

















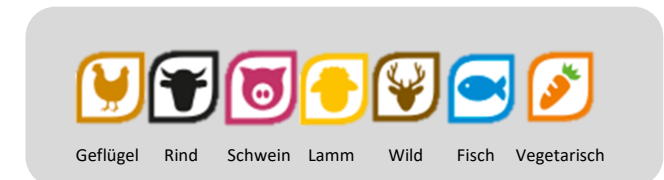


Wochenkarte vom 04.05. bis 08.05.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Kartoffel-Blumenkohl-cremesuppe mit Erbsen und Heißwurstscheiben dazu ein Suppenbrötchen 	Hähnchenschnitzel Cornflakes mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Sahne-Basilikum-Nudeln 	Pfeffergulasch vom Rind mit Zwiebeln und Paprika, dazu Butternudeln mit Semmelbröseln 	cremigtes Lachsrisotto mit Champignons und Erbsen, dazu ein bunter Salat 	gratinierter Spargel mit Käse und Panko-Kräuterknusper, dazu Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise 
Menü 2	gedämpfte Hühnerbrust mit Sommer-gemüsefrikassee und Salzkartoffeln 	Königsberger Klopse in einer feinen Kapernsoße mit Petersilienkartoffeln und bunten Karotten 	Gegr. Hähnchenkeulen >ohne Knochen< dazu Kartoffelgratin und ein bunter Blattsalat 	Schweinefilet-Pfanne mit Speck, Zwiebeln und Champignons dazu Scheiben-Kartoffelr 	Schlemmerfrikadelle mit Rahm-Pfifferlingen dazu Spitzkohlgemüse und Salzkartoffeln 
Menü 3 Senioren	Röstkartoffeln und buntes Gemüse -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- mit einer Kräutersoße 	gebratene Eiernudeln mit Schinken, dazu Pflaumenkompott 	Käsespätzle mit Gemüsestreifen und Röstzwiebeln 	warmer Milchreis dazu ein kühles Erdbeer-Rhabarberkompott 	hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus 
Wochenmenü	Rostbratwurst mit Kartoffelpüree und Spitzkohl 				














Kalt für das Wochenende

Menü A	Zwiebel Krüstchen von der Pute dazu Käsenudeln und Butter Möhrchen 
Menü B	Schweineschnitzel mit einer Jägersoße, dazu Bratkartoffeln und Butterböhnchen 





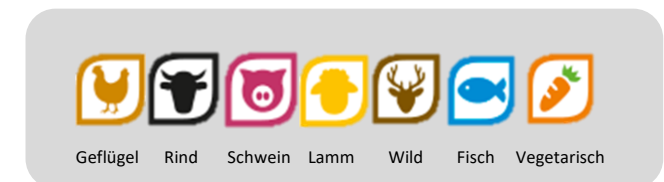
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 11.05. bis 15.05.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Hähnchensteaks mit einer Pizzakruste und Käse gratiniert dazu Wedges und Tomatensalat 	deftiger grüne Bohnen Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln & Möhren 	Alaska-Seelachsfilet mit Knusperkruste, dazu eine Zitronensoße und Petersilienkartoffeln 	Himmelfahrt !!!heute bleibt unsere Küche kalt!!!	Poularden Brüstchen mit einer Apfel Honigsoße dazu Butterspätzle und Mandel-Brokkoli Röschen 
Menü 2	Gyros-Kartoffel-Auflauf vom Schwein, mit Zwiebeln, Paprika & Fetakäse 	Hähnchenschnitzel mit einer Rahmsoße und gebratenen Scheibekartoffeln dazu ein cremiger Gurkensalat 	Hackbällchen gefüllt mit Balkankäse auf einer bunten Reispfanne >Paprika, Erbsen und Mais<, dazu eine Tomaten-Basilikumsoße 	Himmelfahrt !!!heute bleibt unsere Küche kalt!!!	Hacksteak mit einer pikanten Paprikasoße, Scheibekartoffeln und einem Spitzkohlsalat 
Menü 3 Senioren	bunter Gemüseeintopf mit Heißwürstchenscheiben und Nudeln 	Kartoffelpüree dazu Rahmspinat und Rührei 	Kräuterchampignons und Salzkartoffeln, dazu ein Eisbergsalat mit Joghurtdressing 	Himmelfahrt !!!heute bleibt unsere Küche kalt!!!	Spaghetti mit einer Tomaten-Basilikumsoße und Mozzarellawürfeln 
Wochenmenü	Bratleberwurst mit Kartoffelpüree und gebratenen Karottensticks 				

















Kalt für das Wochenende

Menü A	Kräutermedaillons vom Schwein mit Schupfnudeln & cremigem Karotten-Lauchgemüse 
Menü B	westf. Zwiebelfleisch mit Butterkartoffeln und buntem Gemüse 





