



Speisewochenplan: 17.05.-21.05.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 7€*	3) Fischmenü 7€*	4) Wochenmenü 6€*	Salate 6€
MO	Leckerer Krustenbraten an dunkler Biersoße, dazu Kartoffel-Kräuter-Püree und Rahmkrautsalat	2 Saté-Spieße (Huhn) an Erdnussoße mit asiatischem Gemüse und Reis	Wildlachssteak auf gestovtem Kohl mit Petersilienkartoffeln	Penne-Nudeln in Pesto mit Kirschtomaten und Hartkäse	
DI	Zwiebelrollbraten an Rahmsoße, dazu Kaisergemüse und Kroketten	Hähnchenstreifen in Paprikarahm, dazu Gemüsereis			Chef Salat
MI	Knusprige Krakauer an einer frischen Kartoffel-Gemüse-Pfanne	geräucherte Putenbruststreifen mit Fussilli-Nudeln, Cherrytomaten und Mozzarella in leichter Basilikumsoße			Thuna Salat
DO	Labskaus Corned Beef, Kartoffelpüree und Rote Bete vereint, dazu Spiegelei	Krosse Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites, dazu Süß-Sauer - und BBQ-Dipp			Cesar Salat
FR	Paniertes Schweineschnitzel an Puszta-Gemüesoße, dazu Bratkartoffeln	Paniertes Hähnchenschnitzel an Puszta-Gemüesoße, dazu Bratkartoffeln			

* Gericht 1-4 inkl. kleinem gemischtem Salat oder hausgemachtem Dessert

Hinweis:

- Änderungen vorbehalten
- Alle Gerichte auch außer Haus / zur Abholung
- Preise und Lieferumfang bei Bestellungen / Abholung außer Haus können abweichen

Zusatzstoffe / Allergene :

siehe Informationsmappe Allergene ; fragen Sie hierzu unsere Mitarbeiter



Speisewochenplan: 24.05.-28.05.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 7€*	3) Fischmenü 7€*	4) Wochenmenü 6€*	Salate 6€
MO	<u>GESCHLOSSEN</u> Pfingstmontag				
DI	Schweinelachsbraten gefüllt mit Paprika und Frischkäse, dazu Bratkartoffeln und Buttergemüse	Hähnchengyros-Auflauf mit Tomatenreis und Knoblauchcreme	Krosser Backfisch mit Bratkartoffeln und Remoulade	Spargel-Creme- Suppe mit Spargeleinlage auch mit Fleischklößchen	Chef Salat
MI	4 Nürnberger Rostbratwürstchen auf Kartoffelpüree, dazu hausgemachte Backzwiebeln	Zartes Putensteak in Sweet-Chilisoße, dazu Wedges und Wok-Gemüse			Thuna Salat
DO	Hausmacher Frikadellen an Rahmsoße, dazu Bratkartoffeln und gestovte Bohnen	Hähnchenbrust in Knusperpanade mit Röstisticks und gestovte Bohnen			Cesar Salat
FR	Cordon Bleu vom Schwein auf frischem Rahmgemüse, dazu Kroketten	Cordon Bleu vom Huhn auf frischem Rahmgemüse, dazu Kroketten			

* Gericht 1-4 inkl. kleinem gemischtem Salat oder hausgemachtem Dessert

Hinweis:

- Änderungen vorbehalten
- Alle Gerichte auch außer Haus / zur Abholung
- Preise und Lieferumfang bei Bestellungen / Abholung außer Haus können abweichen

