

# KW 04 SPEISEPLAN

19.01.26 bis 25.01.26

Kunde: \_\_\_\_\_

Bestelltelefon  
02331 / 590085



	M1 - 9,35 € Gut bürgerlich	M2 - 10,20 € Diät - Menü	M3 - 9,90 € feine Küche	M4 - 11,00 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,95 € Vegetarisch	M6 - 9,95 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,95 € Salat & Kaltes	M8 - 8,95 € Süßspeise	M9 - 8,80 € Abendbrot	
Montag 19.01.2026	<b>Hähnchenfilet</b> in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli  A1,F,G,I,1	<b>Kräuterbratwurst</b> in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln  A1,I	<b>"Nasi Goreng"</b> Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch  A1,F,I	<b>Schweineroulade "Hausfrauen Art"</b> mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln  A1,I,J,1,2	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis  A1,C,I	<b>Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art"</b> mit Krakauerwurst  A1,G,I,J,1,2,3	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf  A1,C,G,J,1,3	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen  G,1	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> mit Brot und Butter  A1,A2	
Dienstag 20.01.2026	<b>Wiegebraten (Hackbraten)</b> in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree  A1,C,G,I,J,1	<b>Hähnchenkeule</b> in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln  A1,G,I,1	<b>Gebackener Fleischkäse</b> in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln  A1,G,I,2,3	<b>Zartes Geflügelfilet "Alfredo"</b> in Käsecrèmesauce dazu Gemüsespaghetti  A1,G,I,1	<b>Bunte Kartoffelpfanne</b> mit Blattspinat und feinem Käse überbacken  A1,G,I,1	<b>Rigatoni</b> mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing  A1,C,G,I,J,1,2,3	<b>Thunfischsalat nach "Art des Hauses"</b> mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing  C,D,G,J,1,3	<b>Quarkstrudel</b> mit Vanillesauce  A1,C,G,1	<b>Gyrosbraten</b> mit Zaziki und Krautsalat  A1,C,G,J,1,2,3	
Mittwoch 21.01.2026	<b>Heiße Fleischwurst</b> mit Sauerkraut und Püree  A1,G,1,2,3	<b>Geflügelfrikadelle</b> in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis  A1,G,I,J	<b>Fischstäbchen</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree  A1,D,G,I,1	<b>Herzhafter Speißbraten</b> auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat  A1,C,I,J,1,3	<b>Chilli sin Carne</b> vegetarisches Chilli mit Reis  A1,I	<b>Möhreneintopf</b> mit zartem Rindfleisch  A1,I,1	<b>Caesar-Salat</b> Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing  A1,C,F,G,J,1,3	<b>Griesflammeri "Baden Baden"</b> mit Fruchtsoße  A1,G,1	<b>Eiersalat</b> mit Obstgarnitur und Weißbrot  A1,C,G,J,1,3	
Donnerstag 22.01.2026	<b>Hackfleischbällchen "Schwedische Art"</b> in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln  A1,C,G,I,J	<b>Gebackener Seelachs</b> mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree  A1,D,G,I,1	<b>Original Hähnchen-Döner-Teller</b> mit Reis, Sauce und Krautsalat  A1,C,J,1,3	<b>Rinderschmorbraten</b> mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel  A1,G,I,3	<b>Brokkoliröschen</b> mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln  A1,G,H,I,I	<b>Porree-Schlemmertopf</b> Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln  A1,G,I,1	<b>Frikadelle</b> mit Nudelsalat und Senf  A1,C,G,I,J,1,3	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce  A1,C,G,1	<b>Sandwichteller - leckere Sandwiches</b> (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur  A1,C,G,J,1,3	
Freitag 23.01.2026	<b>Gemischte Vollkornspirelli</b> (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind dazu Gurkensalat  A1,C,I,J,1,3	<b>Schweinerückenbraten</b> in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle  A1,C,G,I,1	<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis  A1,C,G,I,3	<b>Seelachsfilet gedünstet</b> mit Kräuterbuttersauce, dazu ZucchiniGemüse und Salzkartoffeln  A1,D,G,I	<b>Leckeres Paprikagemüse</b> mit Risotto (Reis)  A1,G,I,1	<b>Grünkohleintopf</b> mit Mettwurst  A1,F,I,J,1,3	<b>Mexiko-Salat</b> , frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing  C,J,1,3	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten  A1,G,1	<b>Fischplatte</b> nach Angebot mit Brot und Butter  A1,A2,D	
Samstag 24.01.2026	<b>Pikantes Gulasch</b> vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln  A1,G,I	<b>Kräftiger Hühnersuppeneintopf</b> mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl)  A1,I	<b>Spaghetti in Curryrahm</b> und buntem Gemüse  A1,G,I,K	<b>Zarter Schweinerückenbraten</b> in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln  A1,G,I	* M4 = sonntags 11,25 € Unsere vegetarischen- und Fisch-Gerichte sind Halal geeignet				<b>Milchreis</b> mit Zimtpfauenenkompott  G,1	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur  A1,C,G,I,J,1,3
Sonntag 25.01.2026	<b>Wiener Sahneleber</b> mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree  A1,G,I,1	<b>Rinderhacksteak</b> mit Blumenkohl und Salzkartoffeln  A1,C,I,J,1	<b>Tortellini "Vegetarische Art"</b> in fruchtiger Tomatensauce  A1,C,G,I	<b>Lachsfilet</b> an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkorreis  A1,D,G,I,1					<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce  A1,C,G,1	<b>Käseplatte "Winzer Art"</b> 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 / 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

















