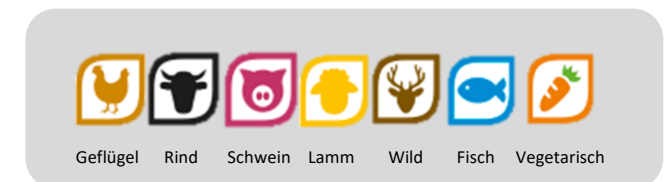
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und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

Wochenkarte vom 18.05. bis 22.05.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Hähnchensteaks mit Tomatensalsa und Parmesan dazu Bandnudeln 	Minestrone Suppe, ital. Gemüsesuppe mit Hähnchenfleisch und Nudeln 	südländischer Reis-Nudel-Auflauf mit Rinderhackfleisch, Tomaten, Oliven & Schafskäse 	Fischboutlette dazu warmer Kartoffelsalat Remoulade 	Hähnchenschnitzel „Formaggio“ mit Kräuterfrischkäse & Gouda überbacken, dazu Röstkartoffeln & Blattspinat 
Menü 2	Spaghetti „Carbonara“ Ital. Nudeln mit Speck und Kräutern 	Schweinefilet mit Butterkartoffeln und Spargel, dazu Hollandaise 	gepfefferte Putenfiletstreifen dazu Gemüsespätzle mit Karotten und Lauch und eine Rahmsoße 	Spargeltoast mit gekochtem Schinken, Sauce Bernaise und Käse gebacken, dazu ein Eisberg Salat mit Dressing 	cremiger Würstchengulasch mit Salzkartoffeln, dazu Fingermöhrrchen & Erbsen 
Menü 3 Senioren	Röstkartoffeln und buntes Gemüse -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- mit einer Kräutersoße 	gebratene Eiernudeln mit Schinken, dazu Pflaumenkompott 	Käsespätzle mit Gemüsestreifen und Röstzwiebeln 	warmer Milchreis & dazu ein kühles Erdbeer-Rhabarberkompott 	hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus 
Wochenmenü	deftiges Schweineschaschlik mit Paprika, Zwiebeln und Champignons dazu Spiralnudeln 				

Kalt für das Wochenende

Menü A	Elsässer Rinderbraten mit Speck und Zwiebeln gratiniert, rahmiges Lauchgemüse und Nudeln, dazu eine dunkle Bratensoße 
Menü B	Kohlroulade gef. mit Hack dazu dunkle Bratensoße und Salzkartoffeln 



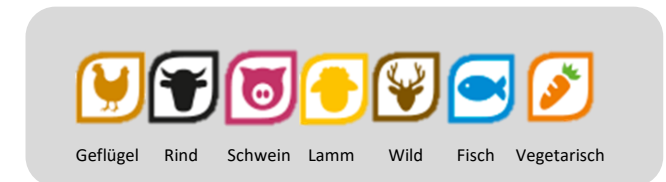
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 25.05. bis 29.05.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Pfingstmontag !!!heute bleibt unsere Küche kalt!!!	Spargelintopf mit Hackbällchen, Kartoffeln und Karotten	Fischragout mit Risotto und einem Blattsalat	Grillkäse auf gebackenem Gemüse -Zucchini, Tomate, Paprika und Aubergine- dazu Pesto Kartoffeln	Spanische Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce mit einer Paprika-Reispfanne
Menü 2	Pfingstmontag !!!heute bleibt unsere Küche kalt!!!	Hähnchenschnitzel >Cornflakes< mit einer Champignonrahmsoße, Kroketten und einem gem. Salat	„Berner Pfanne“ Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Butternudeln	Putenmedaillons mit einer Petersiliensoße, Schupfnudeln und buntem Mischgemüse >Erbse, Karotte, Blumenkohl<	gegr. Hähnchenbrustfilet mit Stangenspargel, Butterkartoffeln, Kräuterrührei und Sauce Hollandaise
Menü 3 <i>Senioren</i>	Pfingstmontag !!!heute bleibt unsere Küche kalt!!!	Kartoffelpüree dazu Rahmspinat und Rührei	Kräuterchampignons und Salzkartoffeln, dazu ein Eisbergsalat mit Joghurdressing	Spargelragout dazu Salzkartoffeln	Butter-Nudeln dazu geschmorte Paprika und Pilze mit einer Tomatensauce
Wochenmenü	Kasseler Scheiben mit Kartoffel-Röstzwiebelpüree und Rahmwirsing				

Kalt für das Wochenende

Menü A	Pfannenfrikadelle in herzhafter Soße mit geschmorten Zwiebeln, Sommergemüse und Butterkartoffeln
Menü B	„wildes“ Rindsragout mit Champignons und Steinpilzen dazu Butterspätzle und Rotkohl



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.