



Große Brenne 5
58099 Hagen

11.05.26 bis 17.05.26

Kunde: _____

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.

	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 11.05.	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 12.05.	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 13.05.	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 	
Christi Himmelfahrt 14.05.	Putengeschnitzeltes "Züricher Art" in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkomreis 	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 15.05.	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 Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini-Gemüse und Salzkartoffeln 	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) 	Frischer Sommereintopf mit Geflügelwursteinlage 	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur 	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten 	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter 	
Samstag 16.05.	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln 	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) 	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse 	Zarter Schweinenackenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln 	* M4 = sonntags 11,50 € Unsere vegetarischen- und Fisch-Gerichte sind Halal geeignet				Milchreis mit Zimtpflaumenkompott 	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
Sonntag 17.05.	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 Langkorreis 					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 / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnüsserzeugnisse; [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.

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

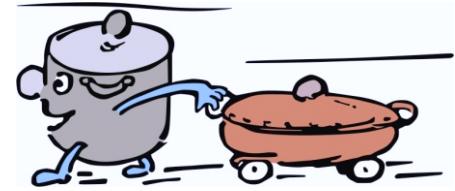
1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon);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


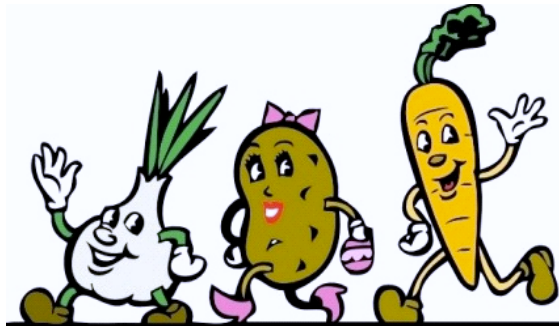
KW 21 SPEISEPLAN

18.05.26 bis 24.05.26

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 18.05.	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 19.05.	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 20.05.	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 21.05.	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 22.05.	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 23.05.	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürstchen	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli	<p>* M4 = sonntags 11,50 €</p> <p> Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet</p> 				
Pfingstsonntag 24.05.	Kalbfleischbällchen in heller Sauce mit bunten Möhren und Reis	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					

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 22 SPEISEPLAN

25.05.26 bis 31.05.26

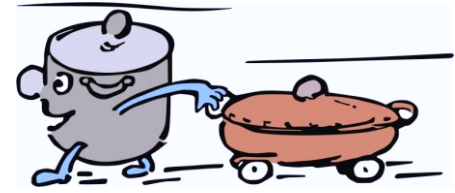
Kunde: _____


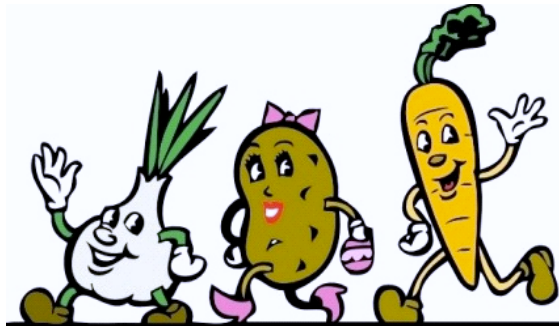
Bestelltelefon
02331 / 590085



	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
Pfingst-Montag 25.05.	Hähnchensteaks mit feiner Sauce, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	Zartes Wildgulasch mit Waldpilzsauce, Kaisergemüse und Gnocchi	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	Feines Seelachsfilet (paniert) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Pasta Tricolore	Bulgur- Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfeln	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter
Dienstag 26.05.	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln	Rührei mit Rahmspinat und Püree	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Germknödel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
Mittwoch 27.05.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln	Kürbiscurry mit Reis	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat	Salatteller "Köttbullar" mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	Sahnegrießbrei mit Himbeeren	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
Donnerstag 28.05.	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti	Herzhafter Kasselernacken in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
Freitag 29.05.	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhren und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing	Beerengrütze mit Vanillesauce	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
Samstag 30.05.	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln	"Trentiner Marktpfopf" Italienischer Gemüseintopf mit zartem Schweinefleisch	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln	* M4 = sonntags 11,50 € Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet		Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur	
Sonntag 31.05.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln			Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot	

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.



	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 01.06.	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln	Kräutiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat		
Dienstag 02.06.	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		
Mittwoch 03.06.	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Geflügelrikadelle 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		
Freitag 05.06.	Frische Reibekuchen mit leckerm Apfelmus	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln	Paniertes Seelachsfilet in milder Sensauce 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 06.06.	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 11,50 €</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 07.06.	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübegemüse 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

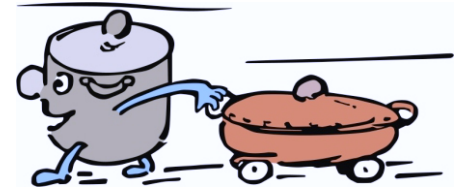
1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [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 24 SPEISEPLAN

