



# Speisewochenplan: 19.10.-23.10.2020

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 7€*	3) Fischmenü 7€*	4) Wochenmenü 6€*	Salate 6€
MO	Hähnchen „Philadelphia“ in Schinkenspeck gewickelt auf Basmatireis	Bami Goreng - Indonesisches Nudelgericht -	Seelachsfilet an Kräutersauce mit Kartoffelsalat	<span style="color: red;">■</span> Cremige Hausmacher- Kartoffelsuppe mit Speck, Bockwurst und Brötchen  oder  <span style="color: green;">■</span> Cremige Hausmacher- Kartoffelsuppe mit Brötchen	<span style="color: red;">■</span> Chef Salat  <span style="color: blue;">■</span> Thuna Salat  <span style="color: yellow;">■</span> Cesar Salat
DI	Rinderroulade an Rahmsauce mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Hähnchenkeule mit Salsa Sauce und Westernkartoffeln			
MI	Gyrosbraten mit Kartoffel-Kräuter-Püree, Rahmsauce und Gemüse	Putensteak mit Estragon- Senfsauce, Kohlrabigemüse und Tagliatelle			
DO	Hackbraten „a la Ostekoch“ an Jäger- oder Zigeunersauce mit Bratkartoffeln	Putengeschnitztes in Paprikarahmsauce mit Nudeln			
FR	Schweineschnitzel mit Zwiebelsahnesauce, Broccoli und Kartoffelgratin	Hähnchenbrust mit Broccoli, Hollandaise und 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: 26.10.-30.10.2020

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 7€*	3) Fischmenü 7€*	4) Wochenmenü 6€*	Salate 6€
MO	Gyros mit Reis, Tzatziki und Krautsalat	Hähnchengeschnetzeltes mit Bandnudeln	Backfisch mit Dillsauce und Salzkartoffeln	<div style="background-color: #ff0000; padding: 2px; display: inline-block;">Cremige Hausmacher-Erbensuppe mit Speck, Bockwurst und Brötchen</div> oder <div style="background-color: #90ee90; padding: 2px; display: inline-block;">Cremige Hausmacher-Erbensuppe mit Brötchen</div>	<div style="background-color: #ff0000; padding: 2px; display: inline-block;">Chef Salat</div>  <div style="background-color: #00bfff; padding: 2px; display: inline-block;">Thuna Salat</div>  <div style="background-color: #ffff00; padding: 2px; display: inline-block;">Cesar Salat</div>
DI	Kasslersteak auf Ananas mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Putenstreifen in „Thai Red“-Kokossauce mit Jasmin-Reis			
MI	Schweinemedallions in süß-scharfer Chilisaucе Salzkartoffeln Paprikagemüse	Hähnchenkeule mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln			
DO	Labskaus mit Kartoffelpüree und Bohnengemüse	Tandoori Hähnchensteak mit Curry-Blumenkohl , Reis und Joghurt Dip			
FR	Schweineschnitzel „Bruschetta“ mit Gemüse und Kartoffelgratin	Hähnchenschnitzel „Bruschetta“ mit Gemüse und 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: 02.11.-06.11.2020

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 7€*	3) Fischmenü 7€*	4) Wochenmenü 6€*	Salate 6€
MO	Spießbraten an Sauce mit Rotkohl und Bechamelkartoffeln	Chinapfanne mit Hähnchenstreifen, Mie Nudeln und Sojasauce	<b>Hamburger Pann-Fischteller mit Bratkartoffeln und Senfsauce</b>	Cremiger Hausmacher Steckrübenintopf mit Bockwurst und Brötchen	Chef Salat
DI	Hausmacher-Bouletten mit Kartoffel-Pilzgratin, grünen Bohnen und Rahmsauce	Putensteak auf Karotten-Kürbismus, dazu Schwenkkartoffeln		oder	Thuna Salat
MI	Zwiebelschnitzel mit Steckrüben-Kartoffelmus und Specksauce	Schupfnudel - Hähnchenpfanne mit Gemüse		Cremiger Hausmacher Steckrübenintopf mit Brötchen	Cesar Salat
DO	Rinderroulade an Specksauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Putenmedaillons mit Bandnudeln und Lauch-Pilz-Gemüse			
FR	Schweineschnitzel „Bierkutscher Art“ mit Gemüse und Dippers	Hähnchenschnitzel „Bierkutscher Art“ mit Gemüse und Dippers			

