Wochenkarte vom 02.11. bis 06.11.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	**Schweinemedaillons** mit einer **Champignonsoße** dazu **Röstitaler** und **Karottengemüse**	**Hähnchenmedaillons** auf rahmigem **Kartoffel-Wirsinggemüse**	**Gebratenes Seelachsfilet** mit **Petersilienkartoffeln** und **Rahmspinat**	**Schweinebraten** mit **Rahmwirsing** und **Salzkartoffeln**	**Putensteaks** mit einer **Lauchcremesoße** dazu **Butterspätzle** und **karamellisierte Karotten**
Menü 2	**Feines Hühnerfrikassee** mit saisonalem **Gemüse** >Karotte, Lauch, Schwarz-wurzel, Rosenkohl< dazu **Butterreis**	**Szegediner Gulaschsuppe** mit **Rindfleisch** und **Sauerkraut** dazu ein **Brötchen**	**Gefüllte Paprika** mit **Hackfleisch** und **Reis** dazu **Salzkartoffeln** und **Bratensoße**	**Hähnchenschnitzel** mit **Camembert gratiniert** & **Preiselbeeren**, dazu **Röstinchen** und **Brokkoli Röschen**	**Zwiebelsteaks** mit **dunkler Soße** dazu **Schmorkartoffeln** und **Rosenkohlröschen** mit **Speck**
Menü 3 *Senioren*	**Kartoffelpüree** mit **Rahmspinat** und **Rührei**	**Apfelpfannkuchen** mit süßem **Quark**	**Kartoffelgnocchi** mit einer **Spinat-Käsesoße**	kleine **Röstkartoffeln** mit gebackenen **Kürbisecken** dazu **Kräutersoße**	hausgemachte **Reibekuchen** mit **Apfelmus**
Wochen-menü	**Zwiebel-Sahne-Hähnchen** mit **Scheibenkartoffeln** und **Karotten-Spitzkohl Gemüse**	**Zwiebel-Sahne-Hähnchen** mit **Scheibenkartoffeln** und **Karotten-Spitzkohl Gemüse**	**Zwiebel-Sahne-Hähnchen** mit **Scheibenkartoffeln** und **Karotten-Spitzkohl Gemüse**	**Zwiebel-Sahne-Hähnchen** mit **Scheibenkartoffeln** und **Karotten-Spitzkohl Gemüse**	**Zwiebel-Sahne-Hähnchen** mit **Scheibenkartoffeln** und **Karotten-Spitzkohl Gemüse**

Kalt für das Wochenende

Menü A	**Hähnchenschnitzel** dazu **Scheibenkartoffeln** und **Rosenkohlröschen** mit **Specksoße**
Menü B	**Grobe Bratwurst** mit **Kartoffel-Schnittlauchstampf** dazu **Sauerkraut** und eine **dunkle Soße**

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.

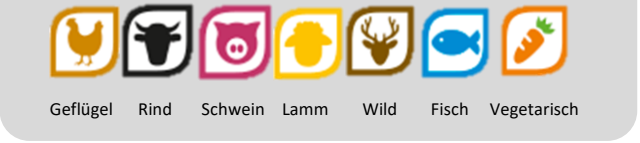
05244-2406

Wochenkarte vom 09.11. bis 13.11.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	**bunter Kartoffel Topf** mit **Hackfleisch, Pfifferlingen, Rosenkohl** und **Kürbis** dazu **Butterreis**	**Hähnchengeschnetzeltes** in **Senfsoße** dazu **Salzkartoffeln** und **Erbsen und Möhren**	**Schweinebraten** mit **gerauchter Bratensoße** dazu **Kartoffelpüree** und **Rotkraut**	**Putenbraten** mit **Rahmsoße, Kräutergnocchi** und **Brokkoli Gemüse**	**Brauhausgulaschtopf** mit **Sauerkraut, Kartoffeln Rindfleisch** und **Schweinefleisch**
Menü 2	**Hähnchen-Käseschnitzel** dazu **Sahne-Basilikum Nudeln** und **Backtomaten**	**gedämpftes Seelachsfilet** dazu **cremiges Tomaten-Kürbisrisotto** mit **Rucola** und **gerösteten Kürbiskernen**	**Hähnchensteaks** mit einer **Rahmsoße** dazu **Käsespätzle** und ein **Eisbergsalat** mit **Joghurtdressing**	**Nürnberger Würstel** mit **Senf** dazu **Kartoffelpüree** und **Sauerkraut**	**gegr. Hähnchenstreifen** und **Tortellini** mit **frischer Pilzrahmsoße** dazu ein **Eisbergsalat** mit **Dressing**
Menü 3 *Senioren*	**Gratin- Kartoffeln** dazu **geschmorte Champignons** mit **knusprigen Brokkoliröschen**	**Kartoffelbouletten** mit **Bratensoße** und **Karotten-Kohlrabigemüse**	**Omelette** mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Käse und Speck	warmer **Milchreis** mit **Zwetschgen** und **Zimt-Zucker**	**Nudeln** mit einer **Paprika-Pestosoße**
Wochen-menü	**Schnitzel Förster Art** mit Champignons und Speck dazu **Röstkartoffeln** und **Kaisergemüse**	**Schnitzel Förster Art** mit Champignons und Speck dazu **Röstkartoffeln** und **Kaisergemüse**	**Schnitzel Förster Art** mit Champignons und Speck dazu **Röstkartoffeln** und **Kaisergemüse**	**Schnitzel Förster Art** mit Champignons und Speck dazu **Röstkartoffeln** und **Kaisergemüse**	**Schnitzel Förster Art** mit Champignons und Speck dazu **Röstkartoffeln** und **Kaisergemüse**

