

Wochenkarte vom 02.10. bis 06.10.2023

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Unsere Küche bleibt geschlossen!!	Feiertag!! Unsere Küche bleibt geschlossen!!	Geflügel-Wienerschnitzel dazu warmen Kartoffelsalat mit Speck  	Knusprige Filetstreifen auf einer Kartoffel- Gemüsepfanne mit Bohnen, Karotten und Paprika 	gratinierter Rinderhacksteaks mit Rahmchampignons dazu eine Nudel- Broccolipfanne 
Menü 2	Unsere Küche bleibt geschlossen!!	Feiertag!! Unsere Küche bleibt geschlossen!!	Bruzelfleisch mit Zwiebeln und dunkler Soße dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat 	Lachs-Lasagne mit Spinat und Tomate 	Bay. Weißwurst mit süßem Senf mit Sauerkraut und Kartoffelstampf 
Menü 3	Unsere Küche bleibt geschlossen!!	Feiertag!! Unsere Küche bleibt geschlossen!!	Hausgemachte Pfannkuchen dazu Sahnequark 	Balkan- Kartoffeln mit Pellkartoffeln, Paprika, rote Zwiebeln + Schinken 	Kartoffelpüree dazu Rahmspinat und Rührei 
Wochen- menü 	Unsere Küche bleibt geschlossen!!	Feiertag!! Unsere Küche bleibt geschlossen!!	Gef. Paprika mit Hackfleisch und mit dunkler Soße dazu Salzkartoffeln	Gef. Paprika mit Hackfleisch und mit dunkler Soße dazu Salzkartoffeln	Gef. Paprika mit Hackfleisch und mit dunkler Soße dazu Salzkartoffeln

Kalt für das Wochenende

Menü A	Bratwurstschnecke mit dunkler Soße dazu Röstkartoffeln und Erbsen + Möhren 	
Menü B	Rindsragout mit Pfifferlingen, Champignons + Steinpilzen dazu Butterspätzle und Rosenkohl 	



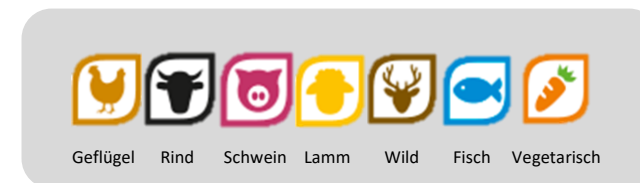
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf + Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide 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 09.10. bis 13.10.2023

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Pikante Hackfleischbällchen mit grüner Soße dazu Butternudeln und Spitzkohlsalat mit Paprika 	Grillschinken mit Schmorzwiebeln dazu Kartoffel-Schinken-Gratin und Bohnensalat 	Kräuterseelachs -natur- auf einem Karotten-Zucchini-Gemüse dazu Knöpfe mit Sahnesoße 	Rostzwiebelbraten dazu Salzkartoffeln und ein Möhrensalat 	Brauhausgulaschtopf mit Sauerkraut dazu Butterspätzle und ein Laugenbrötchen 
Menü 2	Peppa dew Suppe mit Geflügelgeschnetzeltem und Broccoli dazu ein Suppenbrötchen 	Gegr. Hähnchenstreifen mit einer Nudel-Karotten-Lauch-Pfanne mit einer Tomatensoße und Käse gebacken 	Geflügelmedaillons mit Tomate + Mozzarella auf Sahne-Basilikum-Nudeln und Eisbergsalat mit Dressing 	Geflügelmedaillons mit einer Champignonrahmsoße dazu Butterspätzle und gebratenen Broccoli 	Jägerschnitzel dazu Bratkartoffeln und Tomatensalat mit Essig Öl 
Menü 3	Röstiteller mit Champignons, Karotte, Paprika, Lauch und Broccoli 	Dampfnudeln mit Vanillesoße mit karamellisierten Zwetschgen 	Omelette mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Käse und Speck 	Röstkartoffeln dazu buntes Gemüse -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- mit Kräutersoße 	Hausgemachte Reibekuchen dazu Apfelmus 
Wochenmenü 	Fischstäbchen dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat	Fischstäbchen dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat	Fischstäbchen dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat	Fischstäbchen dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat	Fischstäbchen dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat

Kalt für das Wochenende

Menü A	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße dazu Butterspätzle und Wurzelgemüse 	
Menü B	Geflügelschnitzel mit Rahmsoße dazu Butterkartoffeln und Rahm-Wirsing 	



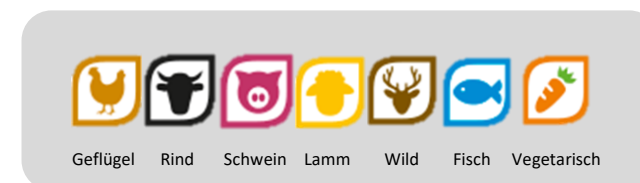
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 16.10. bis 20.10.2023

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	ofengebackenes Blechgemüse mit Kürbis, Champignons, Zucchini, Kartoffel + Paprika dazu Kräuter-Quark 	Herzhafte Pfifferlingsuppe mit geschmortem Landschinken und ein Suppenbrötchen 	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße  dazu Herzogin-Kartoffeln und Blumenkohlröschen mit Hollandaise	Rinderleber mit geschmorten Zwiebeln dazu Kartoffelpüree und ein Rote-Bete-Salat 	Rotbarschfilet –paniert- mit feiner Senfsoße dazu Salzkartoffeln und Butterwirsing 
Menü 2	Putenschnitzel mit einer Rahmsoße dazu Rösti's und Schwarzwurzeln 	Hähnchensteaks in Pilzrahmsoße dazu bunte Knöpfe mit Erbsen + Möhren 	Pouarden Brüstchen in einer Honigbalsamicoße auf Tagliatelle und Tomatensalat 	Pesto Hähnchen mit Tomate und Mozzarella auf Tagliatelle dazu ZucchiniGemüse 	Gorgonzola-Frikadelle dazu Scheibekartoffeln und frz. Erbsen mit Butter 
Menü 3	Kräuterchampignons dazu Salzkartoffeln und Kopfsalat mit Essig Öl 	Bratkartoffeln mit Speck dazu Spiegelei 	Hausgemachte Pfannkuchen dazu Sahnequark 	Balkan- Kartoffeln mit Pellkartoffeln, Paprika, rote Zwiebeln + Schinken 	Kartoffelpüree dazu Rahmspinat und Rührei 
Wochen- menü 	bay. Leberkäse mit Senf dazu Bratkartoffeln und Spiegelei	bay. Leberkäse mit Senf dazu Bratkartoffeln und Spiegelei	bay. Leberkäse mit Senf dazu Bratkartoffeln und Spiegelei	bay. Leberkäse mit Senf dazu Bratkartoffeln und Spiegelei	bay. Leberkäse mit Senf dazu Bratkartoffeln und Spiegelei

Kalt für das Wochenende

Menü A	Pfefferrahmgeschnetzeltes dazu Butter-Spätzle und ein Farmersalat mit Möhre + Spitzkohl 	
Menü B	Hähnchenkeule –ohne Knochen- dazu Kartoffel-Gemüsepfanne mit Kräutersoße -Champignons und Broccoli - 	



