

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 47

Gewünschtes Menü
bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €*

HÖMMA, WAT LECKER!

Kalenderwoche: 47		1		2		3		4		5		6		7		8	
Gewünschtes Menü bitte ankreuzen: Desserts 1 € Kuchen 2 €* 		Tages- angebot 7,25 €		Leichte Küche 9,20 €		Leckere Vielfalt 10,40 €		Leib- gerichte 10,40 €		Vegetarische Menüs 7,90 €		Leckeres aus'm Pott 8,50 €		Salat & Gedöns (kalt) 8,30 €		Süß & Fruchtig 7,70 €	
Mo 17. 11.	1	2	3	4	Apfelmus	Mo 17. 11.	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit Erbsen, Möhren & Salbeikartoffeln [G],2,5,A,Gef,I	Magerer Schweinebraten mit Fühlingsgemüse und Salzkartoffeln [G],5,A,I,S	Vollkorn-Spaghetti 'Carbonara' Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne- Sauce mit Zucchini-salat [G],2,4,5,A,I,S	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis [D],[G],A,I	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln A,F,I	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleisch-einlage 5,A,I,Ri	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur [C],A1,F,M	Milchreis mit Erdbeer - Rhabarberkompott [G],5,M,veg			
	5	6	7	8			Käse- Mandarinen- Schnitte	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusili Nudeln A1,F,G,I	Königsberger Klopse Kapernsauce Rote Bete & Reis [C],[G],3,5,A,I,S,Sn	Nudelauf mit Brokkoli und Hackfleisch [G],5,A,I,S	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln [G],A,I,S	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln & Kartoffelpüree [C],[G],5,A,I,veg	FrISChe Wirsing- Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln [G],A,I,Ri	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill-Dressing [C],[G],2,3,5,S,Sn	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott [C],[G],A,veg,Wei		
Di 18. 11.	1	2	3	4	Joghurt mit Rhabar- bermus	Di 18. 11.	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusili Nudeln A1,F,G,I	Königsberger Klopse Kapernsauce Rote Bete & Reis [C],[G],3,5,A,I,S,Sn	Nudelauf mit Brokkoli und Hackfleisch [G],5,A,I,S	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln [G],A,I,S	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln & Kartoffelpüree [C],[G],5,A,I,veg	FrISChe Wirsing- Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln [G],A,I,Ri	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill-Dressing [C],[G],2,3,5,S,Sn	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott [C],[G],A,veg,Wei			
	5	6	7	8											Mandel- Butter- kuchen		
Mi 19. 11.	1	2	3	4	Schoko- mousse mit Kirsche	Mi 19. 11.	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Püree [G],5,A,I,S	Geflügelschnitzel in feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln [G],A,Gef,I	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis mit pikantem Krautsalat [C],2,3,5,A,I,Ri,Sn	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Kartoffeln & Möhrensalat [D],A,G,I	Klassischer Makkaroniauf mit fruchtiger Basilikum- Tomaten-Sauce mit Käse überbacken [G],5,A,I,veg	Deftige Erbsensuppe mit Wursteinlage [G],2,5,I,S,Sn	FrISChe Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing [G],2,A,F,Gef	Feiner Grießbrei mit roter Grütze [G],5,A,M,veg			
	5	6	7	8			Mandel- Bienen- stich	Gebatene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Püree [G],5,A,I,S	Geflügelschnitzel in feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln [G],A,Gef,I	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis mit pikantem Krautsalat [C],2,3,5,A,I,Ri,Sn	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Kartoffeln & Möhrensalat [D],A,G,I	Klassischer Makkaroniauf mit fruchtiger Basilikum- Tomaten-Sauce mit Käse überbacken [G],5,A,I,veg	Deftige Erbsensuppe mit Wursteinlage [G],2,5,I,S,Sn	FrISChe Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing [G],2,A,F,Gef	Feiner Grießbrei mit roter Grütze [G],5,A,M,veg		
Do 20. 11.	1	2	3	4	Milch- creme mit Beeren	Do 20. 11.	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf- Sauce mit Mischgemüse & Kartoffelklößen [G],2,A,I,S,Sn	Seelachs 'Naturell' mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln [D],[G],5,A,I	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat [C],2,3,4,5,A,I,S,Sn	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsen & Kartoffeln [G],5,A,I,Ri	Farfalle in leckerer Käse- Spinat-Sauce [G],5,A,I,veg	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler 2,5,A,I,S	Frischer Salatteller mit Thunfisch & Zwiebelringen, pikantes Haus-Dressing [C],[G],2,3,5,A,F,Gef,I,Sn	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimt-zucker [C],[G],A,veg			
