



Große Brenne 5
58099 Hagen

06.07.26 bis 12.07.26

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.

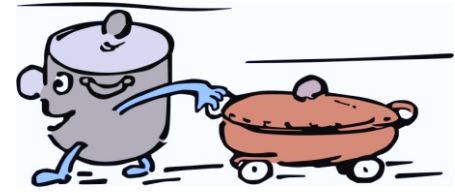
Täglich:
Leckere Berliner (1,75
Euro) oder schmackhaften
Kuchen und Striezel (2,30
Euro). Ferner bieten wir
Ihnen Produkte der Firma
Brandt an.

	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 06.07.2026	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 07.07.2026	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 08.07.2026	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree 	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis 	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 	Herzhafter Speißbraten 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 09.07.2026	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 10.07.2026	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 	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 11.07.2026	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 12.07.2026	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.



	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 13.07.2026	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 14.07.2026	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 fertige belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
Mittwoch 15.07.2026	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 16.07.2026	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 17.07.2026	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 18.07.2026	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	* M4 = sonntags 11,50 € Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet				
Sonntag 19.07.2026	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	 Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100 g. R Rind S Schwein F Fisch G Geflügel W Wild V Vegetarisch L Lamm		Quarkkeulchen mit 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 / 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.


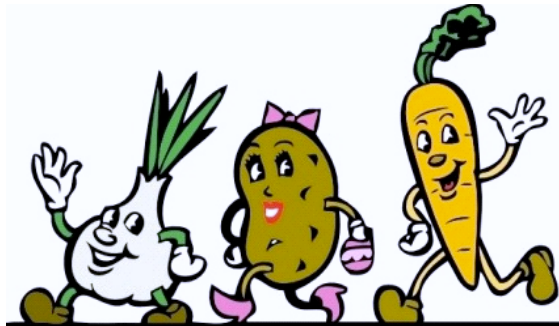
KW 30 SPEISEPLAN

20.07.26 bis 26.07.26

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 20.07.2026	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat <small>A1,C,I,J,1,3,8</small>	Geflügelgulasch mit Möhregemüse 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 Tofuwürfeln <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 21.07.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat <small>A1,C,G,I,1,1</small>	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt <small>G,2,8</small>	Geflügel-Schashlikpfanne 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,I,1,3,8</small>
Mittwoch 22.07.2026	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,G,I,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 "Köttbular" 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,I,1,3,8</small>
Donnerstag 23.07.2026	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,1,1</small>	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti <small>A1,I,1</small>	Herzhafter Kasselerbraten 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,I,1,3,7</small>
Freitag 24.07.2026	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln <small>A1,G,I,1</small>	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln <small>A1,F,G,I</small>	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris <small>A1,C,G,I,1</small>	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat <small>A1,D,I</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,1</small>	Beerengrütze mit Vanillesauce <small>G,1</small>	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <small>A1,A2,D,8</small>
Samstag 25.07.2026	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln <small>A1,I,1</small>	"Trentiner Marktpf" Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch <small>A1,I,1</small>	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat <small>A1,C,G,I,1</small>	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln <small>A1,D,G,I,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 26.07.2026	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris <small>A1,F,G,I,3</small>	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln <small>A1,G,I</small>	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti <small>A1,I,1,8</small>	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln <small>A1,I</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 / 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= Queenlandnuss); [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.


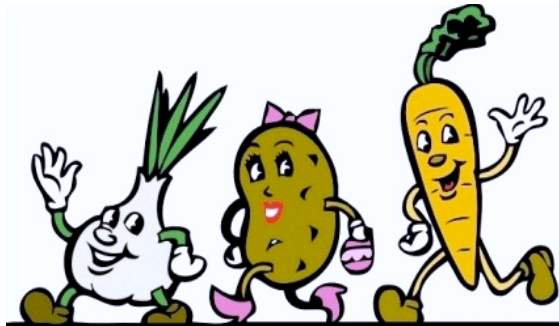
KW 31 SPEISEPLAN

27.07.26 bis 02.08.26

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 27.07.2026	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	
Dienstag 28.07.2026	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	
Mittwoch 29.07.2026	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 Röststecken	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchiniensalat	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 30.07.2026	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	
Freitag 31.07.2026	Frische Reibekuchen mit leckerm Apfelmus	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis	Champignons "a la Creme" mit 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 01.08.2026	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat	<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 02.08.2026	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

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 / 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.

