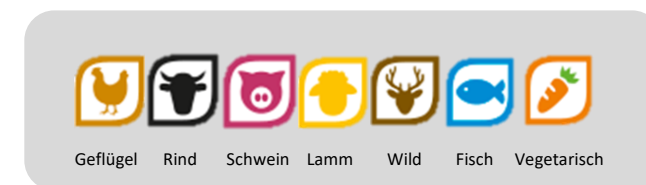


Wochenkarte 07.07.2025 – 11.07.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Paprika-Pesto-Suppe mit gegr. Hähnchenstreifen dazu ein Suppenbrötchen 	Hähnchen-Gemüsepfanne mit Aubergine, Zucchini, Champignons & Tomate- dazu Grillkartoffeln und Kräuterquark 	Puszt-Kotelett -natur- mit Paprika & Zwiebeln dazu Scheibenkartoffeln und hausgemachter Spitzkohlsalat 	Poulardenbrüstchen mit Tomate & Mozzarella geb. dazu Sahne-Basilikum-Kartoffeln und ein gemischter Salat mit Essig Öl 	südländischer Reis-Nudel-Auflauf mit Rinderhackfleisch, Tomaten, Oliven & Schafskäse 
Menü 2	Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Champignons dazu Spätzle und ein Bohnensalat mit Sahne 	Cevapicci vom Schwein auf Tomatenreis und Bauernsalat mit Essig Öl 	Hähnchen -Cordon Bleu- mit Kroketten, Erbsen-Möhren Gemüse und Sauce Hollandaise  	Tortellini gef. mit Ricotta mit Thunfisch und Buttererbisen und eine Käse-Sahnesoße 	Mini-Frikadellen mit Senf dazu Petersilien-Kartoffeln und buntes Gemüse (Blumenkohl, Broccoli & Karotten) mit Hollandaise 
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 
Wochenmenü 	Rostbratwurst mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Spitzkohl	Rostbratwurst mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Spitzkohl	Rostbratwurst mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Spitzkohl	Rostbratwurst mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Spitzkohl	Rostbratwurst mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Spitzkohl

Kalt für das Wochenende

Menü A	Schweinelachsschnitzel mit Jägersoße dazu Röstkartoffeln und Butterböhnchen 
Menü B	Westfälisches Zwiebelfleisch mit Butterkartoffeln und glasierten Karotten 



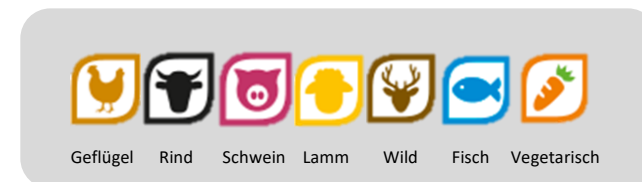
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf + Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide 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 14.07. – 18.07.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Hähnchensteaks in Pilzrahmsoße dazu Salzkartoffeln mit Erbsen & Möhren 	Kartoffel-Zucchini Puffer mit Kräutermedaillons vom Schwein dazu ein Schalotten-Quark Dip 	gepfefferte Putenfiletstreifen dazu Gemüsespätzle mit Karotten und Lauch und eine Rahmsoße 	Grillkäse auf gebackenem Gemüse -Zucchini, Tomate, Paprika und Aubergine- dazu Pesto Kartoffeln 	Pangasiusfilet- mit Gemüse-Risotto -Sellerie, Lauch & Karotte- dazu Champagnercremesoße 
Menü 2	Käse-Schinken Spätzle mit Röstzwiebeln dazu ein mariniertes Eisberg Salat mit Karottenraspeln 	Hirtensuppe mit Geflügelgeschnetzeltem, Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln und Paprika dazu ein Suppenbrötchen 	Schweinefilet-Pfanne mit Tomaten, Zuckerschoten, Zwiebeln, Zucchini und Mais dazu Scheibenkartoffeln 	Hähnchenschnitzel „Formaggio“ mit Kräuterfrischkäse & Gouda überbacken, dazu Röstkartoffeln und Blattspinat 	Kräuterbuttersteaks mit gebr. Champignons dazu Grillkartoffeln und ein Eisbergsalat mit Dressing 
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 dazu Apfelmus 
Wochenmenü 	Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade	Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade	Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade	Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade	Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade

Kalt für das Wochenende

Menü A	Zwiebelsteak vom Nacken dazu ofengebackene Grillkartoffeln und Schmorpaprika 
Menü B	Rindergoulasch mit Paprika und Champignons, dazu Nudeln und Butterböhnchen 