08.06.26 bis 14.06.226

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 08.06.	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 Gurkensalat	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter
Dienstag 09.06.	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
Mittwoch 10.06.	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 11.06.	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 12.06.	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 13.06.	Herzhafter Kasselerack 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	<p>* M4 = sonntags 11,50 €</p> <p> Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet</p>				
Sonntag 14.06.	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

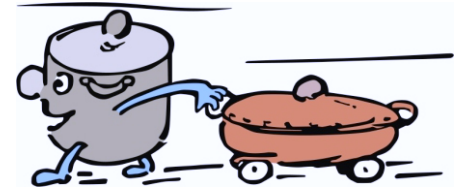
1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [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 25 SPEISEPLAN

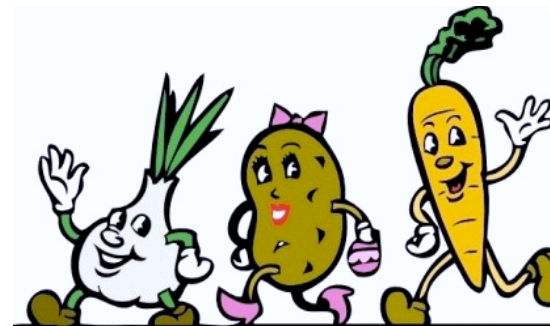
15.06.26 bis 21.06.26

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 15.06.	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken 	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei 	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln 	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwurstchen 	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf 	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat 	
Dienstag 16.06.	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln 	Hähnchen-Innenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln 	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti 	Schweineroulade mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln 	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis 	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing 	Feiner Grießbrei mit roter Grütze 	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur 	
Mittwoch 17.06.	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln 	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkorreis 	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse 	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree 	Gemüseragout mit Erbsenpüree 	Klassischer Möhre Eintopf mit Geflügelkräuterbällchen 	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing 	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott 	Feine Sütze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot 	
Donnerstag 18.06.	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße 	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln 	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat 	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl 	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris 	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln 	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing 	Quarkstrudel mit Vanillesauce 	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat 	
Freitag 19.06.	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln 	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti 	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce 	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenfauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat 	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat 	Porree-Eintopf mit Geflügelrikadelle 	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat 	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott 	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur 	
Samstag 20.06.	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln 	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch 	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur 	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen 	<p>* M4 = sonntags 11,50 € Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet</p>				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce 	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
Sonntag 21.06.	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis 	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln 	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni 	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln 					Beerengrütze mit Vanillesauce 	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur



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 26 SPEISEPLAN

22.06.26 bis 28.06.26

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 22.06.	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,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,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 23.06.	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,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 24.06.	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,J,1,3,8</small>	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße <small>A1,G,1</small>	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <small>A1,C,G,J,1,3,8</small>		
Donnerstag 25.06.	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree <small>A1,D,G,I,1,8</small>	Belgischer Gemüse Eintopf mit Geflügel Wiener <small>A1,I,2,3</small>	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat <small>A1,C,I,J,1,3,8</small>	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>A1,G,I,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,J,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,J,1,3,7</small>		
Freitag 26.06.	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>A1,C,3</small>	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkomreis <small>A1,C,I,J,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,J,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,A2,8</small>		
Samstag 27.06.	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat <small>A1,C,G,I,J,1,3,8</small>	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage <small>A1,G,I,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,1,1</small>	* M4 = sonntags 11,50 € Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet					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 28.06.	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln <small>A1,G,I,1</small>	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkomreis <small>A1,F,G,I</small>	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce <small>A1,G,I,1</small>	Schweinesteak 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>

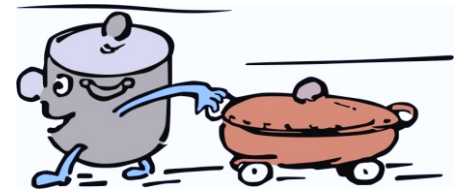
1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [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 27 SPEISEPLAN

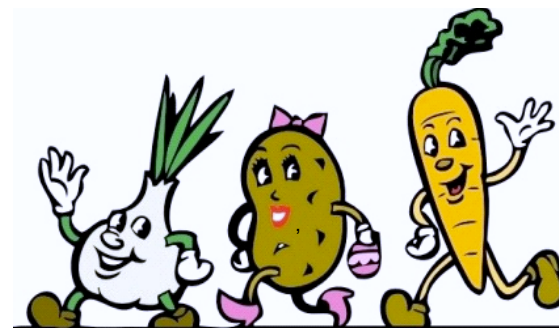
29.06.26 bis 05.07.26

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 29.06.	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln 	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln 	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat 	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis 	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln 	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischbeilage 	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur 	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat 	
Dienstag 30.06.	Geflügelgulasch mit Möhregemüse 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 Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur 	
Mittwoch 01.07.	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 	
Donnerstag 02.07.	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 03.07.	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 	Mandarinenmilchreis 	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur 	
Samstag 04.07.	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 05.07.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais 	Schweinenacknbraten in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln 	Linzen-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