

SPEISEPLAN KW 15

Gültig vom 06.04. bis 12.04.2026

Zu jedem Menü reichen wir ein Dessert. Speiseplantag gleich Verzehrtag - die Kennzeichnung der Speisen erfolgt über die Menübezeichnung.



ESSEN
AUF
RÄDERN



KW 15	M1 10,40 € Gut bürgerlich	M2 10,40 € Diät-Menü	M3 10,40 € Feine Küche	M4 10,60 € Spezial Gourmet	M5 10,10 € Vegetarisch	M6 9,95 € Eintopf/Pasta	M7 9,50 € Salat und Co. (kalt)	M8 9,00 € Süßspeise	M9 8,00 € Abendbrot
OSTERMONTAG, 06.04.2026	Schweinefilet Natur mit Champignonrahmsauce, grüne Bohnen und Kräuterkartoffeln A1,G,I,1	Hähncheninnenfilet auf Tomaten-Gemüseragout und Tagliatelli Verdi A1,I	Geschnetzeltes vom Kalb „Züricher Art“ in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis A1,G,I,1	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis A1,D,G,I	Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis A1,F,I,8	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse A1,I,1	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1,C,G,J,1,3,8	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott G,1	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C,G,J,1,3,8
DIENTAG, 07.04.2026	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1,G,I,3	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener A1,I,2,3	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln A1,I,1	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat A1,C,I,J,1,3,8	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur A1,C,G,I,1	Rigatoni „al Arrabiatata“ mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce A1,I,1,8	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat A1,C,G,I,J,1,3,8	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1,G,1	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur A1,A2,G,1,3,7
MITTWOCH, 08.04.2026	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln A1,FG,I,1,3	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis A1,G,I,J,1	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln A1,D,I	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken A1,J,1,3,8	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchini Salat A1,C,FG,I,1,8	Leckerer Möhreineintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen A1,I,J,1	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing A1,FG,3	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1,C,G,3	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1,A2,C,G,J,3,8
DONNERSTAG, 09.04.2026	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis A1,G,I,J	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis A1,I,1	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree A1,G,J,1	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle A1,C,G,I,1	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis A1,I,8	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce A1,G,I,1	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing C,D,G,J,1,3,8	Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1,G,1	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1,C,G,J,1,3,8
FREITAG, 10.04.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus A1,C,3	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree A1,G,I,1,3,7	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln A1,G,I	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis A1,D,G,I,J,1	Champignons „a la Creme“ mit kleinen Bandnudeln A1,G,I,1	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln A1,I,1	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur A1,A2,G,2,7,8	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott G,3	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1,2,3
SAMSTAG, 11.04.2026	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln A1,I,1	Linseneintopf mit Geflügel Wiener I,1,2,3	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree A1,C,G,I,1	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat A1,C,J,1,3,8	Bestell-Telefon 02566-70394-44 RUFZEITEN von 9:00 bis 10:30 Uhr RÜCKMELDUNG bis 2 Tage vor Lieferung während der angegebenen Zeit			Bergische Waffel mit heißen Kirschen A1,C,FG,1	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,8
SONNTAG, 12.04.2026	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rüben-gemüse und Nudeln A1,G,I,8	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis A1,G,I	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce A1,G,I	Gefüllte Rinder-Roulade „Hausfrauen Art“ in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln A1,J,1,8				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce A1,C,G,1	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1,C,G,J,1,3,8

Rind • Schwein • Fisch • Geflügel • Wild • Lamm • Vegetarisch

1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = geschwärzt; 6 = gewachst; 7 = mit Phosphat; 8 = mit Süßungsmittel(n); 9 = Aspartam- Phenylalaninquelle; 10 = geschwefelt; 11 = coffeinhaltig; 12 = chininhaltig; [A] = Glutenhaltiges Getreide (A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer, A5 = Dinkel, A6 = Kamut oder A7 = Hybridstämme davon); [B] = Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C] = Eier / Eierzeugnisse; [D] = Fisch / Fischerzeugnisse; [E] = Erdnüsse / Erdnuserzeugnisse; [F] = Soja / Sojaerzeugnisse; [G] = Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H] = Schalenfrüchte (H1 = Mandel, H2 = Haselnuss, H3 = Walnuss, H4 = Cashew, H5 = Pecannuss, H6 = Paranuss, H7 = Pistazie, H8 = Macadamianuss und H9 = Queenslandnuss); [I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J] = Senf / Senferzeugnisse; [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse; [L] = Schwefeldioxid und Sulfite; [M] = Lupinen / Lupinerzeugnisse; [N] = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse