2406

# Wochenkarte 04.03. bis 08.03.2024

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---|---|---|---|---|---|
| **Menü 1** | **Burgerhacksteak** mit einer **Gewürzgurke, Tomate, Käse und Röstzwiebeln** dazu **Gratin-Kartoffeln** | **Hähnchensteaks** gebacken mit **Zucchini+ Paprika** dazu **Risotto** und ein **Mixsalat m. Dressing** | **Gyrosschnitzel mit Zwiebeln + Käse** dazu **Rosmarinkartoffeln** und **griech. Ofengemüse** mit Zucchini, Aubergine, Tomaten und Zwiebeln | **Knusprige Hackspieße** auf **Schlemmerkartoffeln** dazu ein **Gurkensalat mit Dressing** | **Kabeljau** mit **gekräuterten Schmortomaten** dazu **Gratinierte Scheibenkartoffeln** |
| **Menü 2** | **Käsespätzle mit Röstzwiebeln** dazu **Blattsalat mit Dressing** | **Köttbullar** mit feiner Rahmsoße mit Preiselbeeren dazu **Kartoffelpüree** und **Broccoliröschen** | **Schweinemedaillons** mit **feiner Rahmsoße** dazu **Quetschkartoffeln** und ein **Linsensalat mit Gurke, Karotte und Paprika** | **Südl. Partysuppe** mit **Geflügelgeschnetzeltem, Aubergine , Zucchini + Tomate** dazu ein **Suppenbrötchen** | **Hähnchenschnitzel –Corn Flakes-** mit **Butterreis** und einer **Früchte-Curry-Soße** dazu ein **Eisbergsalat** mit **Joghurt-Dressing** |
| **Menü 3** | **Kräuterchampignons** dazu **Salzkartoffeln** und **Kopfsalat mit Essig Öl** | **Bratkartoffeln mit Speck** dazu **Spiegelei** | **Hausgemachte Pfannkuchen** dazu **Sahnequark** | **Karottensticks** im Speckmantel dazu **Kartoffelstampf** | **Kartoffelpüree** dazu **Rahmspinat** und **Rührei** |
| **Wochen-menü** | **Frische Bratwurst** dazu **Spitzkohlgemüse** und **Kartoffelpüree** | **Frische Bratwurst** dazu **Spitzkohlgemüse** und **Kartoffelpüree** | **Frische Bratwurst** dazu **Spitzkohlgemüse** und **Kartoffelpüree** | **Frische Bratwurst** dazu **Spitzkohlgemüse** und **Kartoffelpüree** | **Frische Bratwurst** dazu **Spitzkohlgemüse** und **Kartoffelpüree** |

**Kalt für das Wochenende**

| | |
|---|---|
| **Menü A** | **ungarisches Gulasch** mit Paprika und Gewürzgurke dazu **Butterspätzle** und **Möhrensalat mit Essig Öl** |
| **Menü B** | **Hackbraten mit Jägersoße** dazu **Salzkartoffeln** und **Rahm-Kohlrabi** |

Geflügel Rind Schwein Lamm Wild Fisch Vegetarisch

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.

05244-2406

# Wochenkarte 11.03. bis 15.03.2024

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---|---|---|---|---|---|
| **Menü 1** | **Schweinebraten** mit **dunkler Soße** dazu **Kartoffelknödel** und **Speck-Böhnchen** | **Sampl´s Rahmsüppchen** mit **Hühnchen, Apfel, Lauch + Möhre** dazu **Suppenbrötchen** | **Vegetarische Gemüsequiche mit Rosenkohl, Kürbis, Karotten und Sellerie** dazu eine **Kräutersoße** | **Erbseneintopf** mit **Kasseler + Mettwurst** | **Sampl´s Schlemmerschnitzel** dazu **Speck, Champignons und Zwiebeln mit Sauce Bernaie** und **Herzoginkartoffeln** |
| **Menü 2** | **Rotbarschfilet** mit einer **Kräuterhaube** dazu ein **Pilz Risotto** dazu ein **Blattsalat** mit **Essig Öl** | **Rindergeschnetzeltes** mit **Paprika** und **Butterkartoffeln** dazu ein **Möhrensalat** mit **Essig Öl** | **gegrillter Spanferkelrücken** dazu **Bratkartoffeln** und **Weißkohlgemüse** | **Putensteaks** mit einer Zwiebelsahnesoße dazu **Kartoffelgnocchis** und **ofengebackene Tomaten** | **Poulardenbrüstchen mit Tomate + Mozzarella** auf **Sahne-Basilikum-Nudeln** und **Eisbergsalat** mit **Dressing** |
| **Menü 3** | **Röstiteller mit Champignons, Karotte, Paprika, Lauch und Broccoli** | **Dampfnudeln mit Vanillesoße** mit **karamellisierten Zwetschgen** | **westfälischer Grünkohl** mit Speck dazu **Schmorkartoffeln** | **Röstkartoffeln** dazu **buntes Gemüse** -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- mit **Kräutersoße** | **hausgemachte Reibekuchen** dazu **Apfelmus** |
| **Wochen-menü** | **Fischfiletsteak-Pangasius-auf Tagliatelle mit Zucchini + Paprika** und einer **leichten Tomatensoße** dazu **Blattsalat mit Essig Öl** | **Fischfiletsteak-Pangasius-auf Tagliatelle mit Zucchini + Paprika** und einer **leichten Tomatensoße** dazu **Blattsalat mit Essig Öl** | **Fischfiletsteak-Pangasius-auf Tagliatelle mit Zucchini + Paprika** und einer **leichten Tomatensoße** dazu **Blattsalat mit Essig Öl** | **Fischfiletsteak-Pangasius-auf Tagliatelle mit Zucchini + Paprika** und einer **leichten Tomatensoße** dazu **Blattsalat mit Essig Öl** | **Fischfiletsteak-Pangasius-auf Tagliatelle mit Zucchini + Paprika** und einer **leichten Tomatensoße** dazu **Blattsalat mit Essig Öl** |