\* 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: 09.11.-13.11.2020

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 7€*	3) Fischmenü 7€*	4) Wochenmenü 6€*	Salate 6€
MO	Spanferkelbraten mit Sauce und Rotkohl dazu Kartoffelgratin	Hähnchen süß/sauer auf Basmatireis	<b>Pangasiusfilet in Eihülle mit Bratkartoffeln und Remoulade</b>	<b>Deftige Hausmacher Linsensuppe mit Speck, Bockwurst und Brötchen</b>	<b>Chef Salat</b>
DI	Königsberger Klopse Salzkartoffeln Prinzessbohnen	Putensteak auf Blattspinat mit Gorgonzolasauce dazu Bandnudeln		<b>oder</b>	<b>Thun a Salat</b>
MI	Kohlroulade mit Rahmsauce, Salzkartoffeln	Putenschnitzel mit pikanter Sauce, Gemüse und Kartoffelspalten		<b>Deftige Hausmacher Linsensuppe mit Brötchen</b>	<b>Cesar Salat</b>
DO	Hackbraten „a la Ostekoch“ an Jäger- oder Zigeunersauce mit Bratkartoffeln und Brokkoli	Hähnchensteak *Madeleine* mit Pfirsich und Hollandaise , Brokkoli und Kartoffel-Möhrenpüree			
FR	Schweineschnitzel mit Sauce Bearnaise, Blumenkohl „Polnisch“ und Herzoginkartoffeln	Hähnchen „Cordon Bleu“, Sauce Bearnaise, Blumenkohl „Polnisch“ und Herzoginkartoffeln			

\* 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: 16.11.-20.11.2020

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 7€*	3) Fischmenü 7€*	4) Wochenmenü 6€*	Salate 6€	
MO	Gulasch mit Spirellinudeln und Apfelrotkohl	Putenbrustbraten in Pestosauce mit Reis und Blumenkohl	Rotbarschfilet * Orly * mit Tomatensauce und Bandnudeln	Chili con Carne mit Brötchen  oder  Veggi Chili mit Brötchen	Chef Salat	
DI	Schweinemedallions in Pfefferrahm mit Salzkartoffeln und Gemüse	Putengeschnitzeltes in Curryfrüchtesauce mit Gemüsereis				Thuna Salat
MI	Zwiebelrollbraten an Rahm mit Kartoffelgratin und Gemüse	Hähnchengyrosauflauf mit Paprika, Champignons und Tomatenreis				Cesar Salat
DO	Spinat-Rinderhack- Lasagne mit Creme Fraiche und Baguette	Putensteak an Salbeisauce mit Gnocchi-Gemüsepfanne				
FR	Schweineschnitzel „Hamburger Art“ mit Gemüse und Röstisticks	Hähnchenschnitzel mit Gemüse, Hollandaise und Röstisticks				

\* 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: 23.11.-27.11.2020

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 7€*	3) Fischmenü 7€*	4) Wochenmenü 6€*	Salate 6€	
MO	Kasseler mit Blätterteighaube, Ananas-Sauerkraut und Kartoffelpüree	Putenmedaillons mit Bandnudeln und Lauch-Pilz-Gemüse	Lachssteak an Zitronenbutter-sauce und Spinat-Kartoffel-Stampf	Cremige Hausmacher-Kartoffelsuppe mit Speck, Bockwurst und Brötchen  oder  Cremige Hausmacher-Kartoffelsuppe mit Brötchen	Chef Salat	
DI	Schweinemedallions in Basilikumsauce, Salzkartoffeln und grüne Bohnen	Hähnchensteak „Madeleine“ mit Pfirsich und Hollandaise , Möhren und Bandnudeln				
MI	Saftiges Rückensteak vom Schwein mit Kräuterbutter, Zucchini-Gemüse und Bratkartoffeln	Hähnchenschnitzel in Knusperpanade mit Kaisergemüse, Hollandaise und Dippers				Thuna Salat
DO	Schweinelachsbraten mit Kräuterkruste, Rahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	Spaghetti mit saftigen Hähnchenstreifen, Zucchini, Tomaten und Karotten in leichter Kräuter-Rahmsoße				Cesar Salat
FR	Zwiebelsahne-Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gemüse	Putenschnitzel mit Bratkartoffeln, Gemüse und Sauce Hollandaise				

