

KW 36 SPEISEPLAN

31.08.26 bis 06.09.26

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
	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
	A1,F,G,I,1	A1,I	A1,F,I,8	A1,I,I,1,2,8	A1,C,I	A1,G,I,1,2,3	A1,C,G,I,1,3,8	G,1	A1,A2,8
	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
	A1,C,G,I,I,1	A1,G,I,1	A1,I,2,3,7	A1,G,I,1	A1,G,I,1	A1,C,G,I,I,1,2,3,8	C,D,G,I,1,3,8	A1,C,G,1	A1,C,G,I,1,3,8
	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Geflügelфриkadelle 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
	A1,G,1,2,3,7	A1,C,G,I,I	A1,D,G,I,1	A1,C,I,I,1,3,8	A1,I,8	A1,I,1	A1,C,F,G,I,1,3,8	A1,G,1	A1,C,G,I,1,3,8
	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
	A1,C,I,I	A1,D,G,I,1	A1,C,I,1,3,8	A1,G,I,3	A1,G,H,I,I	A1,G,I,1	A1,C,G,I,I,1,3,8	A1,C,G,1,7	A1,C,G,I,1,3,7
	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
	A1,C,I,I,1,3,8	A1,C,I,1	A1,G,I,3	A1,D,G,I	A1,G,I,1	A1,I,2,3	C,I,1,3,8	A1,G,1	A1,A2,D,8
	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 € حلال Unsere vegetarischen- und Fisch-Gerichte sind Halal geeignet			Milchreis mit Zimtpflaumenkompott	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,G,I	A1,I	A1,G,I,K	A1,G,I				G,1	A1,C,G,I,I,1,3,8
	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 Langkornreis				Germknödel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	A1,G,I,1	A1,C,I,I,1	A1,C,G,I	A1,D,G,I,1				A1,G,1	A1,A2,G,1,2

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

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

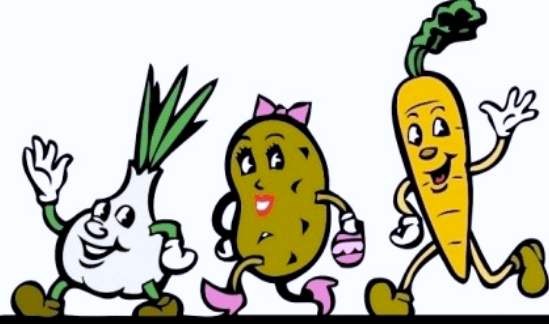
KW 37 SPEISEPLAN

07.09.26 bis 13.09.26

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 07.09.2026	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle A1,C,G,I,J,1,8	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree A1,G,1,2,3	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln A1,I,2,3	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse A1,G,I	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce A1,G,I,J,1,3	Rosenkohlentopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel A1,I,1,3	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf C,G,I,1,3,7,8	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott G,1	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C,G,I,1,3,8	
Dienstag 08.09.2026	Linseneintopf mit Geflügel Wiener I,1,2,3	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli A1,G,I	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis A1,C,G,I,J,1	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus A1,3	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln A1,C,F,G,I,J,1,8	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen A1,I	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing C,D,G,I,J,1,3,8	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1,C,G,3	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur A1,A2,G,I,3,7	
Mittwoch 09.09.2026	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch A1,F,I,8	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln A1,C,G,I,J,1	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zucchini-gemüse und Reis A1,D,G,I,1	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat A1,C,G,I,1	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat A1,C,G,I	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln A1,C,G,I,1	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing C,G,I,1,3,8	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1,G,1	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1,A2,C,G,I,3,8	
Donnerstag 10.09.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus A1,C,3	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel A1,I,1,2,3	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln C,G,I,1,3,8	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln A1,G,1,3,8	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1,C,G,I,1,7	Bekömmliche Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln A1,I	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing A1,F,G,3	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen A1,G,1	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1,C,G,I,1,3,8	
Freitag 11.09.2026	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat A1,C,I,J,1,3,8	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J,1,8	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch A1,F,I,8	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln A1,D,G,I,1	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat A1,C,I,J,1,3,8	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler A1,I,1,3	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing C,G,I,1,1,3,8	Feiner Milchreis mit Zimt-zucker und Apfelkompott G,3	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1,2,3	
Samstag 12.09.2026	Bunter Gemüse-eintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln A1,I,1,2,3	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln A1,I	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüserais A1,C,G,I,1	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli A1,G,I	* M4 = sonntags 11,50 €  Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet 				Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimt-zucker A1,C,G	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot A1,A2,C,G,I,1,2,3,7,8
Sonntag 13.09.2026	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln A1,C,G,I	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln A1,I,1	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis I,2	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle A1,C,G,I,1,8					Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1,G,1	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1,C,G,I,1,3,8

