05244-2406

Wochenkarte 01.09. – 05.09.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	**Kräutermedaillons vom Schwein mit Kroketten** & **cremigem Karotten-Lauchgemüse**	**Hähnchenbrustfilet** auf einer stückigen **Tomate Olivensoße** mit **Kartoffel-Schafskäsestampf**	**Schwäbische Gemüselinsen** mit **Spätzle** und **Wiener Würstch**	**Hähnchenkeulenfleisch** mit einer pikanten **Paprikasoße,** dazu **Scheibenkartoffeln** und ein cremiger **Gurkensalat**	**Westf. Zwiebelfleisch** mit **Petersilienkartoffeln** und **Karotten-Pastinakengemüse**
Menü 2	**Hähnchenmedaillons mit** gratiniertem **Blumenkohl >Hollandaise** und **Käse<,** dazu **Röstitaler**	**Chili con carne** vom **Schwein,** mit **Mais** und **Kidneybohnen** dazu **Reis**	**Pangasiusfilet** mit einer **Weißweinsoße,** dazu **gegrillte Zucchinischeiben** und **Thymiankartoffeln**	franz**. Rahmsuppe** mit **Rindergeschnetzeltem, Paprika, Lauch** und **Karotten** dazu ein **Suppenbrötchen**	**Hähnchenschnitzel** >Cornflakes< mit einer **Brokkoli-Peppadew Soße** dazu **Butterreis**
Menü 3	**Butternudeln** mit einer **Tomaten-Mozzarella Soße** dazu ein **Eisbergsalat** mit **Joghurtdressing**	**gekochte Eier** mit **frankf. grüner Soße** und **Salzkartoffeln**	warmer **Milchreis** mit **Apfelkompott** und **Zimt-Zucker**	**Gemüsebouletten** mit **Bratkartoffeln** und einer **Kräutersoße**	**Cremige Schmorkartoffeln, Kräuter-Champignons** und **knusprige Brokkoli Röschen**
Wochen-menü	**Schweinekotelette** >paniert< mit gebratenen **Zwiebeln, Pilzen** und **Speck** dazu **Scheibenkartoffeln** und **Butterböhnchen**	**Schweinekotelette** >paniert< mit gebratenen **Zwiebeln, Pilzen** und **Speck** dazu **Scheibenkartoffeln** und **Butterböhnchen**	**Schweinekotelette** >paniert< mit gebratenen **Zwiebeln, Pilzen** und **Speck** dazu **Scheibenkartoffeln** und **Butterböhnchen**	**Schweinekotelette** >paniert< mit gebratenen **Zwiebeln, Pilzen** und **Speck** dazu **Scheibenkartoffeln** und **Butterböhnchen**	**Schweinekotelette** >paniert< mit gebratenen **Zwiebeln, Pilzen** und **Speck** dazu **Scheibenkartoffeln** und **Butterböhnchen**

Kalt für das Wochenende

Menü A	großes **Schweinehacksteak** mit brauner **Rahmsoße** und **Röstzwiebeln**, dazu **Kaisergemüse** und gebr. **Schupfnudeln**
Menü B	**mediterranes Geflügelgeschnetzeltes** mit **Zucchini, Paprika** und **Tomate** dazu **Bandnudeln**

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 08.09. – 12.09.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	**Schupfnudelpfanne** mit gebratenem **Hähnchen, Pesto** und buntem **Gemüse**	**Kibbelings** >Fischfilethappen< mit **Kartoffel-Schnittlauchpüree** und einer **Senfsoße**	**Hähnchenschnitzel >Cornflakes<** mit **Sauce Bernaise, Erbsen-Möhrengemüse** und **Scheibenkartoffeln**	**Rindsbratwurst** mit **dunkler Soße, Senfrahmkraut** und **Kartoffel-Röstzwiebelstampf**	**Schweinehacksteak auf Blattspinat** mit **Pilzrahmsoße** und **Semmelknödeln**
Menü 2	**Nudeln** mit **Hackfleisch-Gemüsesoße** vom **Schwein** & **Mozzarel**	**Hähnchenmedaillons** mit **Zucchini-Tomatengemüse, gebackenem Balkankäse** auf einem **Reisbett**	**Tortellini a la Panna,** mit einer **Schinken-Spinat-Sahnesoße**	**Tomatencremesuppe** mit **Frischkäse** und **Madeira** dazu ein **Suppenbrötchen**	**Poulardenbrüstchen mit Tomate & Mozzarella grat.** dazu **Sahne-Basilikum-Nudeln** und ein **gemischter Salat** mit **Essig Öl**
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** mit **Apfelmus**
Wochen-menü	**Rindergoulasch** mit **Butterspätzle** dazu ein **cremiger Bohnen Salat**	**Rindergoulasch** mit **Butterspätzle** dazu ein **cremiger Bohnen Salat**	**Rindergoulasch** mit **Butterspätzle** dazu ein **cremiger Bohnen Salat**	**Rindergoulasch** mit **Butterspätzle** dazu ein **cremiger Bohnen Salat**	**Rindergoulasch** mit **Butterspätzle** dazu ein **cremiger Bohnen Salat**