Zusatzstoffe / Allergene :

siehe Informationsmappe Allergene ; fragen Sie hierzu unsere Mitarbeiter



Speisewochenplan: 31.05.-04.06.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü 1 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Veggie-Menü 6€*	Wochen Special 6€
MO	Hackbraten a la „Ostekoch“ an Pusztaoße, buntem Gemüse und Wedges	Fruchtiges Puten-Curry mit Asia-Gemüse und Reis	Sahnehering mit Dill-Kartoffeln und Bohnensalat	2 knusprige Gemüse-frikadellen mit Pellkartoffel-salat und Remoulade	NEU
DI	Lachssteak vom Schwein mit Tomate und Mozzarella gratiniert, dazu Röstkartoffeln und Möhrensalat	Hähnchenbrustfilet auf rahmingen Blattspinat mit geschmolzenen Cocktailtomaten und Salzkartoffeln			!
MI	Spaghetti Bolognese mit Rinderhackfleisch und mediterranem Gemüs	Saftiger Putenbraten auf buntem Rahmgemüse, dazu Krokette			!
DO	Cremiges Labskaus mit 2 Spiegeleiern und Gewürzgurke	Hähnchengyrossuppe mit Paprika, Mais und Creme Fraiche, dazu Baguette			Nur solange der Vorrat reicht
FR	Paniertes Schweineschnitzel mit Pilzrahmsoße, Brokkoli und Bratkartoffeln	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pilzrahmsoße, Brokkoli und Bratkartoffeln			!

* Gericht 1-4 inkl. kleinem gemischtem Salat oder hausgemachtem Dessert

Hinweis:

- Änderungen vorbehalten
- Alle Gerichte auch außer Haus / zur Abholung
- Preise und Lieferumfang bei Bestellungen / Abholung außer Haus können abweichen

Zusatzstoffe / Allergene :

siehe Informationsmappe Allergene ; fragen Sie hierzu unsere Mitarbeiter



Speisewochenplan: 07.06.-11.06.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü 1 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Veggie-Menü 6€*	Wochen Special 6€	
MO	Gebratene Schweineleber mit Apfel-Zwiebelragout und cremigem Kartoffelpüree	Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit reichlich Einlage, dazu Butterreis	Pangasiusfilet gebraten in Eihülle mit Bratkartoffeln und Remoulade	Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta , Kirschtomaten und grünem Spargel in Olivenöl geschwenkt	NEU	
DI	Deftiges Gulasch vom Schwein mit Apfel- Rotkohl und Salzkartoffeln	Mediterrane Puten- Nudelpfanne mit Gemüse, verfeinert mit Kräuterbutter			! ! !	Nur solange der Vorrat reicht
MI	Saftiger Nackenbraten an Zwiebelsoße mit Speck-Bohnen und Kroketten	Chinapfanne mit Hähnchenbruststreifen, Asia-Gemüse und Mi-Nudeln			! ! !	
DO	Knackige Krakauer auf Sauerkraut und Kräuter- Kartoffelpüree	Hähnchensteak „Madeleine“ mit Sc.Hollandaise und Pfirsich, dazu Bandnudeln			! ! !	
FR	Paniertes Schweineschnitzel „Elsässer Art“ mit Kaisergemüse und Bratkartoffeln	Paniertes Hähnchenschnitzel „Elsässer Art“ mit Kaisergemüse und Bratkartoffeln			NEU	

* Gericht 1-4 inkl. kleinem gemischtem Salat oder hausgemachtem Dessert

Hinweis:

- Änderungen vorbehalten
- Alle Gerichte auch außer Haus / zur Abholung
- Preise und Lieferumfang bei Bestellungen / Abholung außer Haus können abweichen

Zusatzstoffe / Allergene :

siehe Informationsmappe Allergene ; fragen Sie hierzu unsere Mitarbeiter



Speisewochenplan: 14.06.-18.06.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü 1 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Veggie-Menü 6€*	Wochen Special 6€
MO	Würziges Gyros mit Tomatenreis, dazu Tzaziki und Krautsalat	Chicken-Tandoori mit gerösteten Currykartoffeln, buntem Möhrengemüse und Joghurt-Dipp	Pannfischsteller 3 Sorten Fischfilet an Senf-Dillsoße mit Bratkartoffeln	Nudel-Gemüse-Gratin	NEU ! ! !
DI	Köttbullar in Rahmsoße mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren	Hähnchenbrustfilet „Natur“ in Zwiebelrahm, dazu buntes Gemüse und Bratkartoffeln			Nur solange der Vorrat reicht ! !
MI	4 Nürnberger Rostbratwürstchen auf fruchtigem Sauerkraut und Kartoffelpüree	Mediterrane Hähnchen-Gemüsepfanne mit Spaghetti und Pesto			
DO	Schweinelachsbraten in Zwiebelrahmsoße, dazu Brokkoli „polnisch“ und Bratkartoffeln	Putenmedaillons mit Pilz-Lauch-Rahmgemüse und Bandnudeln			NEU
FR	Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	Paniertes Hähnchenschnitzel mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln			

