



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.

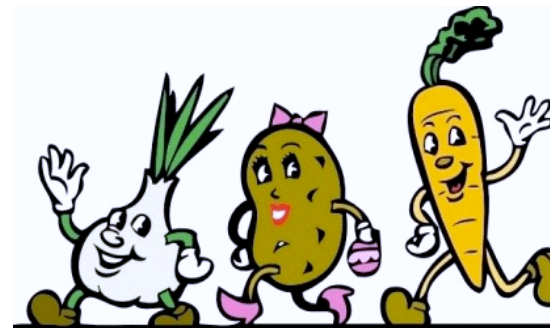
Ein Austausch der
Beilagen (z.B. Reis oder
Nudeln) mit
Kartoffelpüree ist
möglich.

Täglich:
Leckere Berliner (1,75
Euro) oder schmackhaften
Kuchen und Striezel (2,30
Euro). Ferner bieten wir
Ihnen Produkte der Firma
Brandt an.

16.03.26 bis 22.03.26

Kunde: _____

	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 16.03.	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter		
Dienstag 17.03.	Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln	Zartes Geflügelfilet "Alfredo" in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken	Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat		
Mittwoch 18.03.	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Geflügelrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot		
Donnerstag 19.03.	Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur		
Freitag 20.03.	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind dazu Gurkensalat	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbutter, dazu Zucchini und Salzkartoffeln	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis)	Frischer Sommereintopf mit Geflügelwursteinlage	Mexiko-Salat, frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter		
Samstag 21.03.	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl)	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse	Zarter Schweinebraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	<p>* M4 = sonntags 11,25 €</p> <p> Unsere vegetarischen- und Fisch-Gerichte sind Halal geeignet</p>					Milchreis mit Zimtpflaumenkompott	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
Sonntag 22.03.	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree	Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkorbreis						Germknödel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot



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 / Krebstierzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusszeugnisse; [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 / Weichtierzeugnisse; 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

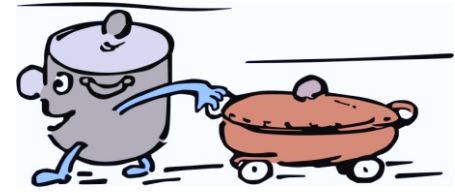
1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [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= Queenlandnuss); [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.

KW 13 SPEISEPLAN

23.03.26 bis 29.03.26

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 23.03.	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	Rosenkohl Eintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat		
Dienstag 24.03.	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		
Mittwoch 25.03.	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	Seelachsfilet natur in feiner Korbelsauce mit Zucchini 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		
Donnerstag 26.03.	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstchen	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		
Freitag 27.03.	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 Zimtucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur		
Samstag 28.03.	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürstchen	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli	* M4 = sonntags 11,25 € Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet					Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
Sonntag 29.03.	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

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

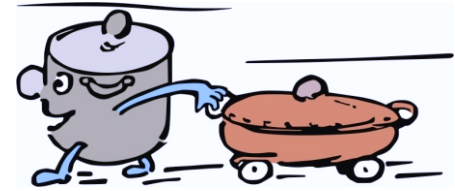
1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [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= Queenstandnuss); [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.

