

Menü-Kurier
Beate Benfer

Große Brenne 5
58099 Hagen

www.menue-kurier.de
info@menue-kurier.de

Tel.: 02331/590085
Fax: 02331/624120

Mo.-Fr. 08:00 - 13:00

Bestellannahme für den
nächsten Werktag bis
12:00 Uhr

Gerne liefern wir Ihnen
Ihre Mahlzeiten auch mit
Mehrwegverpackung.
Der Mehrpreis hierfür
beträgt 0,60 €.

Lieferzuschlag für
Samstag, Sonntag und
Feiertag - 0,65 €.

M2 auch als passierte
Kost lieferbar.

Ein Austausch der
Beilagen (z.B. Reis oder
Nudeln) mit
Kartoffelpüree ist
möglich.

Täglich:
Leckere Berliner (1,75
Euro) oder schmackhaften
Kuchen und Striezel (2,30
Euro).

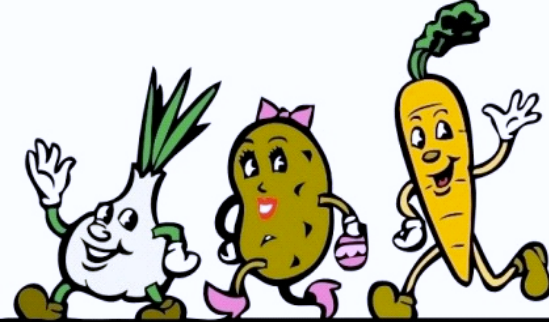
KW 32 SPEISEPLAN

04.08.25 bis 10.08.25

Kunde: _____

Bestelltelefon
02331 / 590085



	M1 - 8,85 € Gut bürgerlich	M2 - 9,80 € Diät - Menü	M3 - 9,60 € feine Küche	M4 - 10,75 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,75 € Vegetarisch	M6 - 9,60 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,80 € Salat & Kaltes	M8 - 8,75 € Süßspeise	M9 - 8,55 € Abendbrot	
	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli A1,F,G,I,1	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln A1,I,1	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch A1,F,I	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln A1,I,J,1,2	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis A1,C,I,J	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst A1,G,I,J,1,2,3	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1,C,G,J,1,3	Milchreis mit heißen Kirschen G,1	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter A1,A2	
	Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J,1	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln A1,G,I	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln A1,G,I,2,3	Zartes Geflügelfilet "Alfredo" in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti A1,G,I,1	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken A1,G,I,1	Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing A1,C,G,I,J,1,2,3	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing C,D,G,J,1,3	Quarkstrudel mit Vanillesauce A1,C,G,1	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1,C,G,J,1,2,3	
	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree A1,G,1,2,3	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis A1,C,G,I,J	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree A1,D,G,I,1	Herzhafter Speißbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat C,I,J,1,3	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis A1,I	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch A1,I,1	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing A1,C,F,G,I,1,3	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsöße A1,G,1	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1,C,G,I,1,3	
	Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln A1,C,G,I,J	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree A1,D,G,I,1	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat A1,C,I,J,1,3	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel A1,G,I,3	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln A1,G,H,I,I	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln A1,G,I,1	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf A1,C,G,I,J,1,3	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce A1,C,G,1	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1,C,G,I,1,3	
	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat A1,C,I,J,1,3	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle A1,C,G,I,1	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1,C,G,I,3	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu ZucchiniGemüse und Salzkartoffeln A1,D,G,I	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) A1,G,I,1	Frischer Sommereintopf mit Geflügelwursteinlage A1,I,2,3	Mexiko-Salat, frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing C,I,1,3	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1,G,1	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1,A2,D,G	
	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln A1,G,I	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) A1,I	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse A1,G,I,K	Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I	* M4 = sonntags 11,00 €  Unsere vegetarischen- und Fisch-Gerichte sind Halal geeignet				Milchreis mit Zimtpflaumenkompott G,1	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1,C,G,I,J,1,3
	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree A1,G,I,1	Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln A1,C,I,1	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce A1,C,G,I	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Bandnudeln A1,D,G,I,1					Germknödel mit Vanillesauce A1,C,G,1	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1,A2,G,1,2