Kalt für das Wochenende

Menü A	**Hähnchenbrustfilet** mit einer **Champignonsoße** dazu **Kartoffelgratin** und **Romanescogemüse**
Menü B	**Herzhafte Bouletten** mit einer **Pfifferlingsoße** dazu **Bratkartoffeln** und **Rotkraut**



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 16.11. bis 20.11.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	**Hähnchen-Pellkartoffel-Pfanne** >Paprika, Lauchzwiebeln, Zucchini & Fetakäse< dazu eine pikante **Tomatensoße**	**Bratwurstschnecke** mit **Zwiebelsoße** dazu **Kartoffelpüree** und **Spitzkohl**	**Gegr. Hähnchenstreifen** auf **Spinat-Spaghetti** mit **Kirschtomaten**	**Rinderhacksteak** mit einer **Paprikacremesoße,** dazu **Kartoffelgnocchi** und **Zucchinischeiben**	**Sahneheringsfilet** in einer **Hausfrauensoße** mit **Butterkartoffeln** und **warmer roter Beete**
Menü 2	**Schaschlik Topf** mit **Paprika,** grünen **Bohnen, Zwiebeln und Speck** dazu **Butternudeln**	**Rinderkraftbrühe** mit **Butterklößchen, Nudeln, Blumenkohlröschen** und **Eierstich** dazu ein **Suppenbrötchen**	**Schweinemedaillons** mit **Metaxa Soße** dazu **Djuvecreis** und ein **Spitzkohl- Paprikasalat**	**Geflügelragout** mit **Reis** und **Erbsen-Möhren-Gemüse**	**Kasseler Nacken** mit einer dunklen **Bratensoße** dazu **Kartoffel-Röstzwiebelpüree** und glasiertem **Lauch**
Menü 3 *Senioren*	**Kartoffelpüree** mit **Rahmspinat** und **Rührei**	**Apfelpfannkuchen** mit süßem **Quark**	**Kartoffelgnocchi** mit einer **Spinat-Käsesoße**	kleine **Röstkartoffeln** mit gebackenen **Kürbisecken** dazu **Kräutersoße**	hausgemachte **Reibekuchen** mit **Apfelmus**
Wochen-menü	**Hausmacher Bratblutwurst** und **-leberwurst** dazu **Kartoffelpüree** und **Sauerkraut**	**Hausmacher Bratblutwurst** und **-leberwurst** dazu **Kartoffelpüree** und **Sauerkraut**	**Hausmacher Bratblutwurst** und **-leberwurst** dazu **Kartoffelpüree** und **Sauerkraut**	**Hausmacher Bratblutwurst** und **-leberwurst** dazu **Kartoffelpüree** und **Sauerkraut**	**Hausmacher Bratblutwurst** und **-leberwurst** dazu **Kartoffelpüree** und **Sauerkraut**

Kalt für das Wochenende

Menü A	**Hackbällchen** mit **Champignonrahmsoße** dazu **Butterspätzle** und ein **Krautsalat**	
Menü B	**Scheiben** von der geräuchten **Putenbrust** mit einer **Bratensoße, Schupfnudeln** 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 Sampl Partyservice

Wochenkarte vom 23.11. bis 27.11.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	**Hackfleisch- Gemüsepfanne** mit **Scheibenkartoffeln** und **Käse** gratiniert	**Wildes“ Rindsragout** mit **Pfifferlingen** und **Champignons** dazu **Schupfnudeln** und **Rotkraut**	**Gegr. Hähnchenkeule** dazu **Röstkartoffeln** und ein **Blattsalat** mit **Sahnedressing**	**Pizza-Nudeln** mit **Tomaten, Schinken, Ananas, Pilze** und **Käse** dazu ein **Blattsalat**	**Herzhafte Lachssteaks** mit einer **Pommerysenfsoße** auf **Butterspätzle** mit **Lauch** und **Karottensticks**
Menü 2	**Wrap Tasche >Cesar Salad<** mit **Hähnchenfleisch, Römersalat, Parmesan, Ei** und **Tomate**	**Griech. Hirtensuppe** mit **Geflügelgeschnetzeltes, Paprika, Tomate + Schafskäse** dazu **Brötchen**	**Wurstebrei** mit **Salzkartoffeln** und cremigem **Kohlrabi Gemüse**	**Hähnchenbrustfilet** in **Rahmsoße** dazu **Reis** und **Romanescogemüse**	**Schweinelachsschnitzel mit Röstzwiebel** dazu **Bratkartoffeln** und **Speckböhnchen**
Menü 3 *Senioren*	**Gratin- Kartoffeln** dazu **geschmorte Champignons** mit **knusprigen Brokkoliröschen**	**Kartoffelbouletten** mit **Bratensoße** und **Karotten-Kohlrabigemüse**	**Omelette** mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Käse und Speck	warmer **Milchreis** mit **Zwetschgen** und **Zimt-Zucker**	**Nudeln** mit einer **Paprika-Pestosoße**
Wochen-menü	**Mettendchenpfanne** mit **Kartoffelstampf** und **Wirsinggemüse**	**Mettendchenpfanne** mit **Kartoffelstampf** und **Wirsinggemüse**	**Mettendchenpfanne** mit **Kartoffelstampf** und **Wirsinggemüse**	**Mettendchenpfanne** mit **Kartoffelstampf** und **Wirsinggemüse**	**Mettendchenpfanne** mit **Kartoffelstampf** und **Wirsinggemüse**

Kalt für das Wochenende

Menü A	**Putengeschnetzeltes** mit **Pfifferlingen** dazu **Butterspätzle** und **Möhrensalat** mit Essig Öl	
Menü B	**dicke Bohnen** mit **Bauchspeck** dazu **Salzkartoffeln**	

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.