KW 14 SPEISEPLAN

30.03.26 bis 05.04.26

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 30.03.	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat <small>A1,C,I,J,1,3,8</small>	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln <small>A1,F,G,I</small>	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <small>A1,G,I</small>	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis <small>A1,D,G,I</small>	Bulgur- Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel <small>A1,F,G,I,1</small>	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch <small>A1,I,1</small>	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <small>A1,C,G,J,1,3,8</small>	Milchreis mit heißen Kirschen <small>G,1</small>	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <small>A1,A2,8</small>		
Dienstag 31.03.	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat <small>A1,G,I,1,8</small>	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt <small>G,2,8</small>	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis <small>A1,F,I,8</small>	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln <small>A1,G,I,1,3,7</small>	Rührei mit Rahmspinat und Püree <small>A1,C,G,I,1</small>	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener <small>I,1,2,3</small>	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <small>C,G,J,1,2,3,8</small>	Germknödel mit Vanillesauce <small>A1,C,G,1</small>	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <small>A1,C,G,J,1,3,8</small>		
Mittwoch 01.04.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>A1,G,1,3,7</small>	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln <small>A1,D,G,I,1</small>	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat <small>A1,C,I,J,1,3,8</small>	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln <small>A1,G,I,1</small>	Kürbiscurry mit Reis <small>A1,G,I,1</small>	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat <small>A1,G,I,1,2,3</small>	Salatteller "Köttbullar" mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing <small>C,G,J,1,3,8</small>	Sahnegrießbrei mit Himbeeren <small>A1,G,1</small>	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <small>A1,C,G,J,1,3,8</small>		
Donnerstag 02.04.	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat <small>A1,C,G,I,1,3,8</small>	Rinderrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree <small>A1,C,G,I,1</small>	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti <small>A1,I,1</small>	Herzhafter Kasselernacken in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln <small>A1,G,I,1</small>	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln <small>A1,A4,C,G,I,1,3</small>	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree <small>A1,G,I,1,3</small>	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <small>C,G,J,1,3,8</small>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>A1,C,G,1,7</small>	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <small>A1,C,G,J,1,3,7</small>		
Karfreitag 03.04.	Geschnetzeltes "Züricher Art" in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis <small>A1,G,I,1</small>	Feine Rinderrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Kartoffelpüree <small>A1,C,G,I,1</small>	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris <small>A1,G,I,J</small>	Wildlachsfilet mit Dillrahmsauce, dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <small>A1,D,G,I,1</small>	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken <small>A1,G,I,1</small>	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur <small>A1,F,I</small>	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing <small>A1,C,G,I,J</small>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>A1,C,G,1,7</small>	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <small>A1,A2,D,8</small>		
Samstag 04.04.	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat <small>A1,C,G,I,1,3,8</small>	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree <small>A1,G,I</small>	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln <small>A1,I,K</small>	Zartes Wildgulasch mit Waldpilzsauce dazu Bohnengemüse und Schupfnudeln <small>A1,C,G,I,1</small>	<p>* M4 = sonntags 11,25 €</p> <p> Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet</p>					Milchreis mit roter Grütze <small>G,1</small>	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <small>A1,C,G,I,1,3,8</small>
Oster-sonntag 05.04.	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln <small>A1,G,I,1</small>	Feines Seefischfilet (paniert) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln <small>A1,D,G,I,1</small>	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce <small>A1,G,I,1</small>	Schweinsteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln <small>A1,I,1</small>						Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>A1,G,1,2,3</small>	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <small>A1,A2,G,1,2</small>

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.

KW 15 SPEISEPLAN

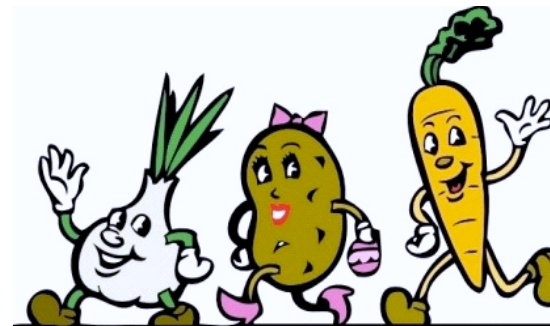
06.04.26 bis 12.04.26

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		
Ostermontag 06.04.	Schweinefilet Natur mit Champignonrahmsauce, grüne Bohnen und Kräuterkartoffeln 	Hähncheninnenfilet auf Tomaten-Gemüseragout und Tagliatelli Verdi 	Geschnetzeltes vom Kalb "Züricher Art" in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis 	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis 	Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis 	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse 	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf 	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat 		
Dienstag 07.04.	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 Käselasauce und Bulgur 	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce 	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat 	Feiner Grießbrei mit roter Grütze 	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur 		
Mittwoch 08.04.	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 Zuchinisalat 	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen 	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing 	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott 	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot 		
Donnerstag 09.04.	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 		
Freitag 10.04.	Frische Reibekuchen mit leckerem 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 kleinen Bandnudeln 	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln 	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur 	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott 	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur 		
Samstag 11.04.	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln 	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree 	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat 	<p>* M4 = sonntags 11,25 €</p> <p> Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet</p>					Bergische Waffel mit heißen Kirschen 	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
Sonntag 12.04.	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse 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



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

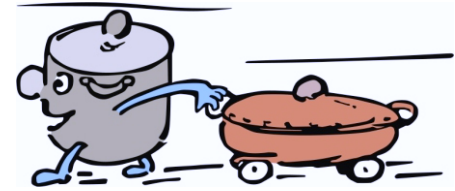
1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [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= Pecanuss, 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.