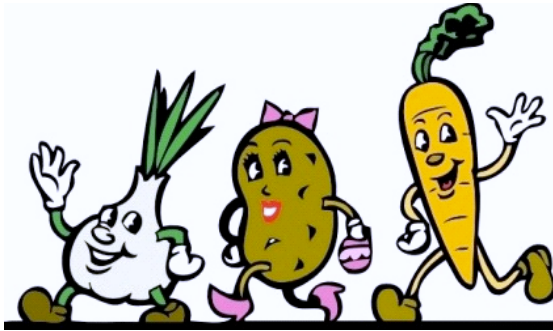













KW 05 SPEISEPLAN

26.01.26 bis 01.02.26

Kunde: \_\_\_\_\_

Bestelltelefon  
02331 / 590085



	M1 - 9,35 € Gut bürgerlich	M2 - 10,20 € Diät - Menü	M3 - 9,90 € feine Küche	M4 - 11,00 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,95 € Vegetarisch	M6 - 9,95 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,95 € Salat & Kaltes	M8 - 8,95 € Süßspeise	M9 - 8,80 € Abendbrot	
	<b>Hamburger Rinderfrikadelle</b> in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle	<b>Nürnberger Rostbratwürstchen</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>Deftige Kohlroulade</b> in Speck- Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln	<b>Gebratenes Hähncheninnenfilet</b> in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse	<b>Schweizer Kartoffelrösti</b> mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce	<b>Rosenkohlentopf</b> mit Kartoffeln und Kasselerwürfel	<b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Senf	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer- Rhabarberkompott	<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat	
	A1,C,G,I,J,1 	A1,G,1,2,3 	A1,I,2,3 	A1,G,I 	A1,G,I,J,1,3 	A1,J,1,3 	C,G,I,J,1,3 	G,1 	C,G,J,1,3 	
	<b>Linseneintopf</b> mit Geflügel Wiener	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli	<b>Geflügelkräuterbällchen</b> in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Salzkartoffeln und Apfelmus	<b>Gemüsebratwurst</b> in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	<b>Südländische Nudelpfanne</b> mit Tomaten, Paprika und Auberginen	<b>Salatteller mit Shrimps</b> und Salaten der Saison mit French- Dressing	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott	<b>Schnittchenteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	
	I,1,2,3 	A1,G,I 	A1,G,I,J,1 	A1,3 	A1,C,F,G,I,J,1 	A1,I 	C,D,G,I,J,1,3 	A1,C,G,3 	A1,A2,G,1,3  	
	<b>Bunte Reispfanne</b> mit Hähnchenfleisch	<b>Frikadelle</b> auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	<b>Seelachsfilet natur</b> in feiner Kerbelsauce mit Zucchini- und Reis	<b>Jägerschnitzel</b> mit Salzkartoffeln und Möhrensalat	<b>Käsetortellini</b> mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat	<b>Gekochte Eier</b> auf Rahmspinat und Salzkartoffeln	<b>Italienischer Tomatensalat</b> mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze	<b>Feine Sülze</b> 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,J,1,3 	A1,G,1 	A1,A2,C,G,I,3 	
	<b>Frische Reibekuchen</b> mit leckerm Apfelmus	<b>"Gutsherrentopf"</b> kräftiger <b>Gemüsetopf</b> mit Geflügelwurstwürfel	<b>Hamburger Heringsstipp</b> in <b>Sahne</b> mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	<b>Rindersaftgulasch</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	<b>Eieromelette</b> mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	<b>Bekömmliche Gemüsebolognese</b> mit Vollkornnudeln	<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust und Joghurt- Dressing	<b>Süße Milchnudeln</b> mit heißen Kirschen	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat	
	A1,C,3 	A1,I,1,2,3 	C,D,G,I,1,3 	A1,G,1,3 	A1,C,G,I,1 	A1,I 	A1,F,G,3 	A1,G,1 	A1,C,G,I,1,3 	
	<b>Geflügel-Currywurst</b> mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	<b>Fleischbällchen</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	<b>Chinesische Nudelpfanne</b> mit zartem Hähnchenfleisch	<b>Backfischfilet vom Seelachs</b> in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln	<b>Farfalle (Nudeln)</b> in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat	<b>Schnibbelbohnen-Eintopf</b> mit gewürfeltem Kasseler	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico- Dressing	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimt- zucker und Apfelkompott	<b>Brathering</b> 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,J,1,3 	G,3 	A1,D,2,3  	
	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> der Saison mit Geflügelwurstwürfeln	<b>Feine Bratwurst</b> in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln	<b>Gemüseschnitzel</b> mit Kräutersauce dazu Gemüseris	<b>Hähnchensteaks</b> in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli	<div>* M4 = sonntags 11,25 €  Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet</div> <div></div>				<b>Pfannkuchen</b> mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimt- zucker	<b>Feiner Fleischsalat "Rheinische Art"</b> mit Garnitur und Brot
	A1,I,1,2,3 	A1,G,I 	A1,C,G,I,1 	A1,G,I 					A1,G 	A1,A2,C,G,I,1,2,3  
	<b>Geflügel Cordon Bleu</b> in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln	<b>Elsässer Schweinebraten</b> mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln	<b>Gemüse-Ragout</b> mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry- Kokos Sauce, dazu Basmatireis	<b>Schweinefilet</b> in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle					<b>Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce	<b>Kasseler Braten</b> mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	A1,C,G,I 	A1,I,1 	I,2 	A1,C,G,I,1 					A1,G,1 	A1,C,G,I,1,3 