	5	6	7	8			Apfel- streusel- kuchen	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf- Sauce mit Mischgemüse & Kartoffelklößen [G],2,A,I,S,Sn	Seelachs 'Naturell' mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln [D],[G],5,A,I	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat [C],2,3,4,5,A,I,S,Sn	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsen & Kartoffeln [G],5,A,I,Ri	Farfalle in leckerer Käse- Spinat-Sauce [G],5,A,I,veg	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler 2,5,A,I,S	Frischer Salatteller mit Thunfisch & Zwiebelringen, pikantes Haus-Dressing [C],[G],2,3,5,A,F,Gef,I,Sn	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimt-zucker [C],[G],A,veg		
Fr 21. 11.	1	2	3	4	Cappuccino Pudding	Fr 21. 11.	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln A,I,S	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut & Kartoffelpüree [C],5,A,I,S,Sn	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat [C],2,3,5,A,Gef,Se,Sn	Paniertes Schollenfilet mit Senfsauce, Kräuterkartoffeln und Mischsalat [C],[D],[G],2,5,A,I,Sn	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten- Zucchini-gemüse und Püree [G],4,5,A,I,veg	Italienischer Gemüse-eintopf 5,A,I,veg	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur [G],2,3,4,5,AA1,S	Mandarinenmilchreis [G],veg			
	5	6	7	8			Käse- sahne- Pfirsich	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln A,I,S	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut & Kartoffelpüree [C],5,A,I,S,Sn	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat [C],2,3,5,A,Gef,Se,Sn	Paniertes Schollenfilet mit Senfsauce, Kräuterkartoffeln und Mischsalat [C],[D],[G],2,5,A,I,Sn	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten- Zucchini-gemüse und Püree [G],4,5,A,I,veg	Italienischer Gemüse-eintopf 5,A,I,veg	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur [G],2,3,4,5,AA1,S	Mandarinenmilchreis [G],veg		
Sa 22. 11.	1	2	3	4	Erdbeer- Zitronen- Mousse	Sa 22. 11.	Eintopf mit grünen Bohnen und zartem Schweinefleisch A,Gef,I,S	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln [G],A,F,Gef,I	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern [C],[G],2,A,I,veg	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse & Spätzle [C],5,A,I,Ri	Deutsches Rotes Kreuz !! Aktionsmenü am 11.11.2025 für 13,50 € * „Martinsgans“ Zarter Gänsebraten aus der Brust mit feiner Gänse Jus, dazu Rotkohlgemüse & Kartoffelknödeln						
	8	Kirsch- streusel- kuchen	Eintopf mit grünen Bohnen und zartem Schweinefleisch A,Gef,I,S	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln [G],A,F,Gef,I			Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern [C],[G],2,A,I,veg	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse & Spätzle [C],5,A,I,Ri									
So 23. 11.	1	2	3	4	Apfel- Bananen- mus	So 23. 11.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüse-reis [G],2,A,F,Gef,I	Lummerbraten vom Schwein in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln A,I,S,Sn	Linsen-Bolognese mit Nudeln A,I,veg	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße [C],[G],2,5,A,Gef,I,Sn	Deutsches Rotes Kreuz !! Aktionsmenü am 11.11.2025 für 13,50 € * „Martinsgans“ Zarter Gänsebraten aus der Brust mit feiner Gänse Jus, dazu Rotkohlgemüse & Kartoffelknödeln						
	8	Erdbeer- Creme- Schnitte	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüse-reis [G],2,A,F,Gef,I	Lummerbraten vom Schwein in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln A,I,S,Sn			Linsen-Bolognese mit Nudeln A,I,veg	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße [C],[G],2,5,A,Gef,I,Sn									
																Feiner Milchreis mit Zimt-zucker und Apfelkompott [G],M,veg	

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]= Schwefel (oxid 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 Allergienhinweise für unseren Kuchen & unsere Desserts finden Sie auf unseren Beilagenzetteln. Druckfehler und Änderungen vorbehalten!