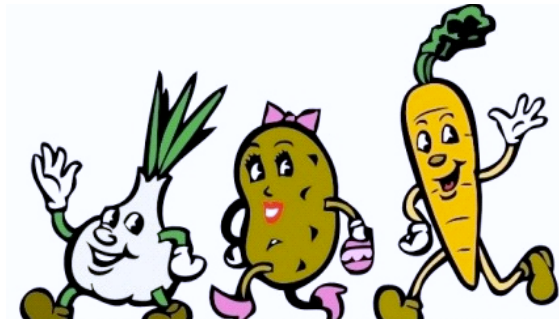
KW 16 SPEISEPLAN

13.04.26 bis 19.04.226

Kunde: _____

Bestelltelefon
02331 / 590085



	M1 - 9,60 € Gut bürgerlich	M2 - 10,45 € Diät - Menü	M3 - 10,15 € feine Küche	M4 - 11,25 €* Spezial Gourmet	M5 - 10,20 € Vegetarisch	M6 - 10,20 € Eintopf & Pasta	M7 - 9,20 € Salat & Kaltes	M8 - 9,20 € Süßspeise	M9 - 9,05 € Abendbrot
Montag 13.04.	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
Dienstag 14.04.	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillsauce und Reis dazu Wachbohnen-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
Mittwoch 15.04.	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurdressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
Donnerstag 16.04.	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	Kräuterseitling "Schnitzel" mit heller Kräutersauce auf Gemüseris	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Germknödel mit Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
Freitag 17.04.	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und kleinen 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
Samstag 18.04.	Herzhafter Kasselemacke 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 11,50 €  Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet				
Sonntag 19.04.	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce	Kleine Bandnudeln mit Hack und Champignons in Sauerrahm					

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

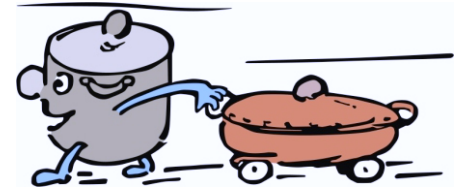
1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [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.