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.



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). Ferner bieten wir  
Ihnen Produkte der Firma  
Brandt an.


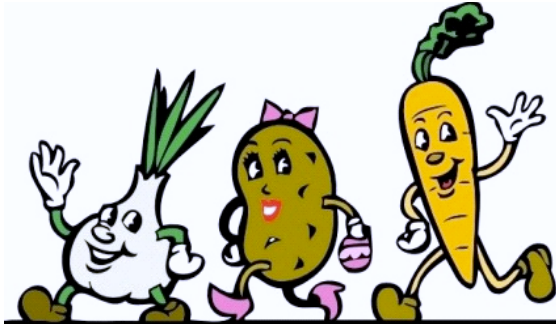
# KW 06 SPEISEPLAN

02.02.26 bis 08.02.26

Kunde: \_\_\_\_\_

Bestelltelefon  
02331 / 590085



	M1 - 9,35 € Gut bürgerlich	M2 - 10,20 € Diät - Menü	M3 - 9,90 € feine Küche	M4 - 11,00 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,95 € Vegetarisch	M6 - 9,95 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,95 € Salat & Kaltes	M8 - 8,95 € Süßspeise	M9 - 8,80 € Abendbrot	
	<b>Spaghetti "Bolognese"</b> dazu Krautsalat	<b>Truthahngulasch</b> mit Möhrengemüse und Penne Nudeln	<b>Schweinebraten</b> in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	<b>Seelachsfilet</b> mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	<b>Bulgur- Gemüsepfanne</b> mit Bio Tofuwürfel	<b>Herzhafter Weißkohl-Möhren- Eintopf</b> mit zartem Rindfleisch	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> mit Brot und Butter	
	A1,C,I,J,1,3	A1,F,G,I	A1,G,I	A1,D,G,I	A1,F,G,I,1	A1,I,1	A1,C,G,J,1,3	G,1	A1,A2	
	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat	<b>Feiner Milchreis</b> mit feinen Früchten und Zimt	<b>Geflügel- Schaschlikpfanne</b> mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	<b>"Cordon Bleu"</b> vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Püree	<b>Deftige Erbsensuppe</b> mit Geflügel Wiener	<b>Chefsalat</b> mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce	<b>Gyrosbraten</b> mit Zaziki und Krautsalat	
	A1,G,I,J,1	G,2	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	
	<b>Gebackener Leberkäse</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln	<b>"Bifteki" Griechischer Hackbraten</b> mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat	<b>Geflügelfilets</b> in Paprika-Sahne- Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln	<b>Kürbiscurry</b> mit Reis	<b>Spaghetti "Carbonara"</b> Schinkenspeck in leckerer Käse- Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat	<b>Salatteller "Köttbullar"</b> mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Himbeeren	<b>Eiersalat</b> mit Obstgarnitur und Weißbrot	
	A1,G,1,2,3	A1,D,G,I,1	A1,C,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	
	<b>Schweinerahmgulasch</b> mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat	<b>Rinderfrikadelle</b> in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti	<b>Schweinerückenbraten</b> in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln	<b>Gemüsefrikadelle</b> in Tomatensauce und Vollkornnudeln	<b>Grünkohlgemüseeintopf</b> mit Geflügelwürfel	<b>Hirten-Käse</b> mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig- Senf-Dressing	<b>Eierpfannkuchen</b> gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	<b>Sandwichteller</b> - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	
	A1,C,G,I,J,1,3	A1,C,G,I,J,1	A1,I,1	A1,G,I,1	A1,A4,C,G,I,1,3	A1,I,J,1	C,G,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3	
	<b>Bratwurst</b> in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln	<b>Geflügelgulasch</b> in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln	<b>Geflügelbällchen</b> in brauner Sauce dazu Gemüsereis	<b>Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art"</b> mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat	<b>Gemüse-Kartoffel-Auflauf</b> mit herzhaftem Käse überbacken	<b>Geflügelhackfleisch-Pfanne</b> mit mediterranean Gemüse und Bulgur	<b>Salatteller "Rustica"</b> mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhren und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing	<b>Beerengrütze</b> mit Vanillesauce	<b>Fischplatte nach Angebot</b> mit Brot und Butter	
	A1,G,I,1	A1,F,G,I	A1,G,I,I	A1,D,I	A1,G,I,1	A1,F,I,1	A1,C,G,I,I	G,1	A1,A2,D	
	<b>Spießbraten</b> in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln	<b>"Trentiner Marktpf"</b> Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch	<b>Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art"</b> mit Zucchini-Möhren-Salat	<b>Seehecht</b> auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln	* M4 = sonntags 11,25 €  Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet				<b>Milchreis</b> mit roter Grütze	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> 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
	<b>Hähnchenragout</b> mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis	<b>Schweinerückensteak</b> in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln	<b>"Ratatouille"</b> Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti	<b>Saftiger Rinderbraten</b> in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln					<b>Heißer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	<b>Käseplatte "Winzer Art"</b> 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

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). Ferner bieten wir  
Ihnen Produkte der Firma  
Brandt an.


















































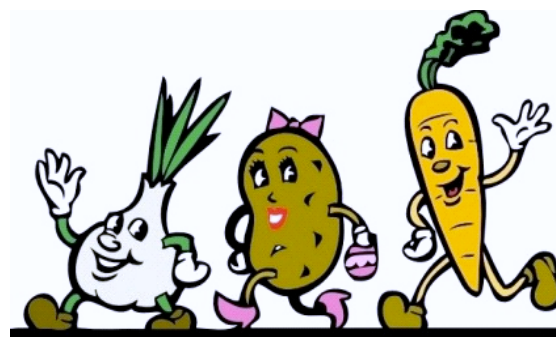













KW 07 SPEISEPLAN

09.02.26 bis 15.02.26

Kunde: \_\_\_\_\_

Bestelltelefon  
02331 / 590085



	M1 - 9,35 € Gut bürgerlich	M2 - 10,20 € Diät - Menü	M3 - 9,90 € feine Küche	M4 - 11,00 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,95 € Vegetarisch	M6 - 9,95 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,95 € Salat & Kaltes	M8 - 8,95 € Süßspeise	M9 - 8,80 € Abendbrot	
Montag 09.02.2026	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkomreis	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  	A1,G,I 	A1,I,2,3 	A1,G,I,1,3 	A1,C,G,I,1 	A1,I,1 	A1,C,G,I,1,3 	G,1 	C,G,I,1,3 	
Dienstag 10.02.2026	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,I,3  	
Mittwoch 11.02.2026	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchini salat	Leckerer Möhre Eintopf 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,G,I,I,1 	A1,D,I 	A1,I,1,3 	A1,C,F,G,I,1 	A1,I,I,1 	A1,F,G,3 	A1,C,G,3 	A1,A2,C,G,I,3 	
Donnerstag 12.02.2026	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,G,I,I 	A1,I,1 	A1,G,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 13.02.2026	Frische Reibekuchen mit leckerm Apfelmus	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkom-Spiralnudeln	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis	Champignons "a la Creme" mit kleinen Bandnudeln	Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	
	A1,C,3 	A1,G,I,1,2,3 	A1,G,I 	A1,D,G,I,I,1 	A1,G,I,1 	A1,C,I,I,1 	A1,A2,G,2,3 	G,3 	A1,D,2,3  	
Samstag 14.02.2026	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat	<div>* M4 = sonntags 11,25 €</div> <div> Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet</div> <div></div>				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 15.02.2026	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rüben Gemüse und Nudeln	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkomreis	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,I,2 	A1,G,I 	A1,G,I 	A1,I,1  				A1,C,G,1 	A1,C,G,I,1,3 	

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



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). Ferner bieten wir  
Ihnen Produkte der Firma  
Brandt an.

# KW 08 SPEISEPLAN

16.02.26 bis 22.02.26

Kunde: \_\_\_\_\_

Bestelltelefon  
02331 / 590085



	M1 - 9,35 € Gut bürgerlich	M2 - 10,20 € Diät - Menü	M3 - 9,90 € feine Küche	M4 - 11,00 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,95 € Vegetarisch	M6 - 9,95 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,95 € Salat & Kaltes	M8 - 8,95 € Süßspeise	M9 - 8,80 € Abendbrot	
	<b>Mini-Hacksteaks</b> in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> in Tomatensauce dazu Reis	<b>Lummerbraten</b> vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln	<b>Maultaschen "Vegetarisch"</b> in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat	<b>Spaghetti "Bolognese"</b> dazu Gurkensalat	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> mit Brot und Butter	
	A1,C,G,I,J,1	A1,F,G,I	A1,C,I	A1,I,1	A1,C,G,I,J,1	A1,C,I,J,1,3	A1,C,G,I,1,3	G,1	A1,A2	
	<b>Heiße Fleischwurst</b> mit Sauerkraut und Püree	<b>Schweinegulasch</b> in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsohnen-Salat	<b>Klassischer Sauerbraten</b> in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße	<b>Bunte Tofu-Gemüsepfanne</b> mit Kräutersauce und Karottenpüree	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit frischem Gemüse und Rindfleischbeilage	<b>Thunfischsalat nach "Art des Hauses"</b> mit frischen Salaten dazu French-Dressing	<b>Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren</b> dazu Vanillesauce	<b>Gyrosbraten</b> mit Zaziki und Krautsalat	
	A1,G,1,2,3	A1,G,I	A1,I	A1,G,1,3	A1,F,G,I,1	A1,I,1	C,D,G,I,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,2,3	
	<b>Kräftiger Hühnersuppeneintopf</b> mit buntem Gemüse	<b>Bratwurst</b> in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln	<b>Fischstäbchen</b> mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree	<b>"Piccata Napoli"</b> zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti	<b>Drillinge mit Schale</b> dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat	<b>Mexikanischer Bohneneintopf</b> mit Rauchfleisch	<b>Caesar-Salat</b> Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurtdressing	<b>Griesflammeri "Baden Baden"</b> mit Fruchtsoße	<b>Eiersalat</b> mit Obstgarnitur und Weißbrot	
	A1,I	A1,G,I	A1,D,G,I	A1,G,I	G	A1,I,2,3	A1,F,G,3	A1,G,1	A1,C,G,I,1,3	
	<b>Geflügel- Schaschlikpfanne</b> mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	<b>Seelachs im Backteig</b> auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	<b>Spirellis (Nudeln)</b> mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat	<b>Filettöpfchen</b> Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln	<b>Kräuterseitling "Schnitzel"</b> mit heller Kräutersauce auf Gemüserais	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Bockwurst	<b>Zwei Frikadellen</b> mit Nudelsalat	<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce	<b>Sandwichteller</b> - 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	A1,C,G,I,1	I,1,3	A1,C,G,I,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,I,1,3	
	<b>Wiener Würstchen</b> mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	<b>Gekochte Eier</b> in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat	<b>Hähnchenfleisch süß sauer</b> mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln	<b>Hoki-Fischfilet</b> in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln	<b>Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf</b> mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken	<b>Rheinischer Kartoffeleintopf</b> mit Kasseler und frischem Porree	<b>Elsässer-Salat</b> , Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten	<b>Fischplatte nach Angebot</b> 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,I,1,3	C,I,1,3	A1,G,1	A1,A2,D	
	<b>Herzhafter Kasseleknack</b> in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	<b>Klassischer Möhreneintopf</b> mit pikanter Rinderfrikadelle	<b>Linsen-Bolognese</b> mit Vollkorn-Fusilli	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate	<div>* M4 = sonntags 11,25 €</div> <div><div><div>حلال</div><div>HALAL</div></div>Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet</div> <div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div>				<b>Milchreis</b> mit roter Grütze	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,I,1,3	A1,C,I,J,1	A1,I	A1,F,G,I,1					G,1	A1,C,G,I,J,1,3
	<b>Rinderragout</b> mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	<b>Schweinebraten</b> in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	<b>Bunte Tortellini</b> mit Käse-Spinatsauce	<b>Kleine Bandnudeln</b> mit Hack und Champignons in Sauerrahm					<b>Kaiserschmarrn</b> mit Vanillesauce	<b>Käseplatte "Winzer Art"</b> mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	A1	A1,I,I	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,2					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 / 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