* Gericht 1-4 inkl. kleinem gemischtem Salat oder hausgemachtem Dessert

Hinweis:

- Änderungen vorbehalten
- Alle Gerichte auch außer Haus / zur Abholung
- Preise und Lieferumfang bei Bestellungen / Abholung außer Haus können abweichen

Zusatzstoffe / Allergene :

siehe Informationsmappe Allergene ; fragen Sie hierzu unsere Mitarbeiter



Speisewochenplan: 21.06.-25.06.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü 1 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Veggie-Menü 6€*	Wochen Special 6€
MO	Zarter Nackenbraten an Rahmsoße, dazu Mischgemüse und Kartoffelgratin	Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Tomatensoße, dazu Bandnudeln und Bratgemüse	Rotbarschfilet „Orly“ mit Tomatensoße und Penne-Nudeln	Senfeier mit Kartoffeln und Bohnensalat	NEU
DI	Leckerer Rinderbraten an Burgundersoße mit Speckbohnen und Salzkartoffeln	Puten-Rahmgeschnetztes mit Paprika, dazu Kräuterreis			! ! !
MI	Frikadellen a la Ostekoch an Pilzrahmsoße mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeltaler	Spätzle-Pfanne mit feinen gemüwestreifen gebratenen Hähnchenbruststreifen und Kräuterbutter			Nur solange der Vorrat reicht !
DO	Gyrosauflauf mit Paprika und Pilzen, dazu Reis	Putenmedaillons auf Schupfnudeln mit buntem Gemüse und leichtem Rahm			! !
FR	Paniertes Schweineschnitzel „Holstein“ mit Bratkartoffeln, Kaisergemüse und Spiegelei	Paniertes Hähnchenschnitzel „Holstein“ mit Bratkartoffeln, Kaisergemüse und Spiegelei			NEU

* Gericht 1-4 inkl. kleinem **gemischtem Salat** oder **hausgemachtem Dessert**

Hinweis:

- Änderungen vorbehalten
- Alle Gerichte auch außer Haus / zur Abholung
- Preise und Lieferumfang bei Bestellungen / Abholung außer Haus können abweichen

Zusatzstoffe / Allergene :

siehe Informationsmappe Allergene ; fragen Sie hierzu unsere Mitarbeiter



Speisewochenplan: 28.06.-02.07.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü 1 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Veggie-Menü 6€*	Wochen Special 6€
MO	Nackensteak mit Kräuterbutter, dazu mediterrane Kartoffel- Gemüsepfanne	Hähnchenstreifen und Penne-Nudeln in Pesto mit geschmolzenen Cocktailtomaten und geriebenem Hartkäse	Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln	Penne-Nudeln in Pesto mit Kirschtomaten, Sonnenblumen- kernen und geriebenem Hartkäse	NEU
DI	Chili Con Carne mit Creme Fraiche, dazu Reis	Hähnchen-Gnocchi-Auflauf in Basilikumrahm mit feinem Gemüse und Gouda gratiniert			! ! !
MI	Gulasch vom Schwein mit Salzkartoffeln und Apfel-Rotkohl	Pute „Piccata Milanaise“ mit Spaghetti in fruchtiger Tomatensoße und Mozzarella			Nur solange der Vorrat reicht
DO	Rindergeschnetzeltes in Gemüse-Currysoße, dazu Kräuterreis	Geflügelfrikadellen in Rahm mit buntem Gemüse, dazu Spätzle			! ! !
FR	Paniertes Schweineschnitzel mit Pilzrahmsoße, buntem Gemüse und Pommes Frites	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pilzrahmsoße, buntem Gemüse und Pommes Frites			NEU