\* 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: 30.11.-04.12.2020

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 7€*	3) Fischmenü 7€*	4) Wochenmenü 6€*	Salate 6€
MO	Schweine Cordon Bleu mit Rosenkohl in Rahm und Kroketten	Putengeschnetzeltes in Paprikarahmsauce mit Nudeln	<b>Brathering mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</b>	Cremige Hausmacher-Erbsensuppe mit Speck, Bockwurst und Brötchen	Chef Salat
DI	Grünkohl mit Kohlwurst, Bauch und Kassler dazu Kartoffeln „ <b>KOHLWOCHE</b> n“	Hähnchenkeule mit Rahmsauce, Gemüse und Salzkartoffeln		<b>oder</b>	Thuna Salat
MI	Rinderroulade an Spekulatiussauce mit Speckrosenkohl „ <b>WEIHNACHTSSPECIAL</b> “	Putenschnitzel mit pikanter Sauce, Gemüse und Kartoffelspalten		Cremige Hausmacher-Erbsensuppe mit Brötchen	Cesar Salat
DO	Hausmacher-Bouletten mit Kartoffel-Pilzgratin, grünen Bohnen und Rahmsauce	Chinapfanne mit Hähnchenstreifen und Mie-Nudeln			
FR	Schnitzel * Elsässer Flammkuchen Art * mit Kaisergemüse und Twister-Pommes	Hähnchenschnitzel in Knusperpanade mit Kaisergemüse und Twister-Pommes			

\* 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: 07.12.-11.12.2020

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 7€*	3) Fischmenü 7€*	4) Wochenmenü 6€*	Salate 6€	
MO	Spießbraten an Sauce mit Rotkohl und Kartoffel-Pilz-Gratin	Bami-Goreng pikant gewürzter Bratreis mit Asia-Gemüse und zarten Hähnchenstreifen	<b>Hamburger Pann-Fischteller mit Bratkartoffeln und Senfsauce</b>	Cremiger Hausmacher Steckrübeneintopf mit Bockwurst und Brötchen	Chef Salat	
DI	Grünkohl mit Kohlwurst, Bauch und Kassler dazu Kartoffeln <b>„KOHLOWOCHEN“</b>	Putensteak auf Karotten-Kürbismus, dazu Schwenkkartoffeln		<b>Hamburger Pann-Fischteller mit Bratkartoffeln und Senfsauce</b>	oder	Thuna Salat
MI	Wildgulasch in Lebkuchensauce mit Apfelrotkohl und Spätzle <b>„WEIHNACHTSSPECIAL“</b>	Putenmedaillons mit Bandnudeln und Lauch-Pilz-Gemüse		<b>Hamburger Pann-Fischteller mit Bratkartoffeln und Senfsauce</b>	Cremiger Hausmacher Steckrübeneintopf mit Brötchen	Cesar Salat
DO	Schaschlik mit pikanter Paprika-Salsand Rosmarin-Kartoffelspalten	Schupfnudel - Hähnchenpfanne mit Gemüse		<b>Hamburger Pann-Fischteller mit Bratkartoffeln und Senfsauce</b>	Cremiger Hausmacher Steckrübeneintopf mit Brötchen	Cesar Salat
FR	Schweineschnitzel „Bierkutscher Art“ mit Gemüse und Bratkartoffeln	Hähnchenschnitzel „Bierkutscher Art“ mit Gemüse und Bratkartoffeln		<b>Hamburger Pann-Fischteller mit Bratkartoffeln und Senfsauce</b>	Cremiger Hausmacher Steckrübeneintopf mit Brötchen	Cesar Salat