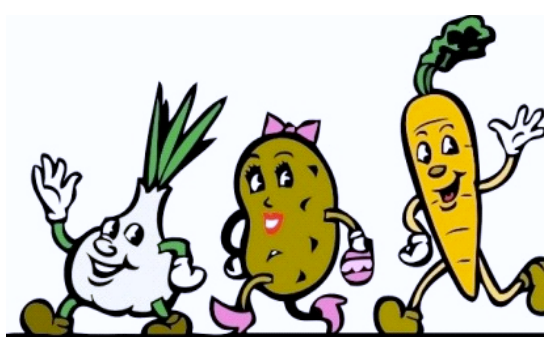
KW 17 SPEISEPLAN

20.04.26 bis 26.04.26

Kunde: _____

Bestelltelefon
02331 / 590085



	M1 - 9,60 € Gut bürgerlich	M2 - 10,45 € Diät - Menü	M3 - 10,15 € feine Küche	M4 - 11,25 €* Spezial Gourmet	M5 - 10,20 € Vegetarisch	M6 - 10,20 € Eintopf & Pasta	M7 - 9,20 € Salat & Kaltes	M8 - 9,20 € Süßspeise	M9 - 9,05 € Abendbrot	
Montag 20.04.	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat <small>A1,G,I,J,1,8</small>	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree <small>A1,C,G,J,1</small>	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken <small>A1,F,G,1</small>	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei <small>A1,C,G,1</small>	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln <small>A1,1,8</small>	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwurstchen <small>A1,G,I,J,1,3</small>	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf <small>C,G,I,1,3,8</small>	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <small>G,1</small>	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat <small>C,G,I,1,3,8</small>	
Dienstag 21.04.	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln <small>A1,C,I,J,1,8</small>	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <small>A1,G,1</small>	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti <small>A1,1,2,3,7,8</small>	Schweineroulade mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln <small>A1,J,1,8</small>	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis <small>A1,F,1,8</small>	Linseneintopf mit Geflügel Wiener <small>I,1,2,3</small>	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing <small>C,G,I,1,3,8</small>	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>A1,G,1</small>	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur <small>A1,A2,G,1,3,7</small>	
Mittwoch 22.04.	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln <small>C,D,G,I,1,3,8</small>	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis <small>A1,I,1</small>	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse <small>A1,G,1,3</small>	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree <small>A1,G,1</small>	Gemüseragout mit Erbsenpüree <small>A1,G,1,1</small>	Klassischer Möhreeneintopf mit Geflügelkräuterbällchen <small>A1,I,J,1</small>	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing <small>G,3</small>	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <small>A1,C,G,3</small>	Feine Sütze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <small>A1,A2,C,G,1,3,8</small>	
Donnerstag 23.04.	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße <small>A1,G,1,1,3</small>	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln <small>A1,D,G,1,1</small>	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat <small>A1,C,I,1,3,8</small>	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl <small>A1,C,1,8</small>	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis <small>A1,C,G,1,1</small>	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln <small>A1,I</small>	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing <small>A1,C,F,G,1,1,3,8</small>	Quarkstrudel mit Vanillesauce <small>A1,C,G,1</small>	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat <small>A1,C,G,1,1,3,8</small>	
Freitag 24.04.	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln <small>A1,G,1,1</small>	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti <small>A1,G,1</small>	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce <small>A1,G,I,J,1,3</small>	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenfauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat <small>A1,C,D,G,I,1,1,3,8</small>	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat <small>A1,I</small>	Porree-Eintopf mit Geflügelrikadelle <small>A1,G,I,1,1</small>	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat <small>A1,C,G,I,1,1,3,8</small>	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <small>G,3</small>	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <small>A1,2,3</small>	
Samstag 25.04.	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln <small>A1,I,8</small>	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch <small>A1,I,1</small>	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur <small>A1,G,1</small>	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen <small>A1,G,1,3</small>	<p>* M4 = sonntags 11,50 €</p> <p> Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet</p>				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce <small>A1,C,G,1</small>	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot <small>A1,A2,C,G,1,1,2,3,7,8</small>
Sonntag 26.04.	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <small>A1,G,1,3</small>	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln <small>A1,C,I,J,1</small>	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni <small>A1,C,G,1,1</small>	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>A1,G,1</small>						

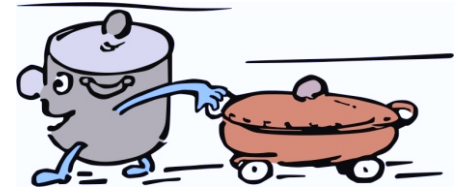
1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischereierzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse; [F]= Soja / Sojaerezeugnisse; [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= Queenstandnuss); [I]= Sellerie / Sellerierezeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinerezeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiereerzeugnisse; 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.