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

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

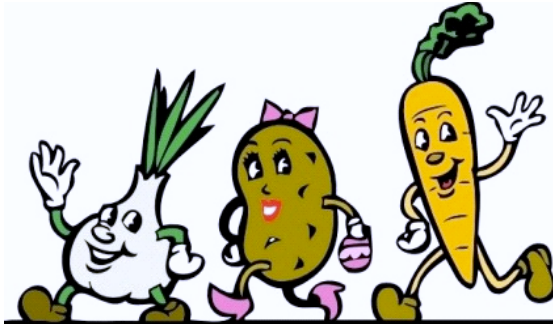
KW 38 SPEISEPLAN

14.09.26 bis 20.09.26

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
	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	Bulgur- Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel	Herzhafter Weißkohl-Möhren- Eintopf mit zartem Rindfleisch	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter
	A1,C,I,J,1,3,8	A1,F,G,I	A1,G,I	A1,D,G,I	A1,F,G,I,1	A1,I,1	A1,C,G,J,1,3,8	G,1	A1,A2,8
	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	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Germknödel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
	A1,C,G,I,J,1	G,2,8	A1,F,I,8	A1,G,I,1,3,7	A1,C,G,I,1	I,1,2,3	C,G,J,1,2,3,8	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3,8
	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat	Geflügelfilets in Paprika-Sahne- Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln	Kürbiscurry mit Reis	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse- Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat	Salatteller "Köttbullar" mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	Sahnegrießbrei mit Himbeeren	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
	A1,G,1,3,7	A1,D,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,3,8	A1,G,I,1	A1,G,I,1	A1,G,I,1,2,3	C,G,J,1,3,8	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3,8
	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti	Herzhafter Kasselerhacken in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig- Senf-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
	A1,C,G,I,J,1,3,8	A1,C,G,I,J,1	A1,I,1	A1,G,I,1	A1,A4,C,G,I,1,3	A1,G,I,1,3	C,G,J,1,3,8	A1,C,G,1,7	A1,C,G,J,1,3,7
	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis	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
	A1,G,I,1	A1,F,G,I	A1,C,G,I,J	A1,D,I	A1,G,I,1	A1,F,I	A1,C,G,I,J	G,1	A1,A2,D,8
	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln	"Trentiner Marktpf" Italienischer Gemüseeintopf 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
	A1,I,1	A1,I,1	A1,C,G,I,1	A1,D,G,I,1				G,1	A1,C,G,J,1,3,8
	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis	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
	A1,F,G,I,3	A1,G,I	A1,I,1,8	A1,I				A1,G,1,2,3	A1,A2,G,1,2

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / 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

KW 39 SPEISEPLAN

21.09.26 bis 27.09.26

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	
	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkomreis	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	
	A1,G,I	A1,G,I	A1,I,2,3	A1,G,I,1,3,8	A1,C,G,I,1,7	A1,I,1	A1,C,G,I,1,3,8	G,1	C,G,I,1,3,8	
	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	
	A1,G,I,3	A1,I,2,3	A1,I,1	A1,C,I,I,1,3,8	A1,C,G,I,1	A1,I,1,8	C,G,I,1,3,8	A1,G,1	A1,A2,G,I,1,3,7	
	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 Zucchinisalat	Leckerer Möhreneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt- Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	
	A1,F,G,I,1,3	A1,C,G,I,I,1	A1,D,I	A1,I,1,3,8	A1,C,F,G,I,1,8	A1,C,I,I,1	A1,F,G,3	A1,C,G,3	A1,A2,C,G,I,3,8	
	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	
	A1,C,G,I,I	A1,I,1	A1,C,G,I,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I,8	A1,G,I,1	C,D,G,I,1,3,8	A1,G,1	A1,C,G,I,1,3,8	
	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	
	A1,C,3	A1,G,I,1,3,7	A1,G,I	A1,D,G,I,I,1	A1,G,I,1	A1,I,1	A1,A2,G,2,7,8	G,3	A1,2,3	
	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat	* M4 = sonntags 11,50 € حلال Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet				Bergische Waffel mit heißen Kirschen	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I,1	I,1,2,3	A1,C,G,I,1	A1,C,I,1,3,8					A1,C,F,G,1	A1,A2,C,G,I,1,2,3,7,8
	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübensgemüse und Nudeln	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkomreis	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur	
	A1,G,I,1,2,8	A1,G,I	A1,G,I	A1,I,1,8				A1,C,G,1	A1,C,G,I,1,3,8	