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). Ferner bieten wir  
Ihnen Produkte der Firma  
Brandt an.

















































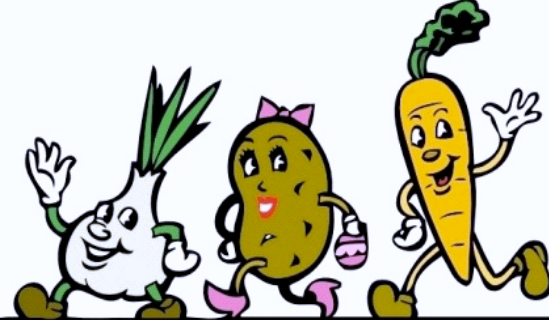






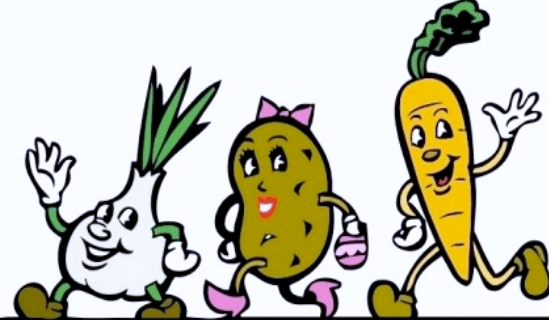






KW 09 SPEISEPLAN

23.02.26 bis 01.03.26

Kunde: \_\_\_\_\_

Bestelltelefon  
02331 / 590085



	M1 - 9,35 € Gut bürgerlich	M2 - 10,20 € Diät - Menü	M3 - 9,90 € feine Küche	M4 - 11,00 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,95 € Vegetarisch	M6 - 9,95 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,95 € Salat & Kaltes	M8 - 8,95 € Süßspeise	M9 - 8,80 € Abendbrot	
	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat	<b>Frikadelle vom Rind</b> in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	<b>Penne mit Hähnchenbrust</b> in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken	<b>Schnitzel</b> in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	<b>Italienische Gemüsepasta</b> mit Vollkornnudeln	<b>Grüne Bohnen-Eintopf</b> mit Bockwürstchen	<b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Senf	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott	<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat	
	A1,G,I,J,1 	A1,C,G,I,J,1 	A1,F,G,I,1 	A1,C,G,I,1 	A1,I,1 	A1,I,1,3 	C,G,I,J,1,3 	G,1 	C,G,J,1,3 	
	<b>Hackbraten</b> in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	<b>Hähncheninnenfilets</b> in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	<b>Wurstgulasch</b> mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	<b>Schweineroulade</b> mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln	<b>Gebratenes Gemüse</b> süßsauer mit Reis	<b>Linseneintopf</b> mit Geflügel Wiener	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze	<b>Schnittchenteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	
	A1,C,I,J,1 	A1,G,I,1 	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,1,3  	
	<b>Hamburger Heringsstipp in Sahne</b> mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	<b>Geflügelbratwurst</b> in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis	<b>Schweineleberragout</b> in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	<b>Kaiserfleisch (Kasselerücken)</b> auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	<b>Gemüseragout</b> mit Erbsenpüree	<b>Klassischer Möhreeneintopf</b> mit Geflügelkräuterbällchen	<b>"Bayern Mix"</b> Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott	<b>Feine Sülze</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	
	C,D,G,J,1,3 	A1,G,I,1 	A1,G,I,3 	A1,G,1 	A1,G,I,1 	A1,I,J,1 	G,3 	A1,C,G,3 	A1,A2,C,G,J,3 	
	<b>Schweinebraten</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße	<b>Pangasiusfilet</b> in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	<b>Original Hähnchen-Döner-Teller</b> mit Reis, Sauce und Krautsalat	<b>Sauerbratengulasch</b> mit Spätzle und Rotkohl	<b>Vegetarische Gemüsebällchen</b> mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis	<b>Kürbis - Hähncheneintopf</b> mit Kartoffeln	<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing	<b>Quarkstrudel</b> mit Vanillesauce	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat	
	A1,G,I,1,3 	A1,D,G,I,1 	A1,C,I,1,3 	A1,C,1 	A1,C,G,I,1 	A1,I 	A1,C,F,G,J,1,3 	A1,C,G,1 	A1,C,G,J,1,3 	
	<b>Westfälische Dicke Bohnen</b> mit Kasseler und Salzkartoffeln	<b>Pikantes Gulasch</b> vom Schwein mit Gabelspaghetti	<b>Kartoffelröstis</b> mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> mit Kräutersenfauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat	<b>Makkaroni</b> mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat	<b>Porree-Eintopf</b> mit Geflügelfrikadelle	<b>Zwei Frikadellen</b> mit Nudelsalat	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott	<b>Brathering</b> 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,G,I,J,1 	A1,C,G,I,J,1,3 	G,3 	A1,D,2,3  	
	<b>Geflügelfilets</b> in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln	<b>Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf</b> mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	<b>Kichererbsencurry</b> mit Kokosmilch und Bulgur	<b>Schweinebraten</b> in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen	<div>* M4 = sonntags 11,25 €</div> <div> Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet</div> <div></div>				<b>Eierpfannkuchen</b> mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	<b>Feiner Fleischsalat "Rheinische Art"</b> mit Garnitur und Brot
	A1,I 	A1,I,1 	A1,G,I 	A1,G,I,3 					A1,C,G,1 	A1,A2,C,G,J,1,2,3 
	<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	<b>Hackbraten</b> in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	<b>Mais-Lauchtaler</b> in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni	<b>Schweinefilet</b> in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln					<b>Beerengrütze</b> mit Vanillesauce	<b>Kasseler Braten</b> mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	A1,G,I,3 	A1,C,I,J,1 	A1,C,G,I,1 	A1,G,I 					G,1 	A1,C,G,J,1,3 