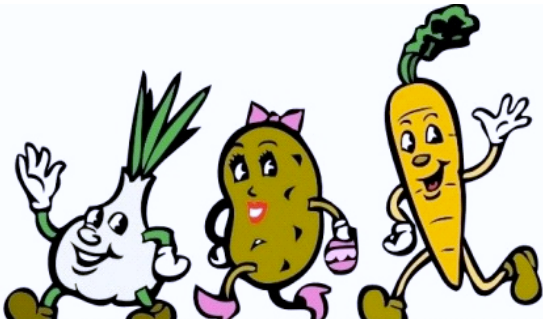
KW 18 SPEISEPLAN

27.04.26 bis 03.05.26

Kunde: _____

Bestelltelefon
02331 / 590085



	M1 - 9,60 € Gut bürgerlich	M2 - 10,45 € Diät - Menü	M3 - 10,15 € feine Küche	M4 - 11,25 €* Spezial Gourmet	M5 - 10,20 € Vegetarisch	M6 - 10,20 € Eintopf & Pasta	M7 - 9,20 € Salat & Kaltes	M8 - 9,20 € Süßspeise	M9 - 9,05 € Abendbrot		
Montag 27.04.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>A1,G,1,3,7</small>	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>A1,I</small>	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis <small>A1,G,I,1</small>	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle <small>A1,C,G,I</small>	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl <small>A1,G,I</small>	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle <small>A1,C,I,J,1</small>	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <small>A1,C,G,I,1,3,8</small>	Milchreis mit heißen Kirschen <small>G,1</small>	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <small>A1,A2,8</small>		
Dienstag 28.04.	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis <small>A1,G,I</small>	Große Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln <small>A1,I,1,3,8</small>	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis <small>A1,G,I</small>	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln <small>A1,F,G,I,1</small>	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis <small>A1,C,F,G,I,8</small>	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischinlage <small>A1,I,1</small>	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <small>C,G,I,1,2,3,8</small>	Germknödel mit Vanillesauce <small>A1,C,G,1</small>	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <small>A1,C,G,I,1,3,8</small>		
Mittwoch 29.04.	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln <small>A1,I,1,8</small>	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln <small>A1,C,G,I,J</small>	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat <small>A1,D,I,1,8</small>	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel <small>A1,G,1,3,8</small>	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln <small>A1,C,G,I,1</small>	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis <small>A1,I</small>	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing <small>C,G,I,1,3,8</small>	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße <small>A1,G,1</small>	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <small>A1,C,G,I,1,3,8</small>		
Donnerstag 30.04.	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree <small>A1,D,G,I,1,1,8</small>	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügel Wiener <small>A1,I,2,3</small>	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat <small>A1,C,I,1,1,3,8</small>	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>A1,G,1,1</small>	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore <small>A1,G,I</small>	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse <small>A1,G,I</small>	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <small>C,G,I,1,3,8</small>	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <small>A1,G,1</small>	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <small>A1,C,G,I,1,3,7</small>		
Tag der Arbeit 01.05.	FrISCHE Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>A1,C,3</small>	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkorreis <small>A1,C,I,1,1</small>	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree <small>A1,G,I,2,3</small>	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln <small>A1,D,G,I,1,2,3</small>	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce <small>A1,C,G,I</small>	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen <small>A1,C,G,I,1</small>	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing <small>A1,C,G,I,J</small>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>A1,C,G,1,7</small>	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <small>A1,A2,D,8</small>		
Samstag 02.05.	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat <small>A1,C,G,I,1,1,3,8</small>	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage <small>A1,G,I,1,3</small>	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln <small>A1,I,K</small>	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersensauce und Reis <small>A1,D,G,I,1</small>	<p>* M4 = sonntags 11,50 €</p> <p> Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet</p>					Milchreis mit roter Grütze <small>G,1</small>	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <small>A1,C,G,I,1,3,8</small>
Sonntag 03.05.	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln <small>A1,G,1,1</small>	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkorreis <small>A1,F,G,I</small>	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce <small>A1,G,1,1</small>	Schweinsteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln <small>A1,I,1</small>							

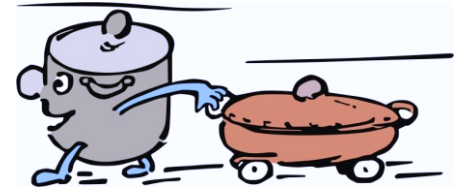
1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [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.

KW 19 SPEISEPLAN

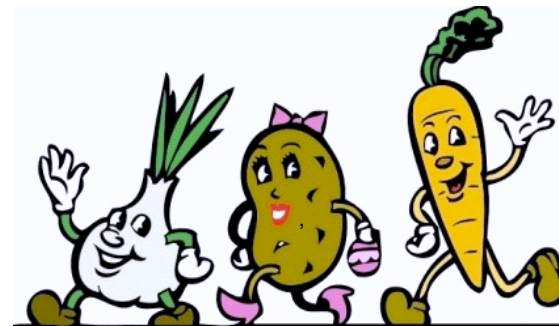
04.05.26 bis 10.05.26

Kunde: _____

Bestelltelefon
02331 / 590085



	M1 - 9,60 € Gut bürgerlich	M2 - 10,45 € Diät - Menü	M3 - 10,15 € feine Küche	M4 - 11,25 €* Spezial Gourmet	M5 - 10,20 € Vegetarisch	M6 - 10,20 € Eintopf & Pasta	M7 - 9,20 € Salat & Kaltes	M8 - 9,20 € Süßspeise	M9 - 9,05 € Abendbrot	
Montag 04.05.	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln 	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln 	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" mit 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 Rindfleischbeilage 	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur 	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat 	
Dienstag 05.05.	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln 	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat 	Nudelaufbau 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 	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur 	
Mittwoch 06.05.	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 Makkaroniaufbau 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 	
Donnerstag 07.05.	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 Zimtucker 	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat 	
Freitag 08.05.	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln 	Leberknödel in Bratensauce 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 	
Samstag 09.05.	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch 	Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln 	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern 	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Spätzle 	* M4 = sonntags 11,50 € Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet				Quarkkeulchen mit Vanillesauce 	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
Sonntag 10.05.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis 	Schweinenackenbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln 	Linsen-Bolognese mit Nudeln 	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße 	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott 	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur 				



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