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 23.10. bis 27.10.2023

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Hähnchenschnitzel mit einer Kräutersoße dazu Bandnudeln mit Pfifferlingen 	Gegr. Hähnchenkeule Ohne Knochen dazu Backkartoffeln und ein hausgemachter Krautsalat 	Fischtopf mit Kabeljau, Viktoriabarsch + Shellfisch dazu Butterreis und Buttererbsen 	Schweinemedallions mit einer Zwiebelsenfsoße dazu Kartoffel-Gnocchis und Karottensticks 	Hacksteaks in Pfefferrahmsoße dazu Salzkartoffeln und Butterböhnchen 
Menü 2	Hackfleisch Risotto mit Paprika und Karotten dazu ein Blattsalat mit Essig Öl 	Grünkohleintopf mit Kasseler und Kohlwurst 	Holzfäller Schnitzel mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat 	Tortellini mit frischer Pilzrahmsoße und gegr. Hähnchenstreifen dazu ein Eisbergsalat mit Dressing 	Gebackener Hirtenkäse auf südländische Gemüsepfanne dazu Pestospaghetti 
Menü 3	Röstiteller mit Champignons, Karotte, Paprika, Lauch und Broccoli 	Dampfnudeln mit Vanillesoße mit karamellisierten Zwetschgen 	Omelette mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Käse und Speck 	Röstkartoffeln dazu buntes Gemüse -Broccoli, Blumenkohl und Karotte- mit Kräutersoße 	Hausgemachte Reibekuchen dazu Apfelmus 
Wochen-menü 	Schweineschnitzel dazu Butter-Spätzle und eine Waldpilzsoße und ein Blattsalat mit Essig Öl 	Schweineschnitzel dazu Butter-Spätzle und eine Waldpilzsoße und ein Blattsalat mit Essig Öl 	Schweineschnitzel dazu Butter-Spätzle und eine Waldpilzsoße und ein Blattsalat mit Essig Öl 	Schweineschnitzel dazu Butter-Spätzle und eine Waldpilzsoße und ein Blattsalat mit Essig Öl 	Schweineschnitzel dazu Butter-Spätzle und eine Waldpilzsoße und ein Blattsalat mit Essig Öl 

Kalt für das Wochenende

Menü A	Hacksteak mit einer Bratensoße dazu Kartoffelpüree mit Spitzkohlgemüse 	
Menü B	Knuspriges Fischfilet -Pangasius- mit Garnelenbutter dazu Salzkartoffeln und Blattspinat 	



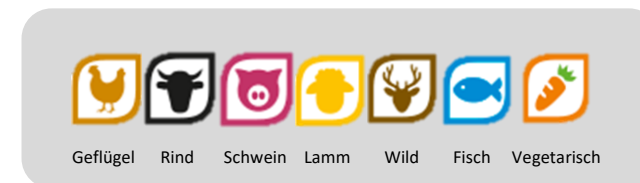
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 30.10. bis 03.11.2023

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Betriebsausflug!! Unsere Küche bleibt geschlossen!!	Betriebsausflug!! Unsere Küche bleibt geschlossen!!	Feiertag! Unsere Küche bleibt geschlossen!!	Steckrüben Eintopf mit Mettwurst und Karotte 	Geflügelgyros-geschnetzeltes mit Tomate+ Zwiebeln dazu Reismudeln  und ein Bauernsalat mit Schafskäse
Menü 2	Betriebsausflug!! Unsere Küche bleibt geschlossen!!	Betriebsausflug!! Unsere Küche bleibt geschlossen!!	Feiertag! Unsere Küche bleibt geschlossen!!	gegr. Hähnchenkeulen dazu Paprika-Risotto und verschiedene Blattsalate 	Grillsteak auf Buttergemüse mit Erbsen, Möhren, Kohlrabi, Zucchini und Bohnen dazu Kartoffel-Wedges 
Menü 3	Betriebsausflug!! Unsere Küche bleibt geschlossen!!	Betriebsausflug!! Unsere Küche bleibt geschlossen!!	Feiertag! Unsere Küche bleibt geschlossen!!	Balkan- Kartoffeln mit Pellkartoffeln, Paprika, rote Zwiebeln + Schinken 	Kartoffelpüree dazu Rahmspinat und Rührei 
Wochenmenü 	Betriebsausflug!! Unsere Küche bleibt geschlossen!!	Betriebsausflug!! Unsere Küche bleibt geschlossen!!	Feiertag! Unsere Küche bleibt geschlossen!!	Hühnersuppe mit Reis, Eierstich und Hühnerfleisch dazu Brötchen	Hühnersuppe mit Reis, Eierstich und Hühnerfleisch dazu Brötchen

Kalt für das Wochenende

Menü A	Sampl's Schlemmerschnitzel mit Speck, Champignons, Zwiebeln + Sauce Bernaise dazu Salzkartoffeln 	
Menü B	Putengeschnetzeltes mit Pfifferlingen dazu Butterspätzle und Möhrensallat mit Essig Öl 	



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.