Kalt für das Wochenende

Menü A	**Hähnchenschnitzel** mit einer **Curry-Früchtesoße**, dazu **Butterreis** und **Brokkoliröschen**	
Menü B	**Schweinebraten** mit einer **Senfrahmsoße, bayrisch Kraut** und **Stampfkartoffeln**	

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 15.09. – 19.09.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	**Schlemmerfischfilet** mit **Petersilienkartoffeln, Kaisergemüse** und einer hellen **Rahmsoße**	**Sampls' Peppadew - Süppchen** mit **Hähnchenfleisch** & **Brokkoli Röschen** dazu ein **Suppenbrötchen**	deftiges **Schweineschaschlik** mit **Paprika, Zwiebeln** und **Champignons** dazu **Spiralnudeln**	**Knuspriger Grillkäse** mit **Grillkartoffelecken** und **Ratatouille Gemüse**	**Putenmedaillons** mit einer **Petersiliensoße, Schupfnudeln** und **buntem Mischgemüse**
Menü 2	**tomatige Gemüsegraupen** mit **Rucola** und **Mozzarellawürfeln** dazu gebratene **Hähnchenstreifen**	**Pesto-Rahmgeschnetzeltes** vom **Schwein** mit **Butternudeln** und **geschmorten Fleischtomaten**	**Hähnchenbrustfilet** mit **Spinat** und **Käse** überbacken dazu **Band**[illegible] in einer **Tomatensoße**	**Rinderhacksteak** mit einer **Pfefferrahmsoße, Kroketten** und **Romanescoröschen**	**Sampls' Schlemmerschnitzel** mit **Scheibenkartoffeln** und **Brokkoli-Karottengemüse**
Menü 3	**Butternudeln** mit einer **Tomaten-Mozzarella Soße** dazu ein **Eisbergsalat** mit **Joghurtdressing**	**gekochte Eier** mit **frankf. grüner Soße** und **Salzkartoffeln**	warmer **Milchreis** mit **Apfelkompott** und **Zimt-Zucker**	**Gemüsebouletten** mit **Bratkartoffeln** und einer **Kräutersoße**	Cremige **Schmorkartoffeln, Kräuter-Champignons** und **knusprige Brokkoli Röschen**
Wochen-menü	**Krakauer** mit **Zwiebelsoße, Rahmwirsing** und **Kartoffelpüree**	**Krakauer** mit **Zwiebelsoße, Rahmwirsing** und **Kartoffelpüree**	**Krakauer** mit **Zwiebelsoße, Rahmwirsing** und **Kartoffelpüree**	**Krakauer** mit **Zwiebelsoße, Rahmwirsing** und **Kartoffelpüree**	**Krakauer** mit **Zwiebelsoße, Rahmwirsing** und **Kartoffelpüree**

Kalt für das Wochenende

Menü A	**Hähnchenbrustfilet** mit **Champignonrahmsoße, Röstinchen** und **buntem Karottengemüse**
Menü B	**deftiger Schweinebraten** in einer **Malzbiersoße,** dazu **Salzkartoffeln** und **Rotkohl**