KW 32 SPEISEPLAN

03.08.26 bis 09.08.26

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 03.08.2026	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 04.08.2026	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 Rindfleischinlage	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat	
Mittwoch 05.08.2026	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 Joghurt dressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot	
Donnerstag 06.08.2026	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbutter 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 07.08.2026	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 08.08.2026	Herzhafter Kasselerack in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Klassischer Möhreintopf 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>				Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
Sonntag 09.08.2026	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					Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot

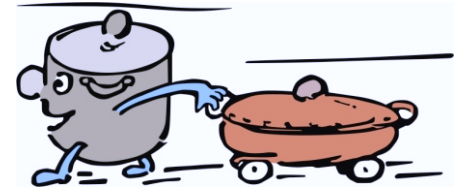
1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon);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


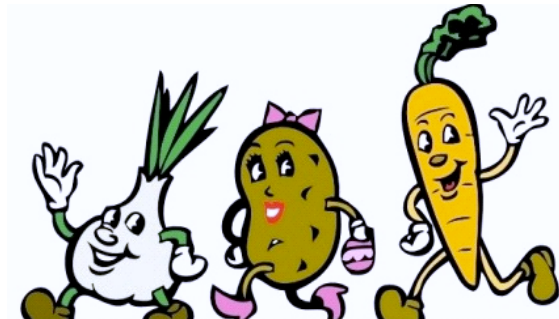
KW 33 SPEISEPLAN

10.08.26 bis 16.08.26

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 10.08.2026	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 Vollkomnudeln	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
Dienstag 11.08.2026	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	Schweineroulade mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis	Linteneintopf 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 12.08.2026	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	Kaiserfleisch (Kaselerücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	Gemüseragout mit Erbsenpüree	Klassischer Möhreintopf mit Geflügelkräuterbällchen	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
Donnerstag 13.08.2026	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 14.08.2026	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersensauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat	Porree-Eintopf mit Geflügelrikadelle	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
Samstag 15.08.2026	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen	* M4 = sonntags 11,50 €  Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet		Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot	
Sonntag 16.08.2026	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	

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 / Erdnusserezeugnisse; [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 / Sellerierzeugnisse; [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.


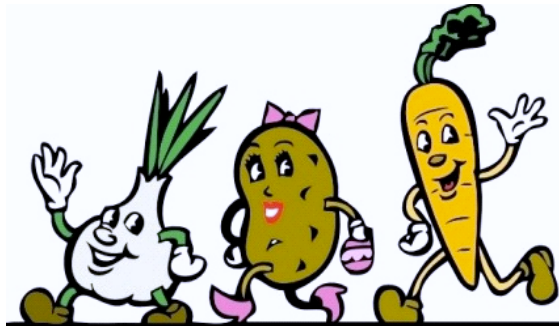
KW 34 SPEISEPLAN

17.08.26 bis 23.08.26

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 17.08.2026	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis	Schweizer Sahnegeschnitzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter	
Dienstag 18.08.2026	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis	Große Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Germknödel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat	
Mittwoch 19.08.2026	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot	
Donnerstag 20.08.2026	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügel Wiener	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	
Freitag 21.08.2026	FrISCHE Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter	
Samstag 22.08.2026	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Reis	* 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 23.08.2026	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot

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

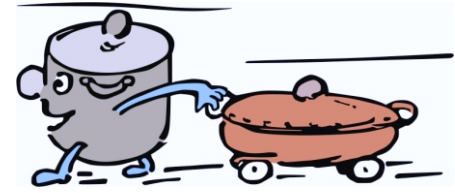
1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [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 35 SPEISEPLAN

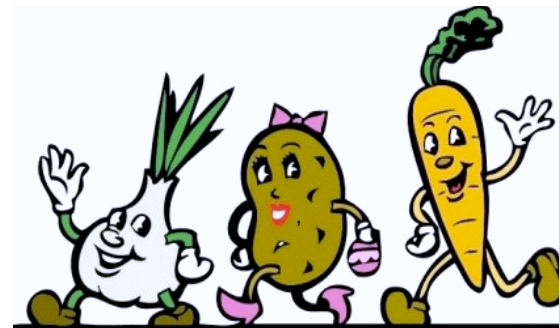
24.08.26 bis 30.08.26

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 24.08.2026	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 25.08.2026	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 	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur 	
Mittwoch 26.08.2026	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree 	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln 	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat 	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat 	Klassischer Makkaroniaufauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken 	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel 	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing 	Feiner Grießbrei mit roter Grütze 	Feine Süße mit Remouladensauce, Garnitur und Brot 	
Donnerstag 27.08.2026	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen 	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln 	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat 	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln 	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce 	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler 	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing 	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker 	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat 	
Freitag 28.08.2026	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln 	Leberknödel in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat 	Paniertes Schollenfilet auf delikater Sensauce 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 29.08.2026	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 	<p>* M4 = sonntags 11,50 € Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet</p>				Quarkkeulchen mit Vanillesauce 	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
Sonntag 30.08.2026	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais 	Schweinenackenbraten in Rahmsauce mit Möhregemüse 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