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100 g. **R** Rind **S** Schwein **F** Fisch **G** Geflügel **W** Wild **V** Vegetarisch **L** Lamm

www.menue-kurier.de

DE NW
86018 EG

KW 33 SPEISEPLAN

11.08.25 bis 17.08.25

Kunde: _____

Bestelltelefon
02331 / 590085



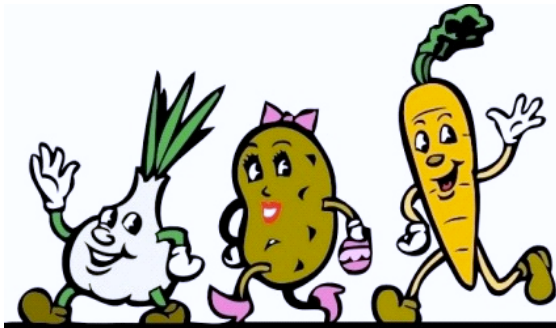
	M1 - 8,85 € Gut bürgerlich	M2 - 9,80 € Diät - Menü	M3 - 9,60 € feine Küche	M4 - 10,75 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,75 € Vegetarisch	M6 - 9,60 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,80 € Salat & Kaltes	M8 - 8,75 € Süßspeise	M9 - 8,55 € Abendbrot
Montag 11.08.2025	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Deftige Kohlroulade in Speck- Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce	Rosenkohlentopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
	A1,C,G,I,1	A1,G,1,2,3	A1,I,2,3	A1,G,I	A1,G,I,J,1,3	A1,I,1,3	C,G,I,1,3	G,1	C,G,I,1,3
Dienstag 12.08.2025	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French- Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	I,1,2,3	A1,G,I	A1,C,G,I,J,1	A1	A1,C,F,G,I,J,1	A1,I	C,D,G,I,J,1,3	A1,C,G	A1,A2,G,2,3
Mittwoch 13.08.2025	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zucchini- gemüse und Reis	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	A1,F,I	A1,C,G,I,J,1	A1,D,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I	A1,C,G,I,1	C,G,I,1,3	A1,G,1	A1,A2,C,G,I,J,3
Donnerstag 14.08.2025	Frische Reibekuchen mit leckerm Apfelmus	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Bekömmliche Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt- Dressing	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
	A1,C	A1,I,1,2,3	C,D,G,I,1,3	A1,G,I,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I	A1,F,G,3	A1,G,1	A1,C,G,I,1,3
Freitag 15.08.2025	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico- Dressing	Feiner Milchreis mit Zimt- zucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	A1,C,I,J,1,3	A1,C,G,I,J,1	A1,F,I	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,I,1,3	C,G,I,I,1,3	G	A1,D,2,3
Samstag 16.08.2025	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüserais	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli				Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimt- zucker	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I,1,2,3	A1,I	A1,C,G,I,1	A1,G,I				A1,C,G	A1,A2,C,G,I,1,2,3
Sonntag 17.08.2025	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry- Kokos Sauce, dazu Basmatireis	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle				Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	A1,C,G,I	A1,I,1	I,2	A1,C,G,I,1				A1,G,1	C,G,I,3

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinererzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

* M4 = sonntags 11,00 €



Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet



Die Nährwertangaben
beziehen sich auf jeweils 100 g. **R** Rind **S** Schwein **F** Fisch **G** Geflügel **W** Wild **V** Vegetarisch **L** Lamm

Menü-Kurier
Beate Benfer

Große Brenne 5
58099 Hagen

www.menue-kurier.de
info@menue-kurier.de

Tel.: 02331/590085
Fax: 02331/624120

Mo.-Fr. 08:00 - 13:00

Bestellannahme für den
nächsten Werktag bis
12:00 Uhr

Gerne liefern wir Ihnen
Ihre Mahlzeiten auch mit
Mehrwegverpackung.
Der Mehrpreis hierfür
beträgt 0,60 €.

Lieferzuschlag für
Samstag, Sonntag und
Feiertag - 0,65 €.

M2 auch als passierte
Kost lieferbar.