**Kalt für das Wochenende**

| | |
|---|---|
| **Menü A** | **Kalbsgeschnetzeltes mit einer herzhaften Soße** dazu **Kartoffelpüree** und **Möhrensalat mit Essig Öl** |
| **Menü B** | **Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsoße** dazu **Röstkartoffeln** und **Butterböhnchen** |

Geflügel Rind Schwein Lamm Wild Fisch Vegetarisch

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.

05244-2406

# Wochenkarte 18.03. bis 22.03.2024

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---|---|---|---|---|---|
| **Menü 1** | **Hähnchenschaschlik mit Speck, Paprika + Zwiebeln** auf **Reisnudeln** und **vers. Blattsalate** | **Hausgemachte Boulette** mit einer **dunklen Soße** dazu **Kartoffelstampf** mit **Erbsen+Möhren** | **gebackenes Fischfilet** - Seelachs paniert- mit hausgemachter **Remoulade** dazu **Petersilienkartoffeln** und einen **gemischten Salat** | **Hähnchensteaks mit Kräutersoße** auf **Butterknöpfle** dazu **Zucchinigemüse** | **Rinderhachbällchen in einer Chili-Soße** dazu **Rösti´s** und **ofengebackenes Paprikagemüse** |
| **Menü 2** | **Schweinefilet mit einer Champignonrahmsoße** dazu **Butterspätzle** und ein **Broccoliröschen** | **Hähnchensteaks gef. mit Tomate und Mozzarella** dazu **Tagliatelle** und eine **Sahnesoße** und ein **gemischter Salat** | **Wirsing-Auflauf mit Hackfleisch und Scheibenkartoffeln** | **Schweinegulasch mit Paprika + Champignons** dazu **Butternudeln** und **Bohnensalat mit Essig Öl** | **Hähnchen-Champignons-pfanne Pfanne** dazu **Grillkartoffeln** und ein **Eisbergsalat** |
| **Menü 3** | **Kräuterchampignons** dazu **Salzkartoffeln** und **Kopfsalat mit Essig Öl** | **Bratkartoffeln mit Speck** dazu **Spiegelei** | **Hausgemachte Pfannkuchen** dazu **Sahnequark** | **Karottensticks** im Speckmantel dazu **Kartoffelstampf** | **Kartoffelpüree** dazu **Rahmspinat** und **Rührei** |
| **Wochen-menü** | **Westfälischer Grünkohl mit frischer und geräucherter Kohlwurst** dazu **Salzkartoffeln** | **Westfälischer Grünkohl mit frischer und geräucherter Kohlwurst** dazu **Salzkartoffeln** | **Westfälischer Grünkohl mit frischer und geräucherter Kohlwurst** dazu **Salzkartoffeln** | **Westfälischer Grünkohl mit frischer und geräucherter Kohlwurst** dazu **Salzkartoffeln** | **Westfälischer Grünkohl mit frischer und geräucherter Kohlwurst** dazu **Salzkartoffeln** |

**Kalt für das Wochenende**

| | | |
|---|---|---|
| **Menü A** | **Rindergulasch mit Paprika** dazu **Butterspätzle und Bohnensalat mit Sahne** | |
| **Menü B** | **Hacksteak** mit einer **Bratensoße** dazu **Kartoffelpüree** und **Spitzkohlgemüse** | |

Geflügel Rind Schwein Lamm Wild Fisch Vegetarisch

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.