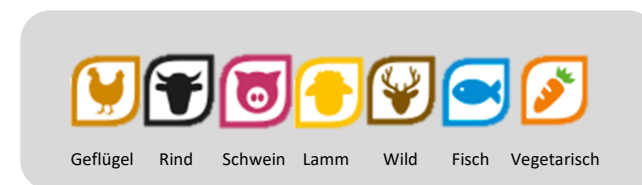
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 21.07.2025 – 25.07.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Putenbrustfilet Stücke mit gebratenen Kartoffel-gnocchi , Karotten Zucchini Gemüse und eine Kräuterrahmsoße 	Rösti-Quiche mit Kartoffeln , Kochschinkenschinken , Lauch , Tomaten und Käse 	Hähnchenschnitzel im Cornflakesmantel „Hawaii“ mit Ananas und Käse gratiniert dazu Butterreis und Brokkoliröschen 	Hähnchensteak -Olymp- auf Gemüse Risotto dazu ein Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing 	Bigos - Polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauerkraut , Schweinegulasch , Speck und Cabanossi , dazu Petersilienkartoffeln 
Menü 2	Frischer Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Bockwurstscheiben , 	Hähnchenbrust „Caprese“ mit Tomaten , Basilikum und Mozzarella gebacken auf Tagliatelle in einer hellen Rahmsoße 	Lebergeschnetzeltes in einer feinen Apfel- Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree dazu ein rote Beete Salat 	Seelachs Saltimbocca mit Seranoschinken & Salbeibutter auf mediterranem Gemüse dazu Backkartoffeln  	Hähnchenschnitzel mit einer pikanten Paprika-Zwiebelsoße dazu kleine Kartoffelrösti 
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 	Steak vom Schweinerücken in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Steak vom Schweinerücken in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Steak vom Schweinerücken in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Steak vom Schweinerücken in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Steak vom Schweinerücken in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln

Kalt für das Wochenende

Menü A	Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Schwenkkartoffeln 
Menü B	Hähnchengeschnetzeltes Bombay in einer Curry-Früchtesoße mit Butterreis und Zuckerschoten 



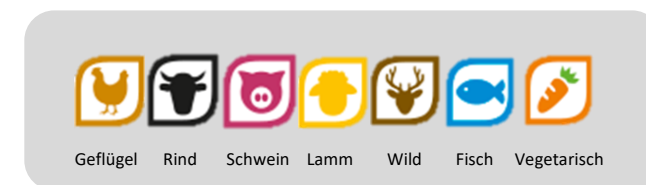
Informationen über die Verwendung von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien auslösen. Durch die Würzung (Geschmacksverstärker) enthalten alle Gerichte: Weizen, Eier, Milch (nicht laktosefrei) Sellerie, Soja, Senf +Hefeextrakt. Alle Desserts enthalten Soja, Ei, glutenhaltiges Getreide und 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 28.07. – 01.08.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Nürnberger Bratwürstchen auf Sauerkraut, Kartoffelpüree und Senf 	Gefüllte Wrap Rolle mit Hähnchen, Sommergemüse und Fetakäse dazu ein Sauerrahm Dip 	gegrillte Hähnchenkeule -mit Knochen- auf Spitzkohl-Karottengemüse mit cremigen Schmorkartoffeln 	pikante Schaschlik Pfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel & Paprika, dazu Butterknöpfe 	mit Hackfleisch gefüllte Paprikaschote, dazu Tomatensauce und Butterreis 
Menü 2	Hähnchenbrustfilet mit orientalischem Kichererbsen Gemüse -Paprika, Aubergine, Karotte- dazu eine fruchtige Tomatensoße 	„Berner Pfanne“ Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Butternudeln 	Sampl's Reiteruppe mit Hackfleisch, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Ananas, Mais und Tomaten, dazu ein Suppenbrötchen 	Coq au Vin Blanc, Hähnchen geschmort in Weißwein mit buntem Gemüse der Saison dazu Rissolé Kartoffeln und eine Weißweinsoße 	gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter und gerösteten Mandeln, dazu ein Tomaten-Oliven Sugo und Salzkartoffeln 
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 dazu Apfelmus 
Wochenmenü 	Rinderhacksteak in Pfefferrahmsauce mit Butterböhnchen und Salzkartoffeln	Rinderhacksteak in Pfefferrahmsauce mit Butterböhnchen und Salzkartoffeln	Rinderhacksteak in Pfefferrahmsauce mit Butterböhnchen und Salzkartoffeln	Rinderhacksteak in Pfefferrahmsauce mit Butterböhnchen und Salzkartoffeln	Rinderhacksteak in Pfefferrahmsauce mit Butterböhnchen und Salzkartoffeln

Kalt für das Wochenende

Menü A	Hähnchenschnitzel mit einer Rahmsauce, Blumenkohl Gemüse und Kartoffelpüree 
Menü B	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons dazu Butterspätzle und Karottensticks 



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.