Ein Austausch der
Beilagen (z.B. Reis oder
Nudeln) mit
Kartoffelpüree ist
möglich.

Täglich:
Leckere Berliner (1,75
Euro) oder schmackhaften
Kuchen und Striezel (2,30
Euro).

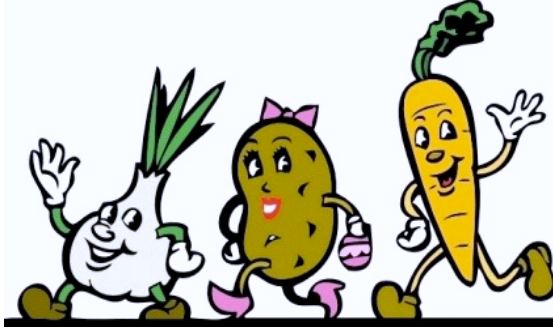
KW 34 SPEISEPLAN

18.08.25 bis 24.08.25

Kunde: _____

Bestelltelefon
02331 / 590085



	M1 - 8,85 € Gut bürgerlich	M2 - 9,80 € Diät - Menü	M3 - 9,60 € feine Küche	M4 - 10,75 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,75 € Vegetarisch	M6 - 9,60 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,80 € Salat & Kaltes	M8 - 8,75 € Süßspeise	M9 - 8,55 € Abendbrot	
	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	Bulgur- Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel	Herzhafter Weißkohl-Möhren- Eintopf mit zartem Rindfleisch	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter	
	A1,C,I,J,1,3  	A1,G,I 	A1,G,I,1 	A1,D,G,I 	A1,F,G,I,1 	A1,I,1 	A1,C,G,I,1,3 	G,1 	A1,A2 	
	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln	Rührei mit Rahmspinat und Püree	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Germknödel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat	
	A1,C,G,I,J,1 	G,1 	A1,F,I 	A1,G,I,1,3 	A1,C,G,I,1 	I,1,2,3 	C,G,J,1,2,3 	A1,C,G,1 	A1,C,G,J,1,2,3 	
	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat	Geflügelfilets in Paprika-Sahne- Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln	Kürbiscurry mit Reis	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse- Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat	Salatteller "Köttbullar" mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	Sahnegrießbrei mit Himbeeren	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot	
	A1,G,1,2,3 	A1,D,G,I,1 	A1,C,G,I,J,1,3 	A1,G,I,1 	A1,G,I,1 	A1,G,I,1,2,3 	C,G,J,1,3 	A1,G,1 	A1,C,G,J,1,3 	
	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti	Schweinereückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig- Senf-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	
	A1,C,G,I,J,1,3 	A1,C,G,I,1 	A1,I,1 	A1,G,I,1 	A1,A4,C,G,I,1,3 	A1,G,I,1,3 	C,G,J,1,3 	A1,C,G,1 	A1,C,G,J,1,3 	
	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüserais	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranean Gemüse und Bulgur	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhren und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing	Beerengrütze mit Vanillesauce	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter	
	A1,G,I,J,1 	A1,F,G,I 	A1,C,G,I,J 	A1,D,I,1,2,3  	A1,G,I,1 	A1,F,I,1 	A1,C,G,I,J 	G,1 	A1,A2,D,G 	
	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Bandnudeln	* M4 = sonntags 11,00 €  Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet 				Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,I,1 	A1,I,1 	A1,C,G,I,1 	A1,D,G,I,1 					G,1 	A1,C,G,I,J,1,3 
	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	A1,F,G,I,3 	A1,G,I 	A1,I,1 	A1,I 					A1,G,1,2,3 	A1,A2,G,1,2 