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

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

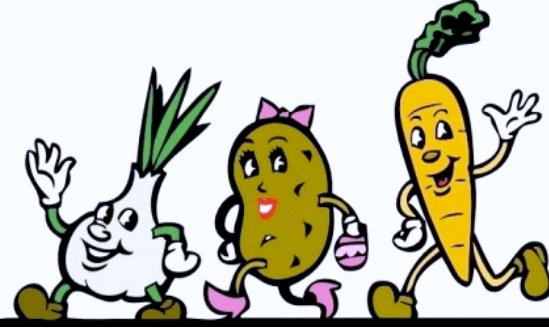
KW 40 SPEISEPLAN

28.09.26 bis 04.10.26

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	
	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	
	A1,C,G,I,J,1	A1,F,G,I	A1,C,I	A1,I,1	A1,C,G,I,J,1,3,8	A1,C,I,J,1,3,8	A1,C,G,I,1,3,8	G,1	A1,A2,8	
	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsohnen-Salat	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischbeilage	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat	
	A1,G,1,2,3,7	A1,G,I	A1,I,8	A1,G,1,3,8	A1,F,G,I,1	A1,I,1	C,D,G,I,J,1,3,8	A1,C,G,1,7	A1,C,G,J,1,3,8	
	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	
	A1,I	A1,I	A1,D,G,I	A1,I	G	I,1,3,7	A1,F,G,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3,8	
	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 Gemüsereis	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Germknödel mit Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	
	A1,F,I,8	A1,D,G,I,1	A1,I,2,3	A1,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I,2,3	A1,C,G,I,J,1,3,8	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3,7	
	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	
	A1,1,3,7	A1,C,G,I,J,1	A1,F,I,8	A1,D,G,I,1	A1,G,I,1	A1,G,I,1,3	C,I,1,3,8	A1,G,1	A1,A2,D,8	
	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	* M4 = sonntags 11,50 €  Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet 				Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,I,1,3,8	A1,C,I,J,1	A1,I	A1,F,G,I,1					G,1	A1,C,G,I,J,1,3,8
	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse in Rahm 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
	A1	A1,G,I,J,1	A1,C,G,I,1	A1,C,G,J,1,2					A1,C,G,1,7	A1,A2,G,1,2

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

KW 41 SPEISEPLAN

05.10.26 bis 11.10.26

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	
	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 Bockwürstchen	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	
	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1	A1,F,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I,1,8	A1,I,1,3,7	C,G,I,1,3,7,8	G,1	C,G,I,1,3,8	
	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	Schweineroulade mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	
	A1,C,I,J,1,8	A1,G,I,1	A1,I,2,3,7,8	A1,I,J,2,8	A1,F,I,8	I,1,2,3	C,G,I,1,1,3,8	A1,G,1	A1,A2,G,1,3,7	
	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 Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	
	C,G,I,1,3,8	A1,I,1	A1,G,I,3	A1,G,1	A1,G,I,1	A1,C,I,J,1	G,3	A1,C,G,3	A1,A2,C,G,I,3,8	
	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 Gemüserais	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	
	A1,G,I,1,3	A1,D,G,I,1	A1,C,I,1,3,8	A1,C,1,8	A1,C,G,I,1	A1,I	A1,C,F,G,I,1,3,8	A1,C,G,1	A1,C,G,I,1,3,8	
	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	
	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,G,I,J,1,3	A1,C,D,G,I,J,1,3,8	A1,I	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,1,3,8	G,3	A1,2,3	
	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen	* M4 = sonntags 11,50 € حلال HALAL Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I,8	A1,I,1	A1,G,I	A1,G,I,3					A1,C,G,1	A1,A2,C,G,I,1,2,3,7,8
	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln					Beerengrütze mit Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	A1,G,I,3	A1,C,I,J,1	A1,C,G,I,1	A1,G,I					G,1	A1,C,G,I,1,3,8

