

SPEISEPLAN KW 19

Gültig vom 04.05. bis 10.05.2026

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



ESSEN
AUF
RÄDERN



KW 17	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
MONTAG, 04.05.2026	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln A1,F,I,L,1,3	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln A1,I,1	Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat A1,G,I,1,2,3	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis A1,D,G,I	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln A1,I,1,8	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage A1,I,1	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur A1,C,G,J,1,3,8	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott G,1	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C,G,J,1,3,8
DIENTAG, 05.05.2026	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln A1,F,G,I	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat A1,G,I,J,1,8	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch A1,G,I,1	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln A1,G,I	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree A1,C,G,I,1,7	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln A1,G,I,1	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill- Dressing C,G,J,1,3,8	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1,C,G,3	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur A1,A2,G,1,3,7
MITTWOCH, 06.05.2026	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree A1,G,I	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln A1,G,I,1	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat A1,C,I,J,1,3,8	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat A1,D,G,I	Klassischer Makkaroniaufauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken A1,G,I	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel G,I,J,1,3	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing A1,C,F,G,J,1,3,8	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1,G,1	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1,A2,C,G,J,3,8
DONNERSTAG, 07.05.2026	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen A1,G,I,J,3	Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräuter-sauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln A1,D,G,I,1	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat A1,C,I,J,1,3,8	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln A1,G,1	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce A1,G,I,1	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler A1,I,1,3	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing C,D,G,J,1,3,8	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker A1,C,G	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1,C,G,J,1,3,8
FRIDAY, 08.05.2026	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln A1,I	Leberknödel in Braten-sauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A1,G,I,J,1	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat A1,C,G,I,J,1,3,8	Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat A1,C,D,G,I,J,1,3,8	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree A1,G,I,2	Italienischer Gemüseintopf A1,I,1	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur A1,A2,G,2,7,8	Mandarinenmilchreis G	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1,2,3
SAMSTAG, 09.05.2026	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch A1,I	Geflügelgulasch mit Blumenkohl-gemüse und Salzkartoffeln A1,F,G,I	Knödel „Dreierlei“ dazu Champignon-rahmsauce mit frischen Kräutern A1,C,G,I,1,3	Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Boh-nengemüse und Spätzle A1,C,I,1,8	Bestell-Telefon 02566-70394-44 RUFZEITEN von 9:00 bis 10:30 Uhr RÜCKMELDUNG bis 2 Tage vor Lieferung während der angegebenen Zeit			Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1,G,1	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,8
SONNTAG, 10.05.2026	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais A1,F,G,I,3	Schweinenackenbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln A1,G,I	Linsen-Bolognese mit Nudeln A1,I	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße A1,G,I,1,3,8				Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott G,3	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salat-garnitur 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