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Die Nährwertangaben
beziehen sich auf jeweils 100 g. **R** Rind **S** Schwein **F** Fisch **G** Geflügel **W** Wild **V** Vegetarisch **L** Lamm

www.menue-kurier.de

DE NW
86018 EG

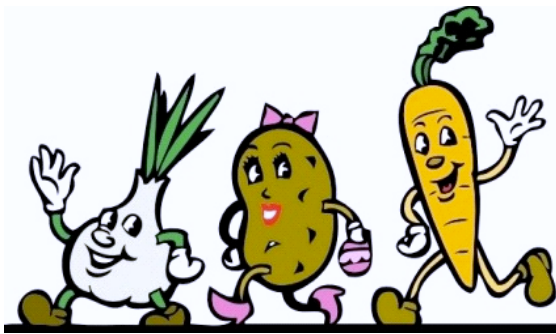
KW 35 SPEISEPLAN

25.08.25 bis 31.08.25

Kunde: _____

Bestelltelefon
02331 / 590085



	M1 - 8,85 € Gut bürgerlich	M2 - 9,80 € Diät - Menü	M3 - 9,60 € feine Küche	M4 - 10,75 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,75 € Vegetarisch	M6 - 9,60 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,80 € Salat & Kaltes	M8 - 8,75 € Süßspeise	M9 - 8,55 € Abendbrot	
Montag 25.08.2025	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	
	A1,G,I,1  	A1,G,I,1 	A1,I,2,3 	A1,G,I,1,3 	A1,C,G,I,1 	A1,I,1 	A1,C,G,I,I,1,3 	G,1 	C,G,I,1,3 	
Dienstag 26.08.2025	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	
	A1,G,I,3 	A1,I,2,3 	A1,I,1 	A1,C,I,I,1,3 	A1,C,G,I,1 	A1,I,1 	C,G,I,1,3 	A1,G,1 	A1,A2,G,2,3  	
Mittwoch 27.08.2025	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Geflügelrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu grüne Bandnudeln	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zuchinisalat	Leckerer Möhreeneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt- Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	
	A1,F,G,I,1,3 	A1,C,G,I,I 	A1,D,I 	A1,I,1,3 	A1,C,F,G,I,1 	A1,C,I,I,1 	A1,F,G,3 	A1,C,G 	A1,A2,C,G,I,I,3 	
Donnerstag 28.08.2025	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	
	A1,C,G,I,I 	A1,I,1 	A1,C,G,I,I,1 	A1,C,G,I,1 	A1,I 	A1,G,I,1 	C,D,G,I,1,3 	A1,G,1 	A1,C,G,I,1,3 	
Freitag 29.08.2025	Frische Reibekuchen mit leckerm Apfelmus	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis	Champignons "a la Creme" mit grünen Nudeln	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	
	A1,C 	A1,G,I,1,2,3 	A1,G,I 	A1,D,G,I,I,1 	A1,G,I,1 	A1,I,1 	A1,A2,G,1,2,3 	G 	A1,D,2,3  	
Samstag 30.08.2025	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat	* M4 = sonntags 11,00 €  Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet				Bergische Waffel mit heißen Kirschen	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I,1 	I,1,2,3 	A1,C,F,G,I,K,1 	A1,C,I,1,3 					A1,C,F,G,1 	A1,A2,C,G,I,1,2,3 
Sonntag 31.08.2025	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübensgemüse und Nudeln	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln					Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	A1,G,I 	A1,F,G,I 	A1,G,I,1 	A1,I,1  					A1,C,G,1 	C,G,I,3 

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Die Nährwertangaben
beziehen sich auf jeweils 100 g. **R** Rind **S** Schwein **F** Fisch **G** Geflügel **W** Wild **V** Vegetarisch **L** Lamm

Menü-Kurier
Beate Benfer

Große Brenne 5
58099 Hagen

www.menue-kurier.de
info@menue-kurier.de

Tel.: 02331/590085
Fax: 02331/624120

Mo.-Fr. 08:00 - 13:00

Bestellannahme für den
nächsten Werktag bis
12:00 Uhr

Gerne liefern wir Ihnen
Ihre Mahlzeiten auch mit
Mehrwegverpackung.
Der Mehrpreis hierfür
beträgt 0,60 €.

Lieferzuschlag für
Samstag, Sonntag und
Feiertag - 0,65 €.

M2 auch als passierte
Kost lieferbar.

Ein Austausch der
Beilagen (z.B. Reis oder
Nudeln) mit
Kartoffelpüree ist
möglich.

Täglich:
Leckere Berliner (1,75
Euro) oder schmackhaften
Kuchen und Striezel (2,30
Euro).