* Gericht 1-4 inkl. kleinem gemischtem Salat oder hausgemachtem Dessert

Hinweis:

- Änderungen vorbehalten
- Alle Gerichte auch außer Haus / zur Abholung
- Preise und Lieferumfang bei Bestellungen / Abholung außer Haus können abweichen

Zusatzstoffe / Allergene :

siehe Informationsmappe Allergene ; fragen Sie hierzu unsere Mitarbeiter



Speisewochenplan: 05.07.-09.07.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü 1 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Veggie-Menü 6€*	Wochen Special 6€
MO	Lasagne Bolognese mit Rinderhack und Gemüse, verfeinert mit Creme Fraiche, dazu Baguette	Hähnchenbrust „Hawaii“ überbacken mit Ananas und Käse, dazu Rösti-Taler und leichter Currysoße	Limandesfilet in Kräuter-Eihülle gebraten, dazu Gemüsereis und Kräutersoße	Cremige Tomatensuppe mit Nudleinlage auch mit Fleischklößen	<div style="background-color: red; color: white; padding: 2px; display: inline-block;">NEU</div> ! ! ! Nur solange der Vorrat reicht! ! ! <div style="background-color: red; color: white; padding: 2px; display: inline-block;">NEU</div>
DI	Roulade vom Schwein gefüllt mit feinen Gemüstreifen, Kochschinken und Käse, dazu Basilikumsoße und Kartoffeltaler	Fruchtiges Hähnchen-Curry mit buntem Gemüse und Reis			
MI	Burgunderbraten vom Schwein an eigener Soße, dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln	Putenmedaillons überzogen mit Sc-Hollandaise, dazu Mandel-Brokkoli und Bratkartoffeln			
DO	Deftiger Texas-Topf mit Rindfleisch, Mais, Kidneybohnen und Paprika, dazu Baguette	Krosse Chicken Nuggets mit Pommes Frites, BBQ – und Sweet-Chili-Dipp, dazu Möhrensalat			
FR	Paniertes Schweineschnitzel auf buntem Spargelragout in Rahm, dazu Krokette	Cordon Bleu vom Huhn auf buntem Spargelragout in Rahm, dazu Krokette			

* Gericht 1-4 inkl. kleinem gemischtem Salat oder hausgemachtem Dessert

Hinweis:

- Änderungen vorbehalten
- Alle Gerichte auch außer Haus / zur Abholung
- Preise und Lieferumfang bei Bestellungen / Abholung außer Haus können abweichen

Zusatzstoffe / Allergene :

siehe Informationsmappe Allergene ; fragen Sie hierzu unsere Mitarbeiter



Speisewochenplan: 12.07.-16.07.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü 1 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Veggie-Menü 6€*	Wochen Special 6€
MO	Pfefferkottlett an Rahmsoße, dazu Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln	Hähnchenbrustfiler überbacken mit Tomate und Mozzarella, dazu Basilikumsoße und Kartoffeltaler	Brathering mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	Nudel-Gemüse- Gratin	NEU
DI	Cevapcici mit Tomaten- Gemüsereis und Kräuter- Dipp	Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit reichlich Einlage, dazu Kräuterreis			! ! !
MI	Zwiebel-Lachsbraten mit buntem Gemüse und Kroketten	Pikantes Nasi Goreng Bratreis mit Hähnchen und Wok-Gemüse,			Nur solange der Vorrat reicht
DO	Ribsteak an BBQ-Soße dazu Wedges und Cole Slaw	Tandoori Chicken mit fruchtigem Gemüsereis und Joghurt-Dipp			! ! !
FR	Paniertes Schweineschnitzel überbacken mit Camembert und Preiselbeeren, dazu Buttermöhren und Bratkartoffeln	Paniertes Hähnchenschnitzel überbacken mit Camembert und Preiselbeeren, dazu Buttermöhren und Bratkartoffeln			NEU