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 22.09. – 26.09.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	cremige **Kartoffel-Lauchsuppe** mit **Heißwürstchenscheiben,** dazu ein **Suppenbrötchen**	**Hähnchenbrustfiletstücke** mit einer **Tomaten-Basilikumsoße, Polenta Plätzchen** und **mediterranem Pfannengemüse**	**Kasseler Braten** mit dunkler Soße, **Rahmsauerkraut** und **Kartoffelstampf**	**Hähnchenmedaillons** mit einer **hellen Rahmsoße, Kartoffel- Kräuterstampf** und **Karotten-Pastinaken Gemüse**	**Königsberger Klopse** In einer feinen **Kapernsoße** mit **Petersilienkartoffeln dazu** ein **rote Beete Salat**
Menü 2	**Hähnchenschnitzel** >Cornflakes< mit einer **süß-sauren Soße** & **gebackenen Kartoffelecken,** dazu ein **gem. Salat**	bunter **Nudelauflauf** mit **saisonalem Gemüse, Pilzen** und ausgelassenem **Speck** in einer **Bechamelsoße** & mit **Käse** gratiniert	**Putengeschnetzeltes** mit **Pfifferlingen** dazu **Butterspätzle** und ein **Möhrensalat**	**Brauhausgulaschtopf mit Sauerkraut, Kartoffeln Rindfleisch und Schweinefleisch** dazu **Laugenbrezel**	**Matjesfilet** mit einer **fruchtigen Curry-Zwiebelstippe,** dazu **Blattsalatgarnitur** und **Schwarzbrotwürfel**
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** mit **Apfelmus**
Wochen-menü	**Schweinefilet** im **Speckmantel** mit **Butterböhnchen** und **gebr. Scheibenkartoffeln**	**Schweinefilet** im **Speckmantel** mit **Butterböhnchen** und **gebr. Scheibenkartoffeln**	**Schweinefilet** im **Speckmantel** mit **Butterböhnchen** und **gebr. Scheibenkartoffeln**	**Schweinefilet** im **Speckmantel** mit **Butterböhnchen** und **gebr. Scheibenkartoffeln**	**Schweinefilet** im **Speckmantel** mit **Butterböhnchen** und **gebr. Scheibenkartoffeln**

Kalt für das Wochenende

Menü A	**„Himmel und Ääd“** gebratene **Blutwurst** mit **Kartoffelpüree und Apfel-Zwiebel Kompott,** dazu eine dunkle **Bratensoße**	
Menü B	**Rindergeschnetzeltes** in einer **Pfefferrahmsoße** mit **Knöpfle** und **gebratenen 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 29.09. – 03.10.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	**Hähnchenbrustfilet** mit einer **Curry- Früchtesoße** dazu **Butterreis** und **Zuckerschoten**	**Sampl´s Rahmsüppchen** mit **Hühnchen, Apfel, Lauch + Möhre** dazu **ein Suppenbrötchen**	**Eisbeinfleisch** mit **Kartoffelpüree** und **Sauerkraut,** dazu **Senf**	**Hackfleischbällchen** auf **mexikanischem Reis** mit **Kidneybohnen, Tomate, Mais, Paprika + Zwiebeln** dazu ein **Blattsalat mit Dressing**	**Wirsingroulade gef. mit Hackfleisch** mit einer **dunklen Soße** dazu **Salzkartoffeln**
Menü 2	cremiger **Würstchengulasch** mit **Salzkartoffeln,** dazu **Fingermöhrchen & Erbsen**	**Serviettenknödel** auf rahmigem **Pilzragout** mit ausgelassenem **Speck, Rosenkohl** und **Kürbisspalten**	**Pangasius Filet** auf **Bandnudeln** mit einer **Curry-Senfsoße** dazu **Eisbergsalat** mit **Schnittlauchdressing**	**Hähnchenschnitzel** mit **Tomate** und **Mozzarella** gratiniert, dazu **Sahne-Basilikumnudeln**	**Hähnchengeschnetzeltes** mit **Champignons,** dazu **Butterspätzle** und **Bohnengemüse**
Menü 3	**Butternudeln** mit einer **Tomaten-Mozzarella Soße** dazu ein **Eisbergsalat** mit **Joghurtdressing**	**gekochte Eier** mit **frankf. grüner Soße** und **Salzkartoffeln**	warmer **Milchreis** mit **Apfelkompott** und **Zimt-Zucker**	**Gemüsebouletten** mit **Bratkartoffeln** und einer **Kräutersoße**	**>Feiertag<**
Wochen-menü	**Leberkäse** mit einer **Zwiebel-Senfsoße, Bratkartoffel** und **Spitzkohlgemüse**	**Leberkäse** mit einer **Zwiebel-Senfsoße, Bratkartoffel** und **Spitzkohlgemüse**	**Leberkäse** mit einer **Zwiebel-Senfsoße, Bratkartoffel** und **Spitzkohlgemüse**	**Leberkäse** mit einer **Zwiebel-Senfsoße, Bratkartoffel** und **Spitzkohlgemüse**	**>Feiertag<**

Kalt für das Wochenende

Menü A	**Feiertag!!!**	
Menü B	**Feiertag!!!**	

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.