KW 36 SPEISEPLAN

01.09.25 bis 07.09.25

Kunde: _____

Bestelltelefon
02331 / 590085



	M1 - 8,85 € Gut bürgerlich	M2 - 9,80 € Diät - Menü	M3 - 9,60 € feine Küche	M4 - 10,75 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,75 € Vegetarisch	M6 - 9,60 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,80 € Salat & Kaltes	M8 - 8,75 € Süßspeise	M9 - 8,55 € Abendbrot	
	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter	
	A1,C,G,I,J,1	A1,F,G,I	A1,C,I	A1,J,1	A1,C,G,I,J,1	A1,C,I,J,1,3	A1,C,G,J,1,3	G,1	A1,A2	
	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat	
	A1,G,1,2,3	A1,G,I	A1,C,I,J	A1,G,1,3	A1,F,G,I,1	A1,J,1	C,D,G,I,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,2,3	
	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti	Gebratenes Gemüse in gelber Currysauce mit Reis	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurdressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot	
	A1,I	A1,G,I	A1,D,G,I,1	A1,I	A1,F,G,I,1	A1,I,2,3	A1,G,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3	
	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Germknödel mit Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	
	A1,F,I	A1,D,G,I,1	A1,I,2,3	A1,G,I,1	G	I,1,3	A1,C,I,J	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3	
	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie- Möhrensalat	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Bandnudeln	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree	Elsässer-Salat , Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl- Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter	
	A1,1,3	A1,C,G,I,J,1	A1,F,I	A1,D,G,I,1	A1,G,I,1	A1,G,J,1,3	C,G,J,1,3	A1,G,1	A1,A2,D,G	
	Herzhafter Kasselerknack in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle	Linsen-Bolognese mit Vollkorn- Fusilli	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate	* M4 = sonntags 11,00 € حلال Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet				Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,I,1,3	A1,C,I,1	A1,I	A1,F,G,I,1					G,1	A1,C,G,J,1,3
	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	Bunte Tortellini mit Käse- Spinatsauce	Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot				
	A1	A1,I,J	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I,J,2	A1,C,G,1	A1,A2,G,1,2				

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100 g. **R** Rind **S** Schwein **F** Fisch **G** Geflügel **W** Wild **V** Vegetarisch **L** Lamm

www.menue-kurier.de

DE NW
86018 EG

Menü-Kurier
Beate Benfer

Große Brenne 5
58099 Hagen

www.menue-kurier.de
info@menue-kurier.de

Tel.: 02331/590085
Fax: 02331/624120

Mo.-Fr. 08:00 - 13:00

Bestellannahme für den
nächsten Werktag bis
12:00 Uhr

Gerne liefern wir Ihnen
Ihre Mahlzeiten auch mit
Mehrwegverpackung.
Der Mehrpreis hierfür
beträgt 0,60 €.

Lieferzuschlag für
Samstag, Sonntag und
Feiertag - 0,65 €.

M2 auch als passierte
Kost lieferbar.

Ein Austausch der
Beilagen (z.B. Reis oder
Nudeln) mit
Kartoffelpüree ist
möglich.

Täglich:
Leckere Berliner (1,75
Euro) oder schmackhaften
Kuchen und Striezel (2,30
Euro).