* Gericht 1-4 inkl. kleinem gemischtem Salat oder hausgemachtem Dessert

Hinweis:

- Änderungen vorbehalten
- Alle Gerichte auch außer Haus / zur Abholung
- Preise und Lieferumfang bei Bestellungen / Abholung außer Haus können abweichen

Zusatzstoffe / Allergene :

siehe Informationsmappe Allergene ; fragen Sie hierzu unsere Mitarbeiter



Speisewochenplan: 19.07.-23.07.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü 1 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Veggie-Menü 6€*	Wochen Special 6€
MO	Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Möhrensalat	Hähnchenbrustfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Salzkartoffeln	Rotbarschfilet „Orly“ mit Tomatensoße und Penne- Nudeln	Senfeier mit Kartoffeln und Bohnsalat	NEU
DI	Frikadellen a la Ostekoch an Pfefferrahmsoße, dazu Buttergemüse und Bratkartoffeln	Putenstreifen in fruchtiger Currysoße mit Gemüse, dazu Reis			! ! !
MI	Schweinefiletmedaillons an Pilzrahmsoße mit Bohnen und Kroketten	Putengyros mit Kräuterkartoffeln, Tzaziki und Krautsalat			Nur solange der Vorrat reicht
DO	Saftiger Kasselerbraten an Burgundersoße mit Mandel-Brokkoli und Herzoginnenkartoffeln	Chicken „Sweet-Chili“ mit frischem WOK- Gemüse und Curry-Kokos- Reis			! ! !
FR	Paniertes Schweineschnitzel „Puszta Art“ mit Mixed Pickles, und Wedges	Paniertes Hähnchen-Knusper- Schnitzel „Puszta Art“ mit Mixed Pickles, und Wedges			NEU

* Gericht 1-4 inkl. kleinem gemischtem Salat oder hausgemachtem Dessert

Hinweis:

- Änderungen vorbehalten
- Alle Gerichte auch außer Haus / zur Abholung
- Preise und Lieferumfang bei Bestellungen / Abholung außer Haus können abweichen

Zusatzstoffe / Allergene :

siehe Informationsmappe Allergene ; fragen Sie hierzu unsere Mitarbeiter



Speisewochenplan: 26.07.-30.07.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü 1 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Veggie-Menü 6€*	Wochen Special 6€
MO	Gyros mit Tomatenreis, dazu Tzaziki und Krautsalat	Hähnchenstreifen in Paprikarahm, dazu Fusili- Nudeln	Wildlachs- steak an Zitronen- Buttersoße mit Blattspinat und Kartoffelpüree	Tortellini mit feinen Gemüse- streifen in Kräuterbutter geschwenkt	NEU
DI	Nackensteak mit Grillgemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter	Putenmedaillons auf Pilzrahmsoße, dazu Bandnudeln und Buttergemüse			! ! !
MI	Rinderstreifen und Paprika in Rahm, dazu Butterreis	Cordon Bleu vom Huhn mit buntem Rahmgemüse und Krokette			Nur solange der Vorrat reicht
DO	Königsberger Klopse in leckerer Kapernsoße mit Reis und Rote Bete	Putengulasch mit Pilzen und Paprika, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln			! ! !
FR	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Möhrengemüse und Kartoffel-Kräutergratin	Paniertes Hähnchen-Knusper- Schnitzel mit buntem Möhrengemüse und Kartoffel-Kräutergratin			NEU

* Gericht 1-4 inkl. kleinem gemischtem Salat oder hausgemachtem Dessert

Hinweis:

- Änderungen vorbehalten
- Alle Gerichte auch außer Haus / zur Abholung
- Preise und Lieferumfang bei Bestellungen / Abholung außer Haus können abweichen

Zusatzstoffe / Allergene :

siehe Informationsmappe Allergene ; fragen Sie hierzu unsere Mitarbeiter