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



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). Ferner bieten wir  
Ihnen Produkte der Firma  
Brandt an.

# KW 10 SPEISEPLAN

02.03.26 bis 08.03.26

Kunde: \_\_\_\_\_

Bestelltelefon  
02331 / 590085



	M1 - 9,35 € Gut bürgerlich	M2 - 10,20 € Diät - Menü	M3 - 9,90 € feine Küche	M4 - 11,00 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,95 € Vegetarisch	M6 - 9,95 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,95 € Salat & Kaltes	M8 - 8,95 € Süßspeise	M9 - 8,80 € Abendbrot	
	<b>Gebackener Leberkäse</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	<b>Rinderbraten</b> in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Paprikagemüse und Butterreis	<b>Schweizer Sahnegeschnetzeltes</b> mit kleinen Möhren und Spätzle	<b>Spaghetti "Funghi"</b> Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	<b>Möhrengemüse</b> Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> mit Brot und Butter	
	A1,G,1,2,3	A1,I	A1,G,I,1	A1,C,G,I	A1,G,I	A1,C,I,I,1	A1,C,G,I,1,3	G,1	A1,A2	
	<b>Delikate Putenpfanne</b> mit Gemüse und Reis	<b>Grobe Bratwurst</b> in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	<b>Schweinegulasch</b> in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis	<b>Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art"</b> auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln	<b>Mini-Frühlingsrollen</b> mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis	<b>Grünkohleintopf</b> mit Kasselerwürfel	<b>Chefsalat</b> mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce	<b>Gyrosbraten</b> mit Zaziki und Krautsalat	
	A1,G,I	A1,I,1,3	A1,G,I	A1,F,G,I,1	A1,C,F,G,I	A1,I,I,1,3	C,G,I,1,2,3	A1,C,G,1	A1,C,G,I,1,2,3	
	<b>Currywurstpfanne</b> mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln	<b>Geflügel-Hackbraten</b> in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln	<b>Vollkorn-Spaghetti "Tonno"</b> Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat	<b>Rindersauerbraten</b> in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln	<b>Chilli con Carne</b> mit roten Bohnen und körnigem Reis	<b>Salatteller</b> mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	<b>Griesflammeri "Baden Baden"</b> mit Fruchtsoße	<b>Eiersalat</b> mit Obstgarnitur und Weißbrot	
	A1,I,I,1	A1,C,G,I,I	A1,D,I,1	A1,G,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I	C,G,I,1,3	A1,G,1	A1,C,G,I,1,3	
	<b>Fischfrikadelle</b> mit Ratatouille und Kartoffelpüree	<b>Belgischer Gemüseeeintopf</b> mit Geflügel Wiener	<b>Chicken-Nuggets</b> mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat	<b>Spießbraten</b> in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	<b>Gedünstetes Gemüse</b> mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore	<b>Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel</b> und mediterranem Gemüse	<b>Hirten-Käse</b> mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten	<b>Sandwichteller</b> - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	
	A1,D,G,I,I,1	A1,I,2,3	A1,C,I,I,1,3	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,G,I	C,G,I,1,3	A1,G,1	A1,C,G,I,1,3	
	<b>Frische Reibekuchen</b> mit leckerem Apfelmus	<b>Feine Rinderfrikadelle</b> in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis	<b>Deftige Kohlroulade</b> in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree	<b>Matjesfilet</b> in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln	<b>Tortellini "Vegetarische Art"</b> in fruchtiger Tomatensauce	<b>Eintopf von frischem Kohlrabi</b> mit gebratenen Fleischklößchen	<b>Salatteller "Rustica"</b> mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing	<b>Eierpannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren</b> dazu Vanillesauce	<b>Fischplatte nach Angebot</b> mit Brot und Butter	
	A1,C,3	A1,C,I,I,1	A1,G,I,2,3	A1,D,G,I,I,2,3	A1,C,G,I	A1,C,G,I,I,1	A1,C,G,I,I	A1,C,G,1	A1,A2,D	
	<b>Herzhaftes Saftgulasch</b> vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit Wursteinlage	<b>Curry-Spinat-Pfanne</b> mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> auf Blattspinat mit Kräutersensauce und Reis	<div>* M4 = sonntags 11,25 €</div> <div><div>حلال</div>Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet</div> <div></div>				<b>Milchreis</b> mit roter Grütze	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,C,G,I,I,1,3	A1,G,I,3	A1,I,K	A1,D,G,I,I,1					G,1	A1,C,G,I,I,1,3
	<b>Thüringer Bratwurst</b> in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	<b>Zarte Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis	<b>Fusilli Nudeln</b> in leckerer Spinat-Käse-Sauce	<b>Schweinesteak</b> mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln					<b>Heißer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	<b>Käseplatte "Winzer Art"</b> mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	A1,G,I,1	A1,F,G,I	A1,G,I,1	A1,I,1					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 / 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