KW 37 SPEISEPLAN

08.09.25 bis 14.09.25

Kunde: _____

Bestelltelefon
02331 / 590085



	M1 - 8,85 € Gut bürgerlich	M2 - 9,80 € Diät - Menü	M3 - 9,60 € feine Küche	M4 - 10,75 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,75 € Vegetarisch	M6 - 9,60 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,80 € Salat & Kaltes	M8 - 8,75 € Süßspeise	M9 - 8,55 € Abendbrot	
	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	
	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,1	A1,F,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I,1	A1,I,1,3	C,G,J,1,3	G,1	C,G,J,1,3	
	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	Schweineroulade mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	
	A1,C,I,J,1	A1,G,I	A1,I,2,3	A1,I,J,2	A1,F,I	I,1,2,3	C,G,J,I,1,3	A1,G,1	A1,A2,G,2,3	
	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	Kaiserfleisch (Kasselerücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	Gemüseragout mit Erbsenpüree	Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	
	C,D,G,J,1,3	A1,G,I,1	A1,G,I,1,3	A1,G,1	A1,G,I,1	A1,C,I,J,1	G,3	A1,C,G	A1,A2,C,G,I,J,3	
	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	
	A1,G,I,1,3	A1,D,G,I,1	A1,C,J,1,3	A1,C,1	A1,C,F,G,I,1	A1,I	A1,C,F,G,I,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,I,1,3	
	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersensauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat	Porree-Eintopf mit Geflügelfrikadelle	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	
	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,G,I,J,1,3	A1,C,D,G,I,J,1,3	A1,I	A1,C,G,I,J,1	A1,C,I,I	G	A1,D,2,3	
	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen	* M4 = sonntags 11,00 € Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I	A1,I,1	A1,G,I	A1,G,I,3					A1,C,G,I,1,2,3	
	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln					Beerengrütze mit Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	A1,G,I,3	A1,C,I,J,1	A1,C,G,I,1	A1,G,I					G,1	C,G,I,3

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100 g. **R** Rind **S** Schwein **F** Fisch **G** Geflügel **W** Wild **V** Vegetarisch **L** Lamm

www.menue-kurier.de

DE NW
86018 EG

KW 38 SPEISEPLAN

15.09.25 bis 21.09.25

Kunde: _____

Bestelltelefon
02331 / 590085



	M1 - 8,85 € Gut bürgerlich	M2 - 9,80 € Diät - Menü	M3 - 9,60 € feine Küche	M4 - 10,75 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,75 € Vegetarisch	M6 - 9,60 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,80 € Salat & Kaltes	M8 - 8,75 € Süßspeise	M9 - 8,55 € Abendbrot	
Montag 15.09.2025	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1,G,1,2,3	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,I	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis A1,G,I,1	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle A1,C,G,I	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl A1,G,I	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle A1,C,I,I,1	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1,C,G,I,1,3	Milchreis mit heißen Kirschen G,1	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter A1,A2	
Dienstag 16.09.2025	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis A1,F,G	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln A1,I,1,3	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis A1,G,I	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln A1,F,G,I,1	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis A1,C,F,G,I	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage A1,I,1	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing C,G,I,1,2,3	Germknödel mit Vanillesauce A1,C,G,1	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1,C,G,I,1,2,3	
Mittwoch 17.09.2025	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln A1,I,I,1	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln A1,C,G,I,I	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat A1,D,I,1	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel A1,G,1,3	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln A1,C,G,I,1	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis A1,I	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus- Dressing C,G,I,1,3	Griesflammerl "Baden Baden" mit Fruchtsoße A1,G,1	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1,C,G,I,1,3	
Donnerstag 18.09.2025	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree A1,D,G,I,I,1	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügel Wiener A1,I,2,3	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat A1,C,I,I,1,3	Spießbraten in Paprika-Rahm- Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,1	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore A1,G,I	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterrane Gemüse A1,I,1	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig- Senf-Dressing C,G,I,1,3	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1,G,1	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1,C,G,I,1,3	
Freitag 19.09.2025	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus A1,C	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkomreis A1,C,I,1	Deftige Kohlroulade in Speck- Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree A1,G,I,1,2,3	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1,2,3	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce A1,C,G,I	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen A1,C,G,I,I,1	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing A1,C,G,I,I	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1,C,G,1	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1,A2,D,G	
Samstag 20.09.2025	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat A1,C,G,I,I,1,3	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage A1,G,I,3	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln A1,I,K	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Reis A1,D,G,I,I,1	حلال HALAL Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet				Milchreis mit roter Grütze G,1	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1,C,G,I,I,1,3
Sonntag 21.09.2025	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln A1,G,I,1	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkomreis A1,F,G,I	Bandnudeln in leckerer Spinat- Käse-Sauce A1,G,I,1	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln A1,I,1					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce A1,G,1,2,3	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1,A2,G,1,2

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinererzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Die Nährwertangaben
beziehen sich auf jeweils 100 g. **R** Rind **S** Schwein **F** Fisch **G** Geflügel **W** Wild **V** Vegetarisch **L** Lamm