\* 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: 14.12.-18.12.2020

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 7€*	3) Fischmenü 7€*	4) Wochenmenü 6€*	Salate 6€
MO	Pfefferspießbraten mit Sauce und Rotkohl dazu Kartoffgratin	Hähnchen süß/sauer auf Basmatireis	<b>Pangasiusfilet in Eihülle mit Bratkartoffeln und Remoulade</b>	<div style="background-color: red; color: white; padding: 2px; display: inline-block;">Deftige Hausmacher Linsensuppe mit Speck, Bockwurst und Brötchen</div> oder <div style="background-color: green; color: white; padding: 2px; display: inline-block;">Deftige Hausmacher Linsensuppe mit Brötchen</div>	<div style="background-color: red; color: white; padding: 2px; display: inline-block;">Chef Salat</div>  <div style="background-color: blue; color: white; padding: 2px; display: inline-block;">Thuna Salat</div>  <div style="background-color: yellow; color: black; padding: 2px; display: inline-block;">Cesar Salat</div>
DI	Grünkohl mit Kohlwurst, Bauch und Kassler dazu Kartoffeln <b>„KOHLWOCHE“</b>	Putensteak auf Blattspinat mit Gorgonzolasauce dazu Bandnudeln			
MI	Gänsekeule an Rahmsauce mit Preiselbeerfrucht, Rotkohl und Salzkartoffeln <b>„WEIHNACHTSSPECIAL“</b>	Spinat-Hack-Lasagne mit Creme Fraiche und Baguette			
DO	Hackbraten „a la Ostekoch“ an Jäger- oder Zigeunersauce mit Bratkartoffeln	Hähnchensteak *Madeleine* mit Pfirsich und Hollandaise , Brokkoli und Kartoffel-Möhrenpüree			
FR	Schweineschnitzel mit Sauce Bernaise, Blumenkohl „Polnisch“ und Herzoginkartoffeln	Hähnchen „Cordon Bleu“, Sauce Bernaise, Blumenkohl „Polnisch“ und Herzoginkartoffeln			

\* 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: 21.12.-25.12.2020

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 7€*	3) Fischmenü 7€*	4) Wochenmenü 6€*	Salate 6€
MO	Saftige Entenbrust an Preiselbeeren mit Salzkartoffeln und Apfelrotkohl <b>„WEIHNACHTSSPECIAL“</b>	Gyros mit Reis, Tzatziki und Krautsalat	<b>Wildlachs in Lebkuchenkruste auf Blattspinat und Bandnudeln</b>	<span style="color: red;">Cremige Hausmacher-Kartoffelsuppe mit Speck, Bockwurst und Brötchen</span>  oder  <span style="color: green;">Cremige Hausmacher-Kartoffelsuppe mit Brötchen</span>	Chef Salat
DI	Rinderroulade an Spekulatiusauce mit Speckrosenkohl und Salzkartoffeln <b>„WEIHNACHTSSPECIAL“</b>	Tandoori Hähnchensteak mit Curry-Blumenkohl, Reis und Joghurt Dip			Thuna Salat
MI	Entenkeule an feiner Orangensoße „Grand Marnier“ mit Rotkraut und Herzoginkartoffeln <b>„WEIHNACHTSSPECIAL“</b>	Schnitzel „Jäger Art“ mit Bohnen und Kartoffelgratin			Cesar Salat
DO	<u>GESCHLOSSEN</u>	<u>GESCHLOSSEN</u>			
FR	<u>GESCHLOSSEN</u>	<u>GESCHLOSSEN</u>			

\* 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: 28.12.-01.01.2021

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 7€*	3) Fischmenü 7€*	4) Wochenmenü 6€*	Salate 6€
MO	<b><u>GESCHLOSSEN</u></b>				
DI					
MI					
DO					
FR					

\* 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: 04.01.-08.01.2021

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 7€*	3) Fischmenü 7€*	4) Wochenmenü 6€*	Salate 6€
MO	Schweinemedaillons in Pfefferrahm mit Salzkartoffeln und Gemüse	Putengeschnetzeltes in Curryfrüchtesauce mit Gemüseis	Rotbarschfilet * Orly * mit Tomatensauce und Bandnudeln	Cremiger Hausmacher Steckrüben- topf mit Bockwurst und Brötchen  oder  Cremiger Hausmacher Steckrüben- topf mit Brötchen	Chef Salat  Thuna Salat  Cesar Salat
DI	Grünkohl mit Kohlwurst, Bauch und Kassler dazu Kartoffeln „KOHLWOCHEN“	Putenbrustbraten in Pestosauce mit Reis und Blumenkohl			
MI	Cevapcici mit Knoblauchdip und Djuvech Reis	Hähnchengyrosauflauf mit Paprika, Champignons und Tomatenreis			
DO	Grünkohl mit Kohlwurst, Bauch und Kassler dazu Kartoffeln „KOHLWOCHEN“	Putensteak an Salbeisauce mit Gnocchi- Gemüsepfanne			
FR	Schweineschnitzel „Hamburger Art“ mit Gemüse und Röstisticks	Hähnchenschnitzel mit Gemüse, Hollandaise und Röstisticks			