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

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

KW 42 SPEISEPLAN

12.10.26 bis 18.10.26

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	
	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis	Schweizer Sahnegeschnetzeltes 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	
	A1,G,1,3,7	A1,I	A1,I,1	A1,C,G,I	A1,G,I	A1,C,I,J,1	A1,C,G,I,1,3,8	G,1	A1,A2,8	
	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis	Grobe 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	
	A1,G,I	A1,I,1,3,8	A1,G,I	A1,F,G,I,1	A1,C,F,G,I,8	A1,I,1	C,G,I,1,2,3,8	A1,G,1	A1,C,G,I,1,3,8	
	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 Fruchtsöße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot	
	A1,I,1,8	A1,C,G,I,J	A1,D,I,1,8	A1,G,1,3,8	A1,C,G,I,1	A1,I	C,G,I,1,3,8	A1,G,1	A1,C,G,I,1,3,8	
	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	
	A1,D,G,I,J,1,8	A1,I,2,3	A1,C,I,J,1,3,8	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,G,I	C,G,I,1,3,8	A1,G,1	A1,C,G,I,1,3,7	
	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	
	A1,C,3	A1,C,I,J,1	A1,G,I,2,3	A1,D,G,I,1,2,3	A1,C,G,I	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,J	A1,C,G,1,7	A1,A2,D,8	
	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Würsteinlage	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersensauce und Reis	* M4 = sonntags 11,50 € حلال Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet				Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,C,G,I,J,1,3,8	A1,G,I,3,7	A1,I,K	A1,D,G,I,J,1					G,1	A1,C,G,I,J,1,3,8
	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
	A1,G,I,1	A1,F,G,I	A1,G,I,1	A1,I,1					A1,G,1,2,3	A1,A2,G,1,2

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

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

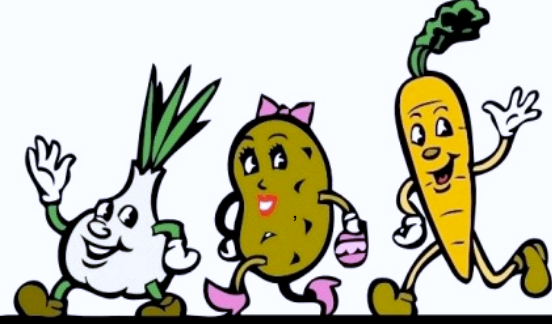
KW 43 SPEISEPLAN

19.10.26 bis 25.10.26

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 19.10.2026	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 Rindfleisch einlage	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	
	A1,F,I,L,1,3	A1,I,1	A1,G,I,1,2,3	A1,D,G,I	A1,F,I,8	A1,I,1	A1,C,G,J,1,3,8	G,1	C,G,J,1,3,8	
Dienstag 20.10.2026	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat	Nudelaufguss mit Brokkoli und Hackfleisch	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	
	A1,F,G,I	A1,C,G,J,I,1	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,C,G,J,1,7	A1,G,I,1	C,G,J,1,3,8	A1,C,G,3	A1,A2,G,1,3,7	
Mittwoch 21.10.2026	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 Makkaroniaufguss in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	
	A1,G,I	A1,G,I,1	A1,C,I,J,1,3,8	A1,D,G,I	A1,G,I	G,I,J,1,3	A1,C,F,G,J,1,3,8	A1,G,1	A1,A2,C,G,J,3,8	
Donnerstag 22.10.2026	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln	Currywurst "Berliner Art" mit Reis und Gurkensalat	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce	Perlgraupeneintopf mit gewürfelter Kasseler	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	
	A1,G,I,3	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3,7,8	A1,G,1	A1,G,I,1	A1,I,1,3	C,D,G,J,1,3,8	A1,C,G	A1,C,G,J,1,3,8	
Freitag 23.10.2026	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	
	A1,I	A1,C,G,J,I,1	A1,C,G,J,I,1,3,8	A1,C,D,G,J,I,1,3,8	A1,G,I,2	A1,I,1	A1,A2,G,2,7,8	G	A1,2,3	
Samstag 24.10.2026	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch	Geflügelgulasch mit Blumenkohl gemüse 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
	A1,I	A1,F,G,I	A1,C,G,I,1,3	A1,C,I,1,8					A1,G,1	A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,8
Sonntag 25.10.2026	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris	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
	A1,F,G,I,3	A1,G,I	A1,I	A1,G,I,1,3,8					G,3	A1,C,G,J,1,3,8

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

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