05244-2406

# Wochenkarte 25.03. bis 29.03.2024

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---|---|---|---|---|---|
| **Menü 1** | **Texaspfanne mit Hackbällchen** mit **Bacon, Lauchzwiebeln, Champignons, Pellkartoffeln** und **Kirchtomaten** | **Paprika-Pesto-Geflügelgeschnetzeltes** auf **Tagliatelle** dazu **Backtomaten** | **Hähnchen -süß saurer-** dazu **Butterreis** und **Paprikagemüse** | **Schlemmerfiletpfanne mit Speck und Zwiebeln** dazu **Kartoffelgratin** und ein **kleiner Rohkostsalat mit Dressing** | **Feiertag!! Unsere Küche bleibt geschlossen.** |
| **Menü 2** | **Hähnchenschnitzel** mit **feiner Rahmsoße** dazu **Salzkartoffeln** und **gegr. Champignonköpfe** | **Stroganoff Geschnetzeltes** dazu **Butter-Nudeln** und **Bohnensalat** mit Sahne | **Wildlachs** mit einer **Zitronen-Buttersoße** auf **Bandnudeln** dazu ein **Lauchgemüse** | **Gulaschsuppe Mit Rindfleisch, Paprika und Champignons** dazu **Suppenbrötchen** | **Feiertag!! Unsere Küche bleibt geschlossen.** |
| **Menü 3** | **Röstiteller mit Champignons, Karotte, Paprika, Lauch und Broccoli** | **Dampfnudeln mit Vanillesoße** mit **karamellisierten Zwetschgen** | **westfälischer Grünkohl** mit Speck dazu **Schmorkartoffeln** | **Röstkartoffeln** dazu **buntes Gemüse** -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- mit **Kräutersoße** | **Feiertag!! Unsere Küche bleibt geschlossen.** |
| **Wochen-menü** | **Frühlingsauflauf mit Hackbällchen, Kartoffeln, Karotten, Spargel, Erbsen, Kohlrabi und Käse** | **Frühlingsauflauf mit Hackbällchen, Kartoffeln, Karotten, Spargel, Erbsen, Kohlrabi und Käse** | **Frühlingsauflauf mit Hackbällchen, Kartoffeln, Karotten, Spargel, Erbsen, Kohlrabi und Käse** | **Frühlingsauflauf mit Hackbällchen, Kartoffeln, Karotten, Spargel, Erbsen, Kohlrabi und Käse** | **Feiertag!! Unsere Küche bleibt geschlossen.** |

**Kalt für das Wochenende**

| | |
|---|---|
| **Menü A** | **Poulardenbrüstchen mit einer Bratapfelhonigsoße** dazu **Butterspätzle** und **Broccoliröschen** |
| **Menü B** | **Schweinebraten mit dunkler Soße** dazu **Schupfnudeln** und **Rosenkohlröschen** |

Geflügel Rind Schwein Lamm Wild Fisch Vegetarisch

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.

05244-2406

# Wochenkarte 01.04. bis 05.04.2024

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---|---|---|---|---|---|
| **Menü 1** | **Feiertag!! Unsere Küche bleibt geschlossen.** | **Unsere Küche bleibt geschlossen.** | **Rinderboullion**<br>dazu **Knöpfle, Kohlrabi, Karotte und Rindfleisch**<br>dazu **Suppenbrötchen** | **Hähnchenschnitzel**<br>dazu **Karottenpürree**<br>und **Schwarzwurzelgemüse** | **Schweinemedaillons mit Metaxasoße**<br>dazu **Tomatenreis**<br>und **griech. Bauernsalat mit Schafskäse** |
| **Menü 2** | **Feiertag!! Unsere Küche bleibt geschlossen.** | **Unsere Küche bleibt geschlossen.** | **Putenmedaillons mit einer Lauchcremesoße**<br>dazu **Butterspätzle**<br>und **karamellisierte Karotten** | **„Nackensteaks**<br>mit Paprika + Zwiebeln<br>dazu **Gratin-Kartoffeln**<br>und einen **Grillsalat** | **Chili con Carne**<br>mit **Rinderhackfleisch, Kidneybohnen, mais und Paprika** dazu **Butterreis** |
| **Menü 3** | **Feiertag!! Unsere Küche bleibt geschlossen.** | **Unsere Küche bleibt geschlossen.** | **Hausgemachte Pfannkuchen**<br>dazu **Sahnequark** | **Karottensticks** im Speckmantel<br>dazu **Kartoffelstampf** | **Kartoffelpüree** dazu **Rahmspinat** und **Rührei** |
| **Wochen-menü** | **Feiertag!! Unsere Küche bleibt geschlossen.** | **Unsere Küche bleibt geschlossen.** | **Wirsingroulade**<br>**mit dunkler Soße**<br>dazu **Salzkartoffeln** | **Wirsingroulade**<br>**mit dunkler Soße**<br>dazu **Salzkartoffeln** | **Wirsingroulade**<br>**mit dunkler Soße**<br>dazu **Salzkartoffeln** |

**Kalt für das Wochenende**

| | | |
|---|---|---|
| **Menü A** | **Schweineschnitzel an Wiesen-Champignons**<br>dazu **Röstkartoffeln** | |
| **Menü B** | **Geflügelgeschnetzeltes mit Champignons**<br>dazu **Butterspätzle** und **hausgemachter Apfelrotkohl** | |

Geflügel Rind Schwein Lamm Wild Fisch Vegetarisch

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.