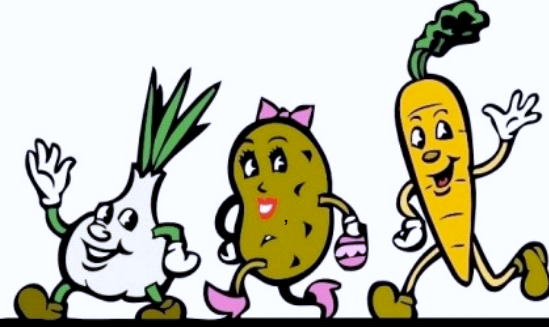
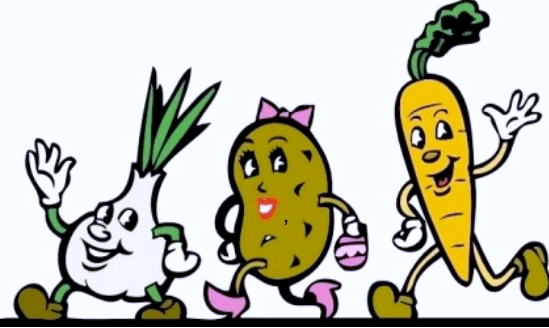
KW 39 SPEISEPLAN

22.09.25 bis 28.09.25

Kunde: _____

Bestelltelefon
02331 / 590085



	M1 - 8,85 € Gut bürgerlich	M2 - 9,80 € Diät - Menü	M3 - 9,60 € feine Küche	M4 - 10,75 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,75 € Vegetarisch	M6 - 9,60 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,80 € Salat & Kaltes	M8 - 8,75 € Süßspeise	M9 - 8,55 € Abendbrot	
	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-salat	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleisch-einlage	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	
	A1,G,I,1,3 	A1,G,I,1 	A1,G,I,1,2,3 	A1,D,G,I 	A1,F,I 	A1,I,1 	A1,C,G,I,J,1,3 	G,1 	C,G,I,1,3 	
	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat	Nudelaufguss mit Brokkoli und Hackfleisch	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Schnittchenteller fertig belegte Schnitten mit Wurst und Käse und Garnitur	
	A1,F,G,I 	A1,C,G,I,J,1 	A1,G,I,1 	A1,G,I 	A1,C,G,I,1 	A1,G,I 	C,G,J,1,3 	A1,C,G 	A1,A2,G,2,3  	
	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat	Klassischer Makkaroniaufguss in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	Deftiger Erbseneintopf mit Würstwürfel	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	
	A1,G,I,1 	A1,G,I 	A1,C,I,J,1,3 	A1,D,G,I 	A1,G,I,1 	I,1,2,3 	A1,C,F,G,J,1,3 	A1,G,1 	A1,A2,C,G,I,J,3 	
	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimt-zucker	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	
	A1,G,I,J,3 	A1,D,G,I,1 	A1,C,I,J,1,3 	A1,G,I,1 	A1,G,I,1 	A1,I,1,3 	C,D,G,I,1,3 	A1,C,G 	A1,C,G,I,1,3 	
	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree	Italienischer Gemüseeintopf	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Mandarinmilchreis	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	
	A1,I 	A1,C,G,I,J,1 	A1,C,G,I,J,1,3 	A1,C,D,G,I,J,1,3 	A1,G,I,1,2 	A1,I,1 	A1,A2,G,1,2,3 	G 	A1,D,2,3  	
	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Spätzle	* M4 = sonntags 11,00 €  Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet 				Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I 	A1,F,G,I 	A1,C,G,I,3 	A1,C,I,1 					A1,G,1 	A1,A2,C,G,I,1,2,3 
	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais	Lummebraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln	Linsen-Bolognese mit Nudeln	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße					Feiner Milchreis mit Zimt-zucker und Apfelkompott	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	A1,F,G,I,3 	A1,G,I 	A1,I 	A1,C,G,I,J,1,3 					G 	C,G,I,3 

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinererzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100 g. **R** Rind **S** Schwein **F** Fisch **G** Geflügel **W** Wild **V** Vegetarisch **L** Lamm