www.menue-kurier.de

DE NW  
86018 EG

KW 11 SPEISEPLAN

09.03.26 bis 15.03.26

Kunde: \_\_\_\_\_

Bestelltelefon  
02331 / 590085

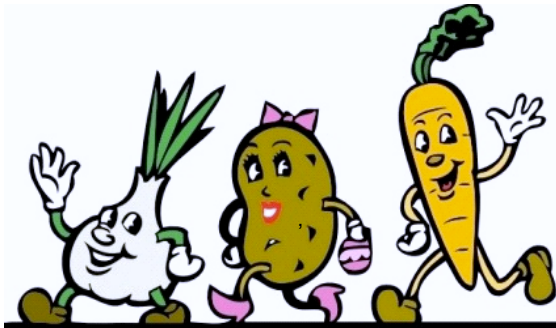


	M1 - 9,35 € Gut bürgerlich	M2 - 10,20 € Diät - Menü	M3 - 9,90 € feine Küche	M4 - 11,00 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,95 € Vegetarisch	M6 - 9,95 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,95 € Salat & Kaltes	M8 - 8,95 € Süßspeise	M9 - 8,80 € Abendbrot
Montag 09.03.2026	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln	Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl 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,F,G,I,I,1,3	A1,I,1	A1,G,I,1,2,3	A1,D,G,I	A1,F,I	A1,I,1	A1,C,G,I,1,3	G,1	C,G,I,1,3
Dienstag 10.03.2026	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat	Nudelaufauf 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,G,I,1,1	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,C,G,I,1	A1,G,I,1	C,G,I,1,3	A1,C,G,3	A1,A2,G,I,3
Mittwoch 11.03.2026	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 Makkaroniaufauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	A1,G,I	A1,G,I,1	A1,C,I,I,1,3	A1,D,G,I	A1,G,I	G,I,I,1,3	A1,C,F,G,I,1,3	A1,G,1	A1,A2,C,G,I,3
Donnerstag 12.03.2026	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,I,3	A1,D,G,I,1	A1,C,I,I,1,3	A1,G,1	A1,G,I,1	A1,I,1,3	C,D,G,I,1,3	A1,C,G	A1,C,G,I,1,3
Freitag 13.03.2026	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 Gemüse-eintopf	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Mandarinenmilchreis	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	A1,I	A1,G,I,I,1	A1,C,G,I,I,1,3	A1,C,D,G,I,I,1,3	A1,G,I,2	A1,I,1	A1,A2,G,2,3	G	A1,D,2,3
Samstag 14.03.2026	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohl-gemüse und Salzkartoffeln	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Spätzle					Quarkkeulchen mit Vanillesauce
	A1,I	A1,F,G,I	A1,C,G,I,1,3	A1,C,I,1					A1,A2,C,G,I,1,2,3
Sonntag 15.03.2026	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais	Lummerbraten 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
	A1,F,G,I,3	A1,G,I	A1,I	A1,C,G,I,I,1,3					A1,C,G,I,1,3

\* M4 = sonntags 11,25 €



Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet



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