\* 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



# Speisewochenplan: 11.01.-15.01.2021

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 7€*	3) Fischmenü 7€*	4) Wochenmenü 6€*	Salate 6€
MO	Kasseler mit Blätterteighaube, Ananas-Sauerkraut und Kartoffelpüree	Putenmedaillons mit Bandnudeln und Lauch-Pilz-Gemüse	Lachssteak an Zitronenbutter-sauce und Spinat-Kartoffel-Stampf	Cremige Hausmacher-Kartoffelsuppe mit Speck, Bockwurst und Brötchen	Chef Salat
DI	Grünkohl mit Kohlwurst, Bauch und Kassler dazu Kartoffeln „ <b>KOHLWOCHEN</b> “	Hähnchensteak „Madeleine“ mit Pfirsich und Hollandaise , Möhren und Bandnudeln		oder	Thuna Salat
MI	Saftiges Rückensteak vom Schwein, mit Kräuterbutter, Zucchini-Gemüse und Bratkartoffeln	Spaghetti mit saftigen Hähnchenstreifen, Zucchini, Tomaten und Karotten in leichter Kräuter-Rahmsoße		Cremige Hausmacher-Kartoffelsuppe mit Brötchen	Cesar Salat
DO	Grünkohl mit Kohlwurst, Bauch und Kassler dazu Kartoffeln „ <b>KOHLWOCHEN</b> “	Zucchini-Karotten-Bandnudeln mit Hähnchen und Tomate			
FR	Zwiebelsahne-Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gemüse	Putenschnitzel mit Bratkartoffeln, Gemüse und Sauce Hollandaise			

\* 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



# Speisewochenplan: 18.01.-22.01.2021

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 7€*	3) Fischmenü 7€*	4) Wochenmenü 6€*	Salate 6€
MO	Schweine Cordon Bleu mit Rosenkohl in Rahm und Kroketten	Putengeschnetzeltes in Paprikarahmsauce mit Nudeln	<b>Brathering mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</b>	Cremige Hausmacher-Erbsensuppe mit Speck, Bockwurst und Brötchen	Chef Salat
DI	Grünkohl mit Kohlwurst, Bauch und Kassler dazu Kartoffeln „ <b>KOHLWOCHEN</b> “	Hähnchenkeule mit Rahmsauce, Gemüse und Salzkartoffeln		oder	Thuna Salat
MI	Hausmacher-Bouletten mit Kartoffel-Pilzgratin, grünen Bohnen und Rahmsauce	Putenschnitzel mit pikanter Sauce, Gemüse und Kartoffelspalten		Cremige Hausmacher-Erbsensuppe mit Brötchen	Cesar Salat
DO	Grünkohl mit Kohlwurst, Bauch und Kassler dazu Kartoffeln „ <b>KOHLWOCHEN</b> “	Chinapfanne mit Hähnchenstreifen und Mie-Nudeln			
FR	Schnitzel * Elsässer Flammkuchen Art * mit Kaisergemüse und Twister-Pommes	Hähnchenschnitzel in Knusperpanade mit Kaisergemüse und Twister-Pommes			

\* 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: 25.01.-29.01.2021

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 7€*	3) Fischmenü 7€*	4) Wochenmenü 6€*	Salate 6€
MO	Lachsbraten mit Kräuterkruste, Rahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	Chinapfanne mit Hähnchenstreifen, Mie Nudeln und Sojasauce	Hamburger Pann-Fischteller mit Bratkartoffeln und Senfsauce	Cremiger Hausmacher Steckrübeneintopf mit Bockwurst und Brötchen oder Cremiger Hausmacher Steckrübeneintopf mit Brötchen	
DI	Grünkohl mit Kohlwurst, Bauch und Kassler dazu Kartoffeln „KOHLWOCHE“	Putensteak auf Karotten-Kürbismus, dazu Schwenkkartoffeln			Chef Salat
MI	Pfefferkotelett mit Wirsingrahmgemüse und Maccaire Kartoffeln	Putenmedaillons mit Bandnudeln und Lauch-Pilz-Gemüse			Thuna Salat
DO	Grünkohl mit Kohlwurst, Bauch und Kassler dazu Kartoffeln „KOHLWOCHE“	Schupfnudel - Hähnchenpfanne mit Gemüse			Cesar Salat
FR	Schweineschnitzel „Bierkutscher Art“ mit Gemüse und Bratkartoffeln	Hähnchenschnitzel „Bierkutscher Art“ mit Gemüse 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