

# SPEISEPLAN KW 23

Gültig vom 01.06. bis 07.06.2026

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



**ESSEN  
AUF  
RÄDERN**



KW 23	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		
<b>MONTAG,</b> 01.06.2026	„Makkaroni al Forno“ Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni A1,G,I	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis A1,G,I	Wirsingroulade „Haus- macher Art“ in Speck- sauce dazu Kartoffeln A1,I,2,3	Fleischpfanne „Hubertus“ mit Rotkohl und Kartoffelklöße A1,G,I,1,3,8	Klassisches Eierome- lette mit feinem Rahm- spinat und Salzkartoffeln A1,C,G,I,1,7	Krätiger Rindfleisch- suppentopf mit reich- lich frischem Gemüse A1,I,1	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salat- garnitur A1,C,G,J,1,3,8	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarber- kompott G,1	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C,G,J,1,3,8		
<b>DIENSTAG,</b> 02.06.2026	Buntes Hühnerfrikas- see 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,J,I,1,3,8	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur A1,C,G,I,1	Rigatoni „al Arrabia- ta“ mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce A1,I,1,8	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing C,G,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		
<b>MITTWOCH,</b> 03.06.2026	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln A1,FG,I,1,3	Geflügelrikadelle 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 Curry- wurst mit Naturreis und Zucchinihsalat A1,C,FG,I,1,8	Leckerer Möhreineit- topf mit frischen Garten- kräutern und Geflügel- bällchen 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		
<b>FRONLEICHNAM,</b> 04.06.2026	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 Leber- knödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree A1,G,J,1	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle A1,C,G,I,1	Chilli sin Carne vege- tarisches Chilli mit Reis A1,I,8	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce A1,G,I,1	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf C,G,I,J,1,3,8	Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1,G,1	Gebratene Hähnchen- keule mit Nudelsalat A1,C,G,J,1,3,8		
<b>FREITAG,</b> 05.06.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus A1,C,3	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree A1,G,I,1,3,7	Saftiges Schweinegu- lasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Voll- korn-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 Stiel- museintopf mit Schweinefleischwürfeln A1,I,1	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur A1,A2,G,2,7,8	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfel- kompott G,3	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartof- felsalat und Garnitur A1,2,3		
<b>SAMSTAG,</b> 06.06.2026	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln A1,I,1	Linseneintopf mit Geflügel Wiener I,1,2,3	Vegetarischer Gemü- sebratling auf Karotten- sauce mit Erbsenpüree A1,C,G,I,1	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat A1,C,J,1,3,8	<p><i>Bestell-Telefon</i> <b>02566-70394-44</b></p> <p><b>RUFZEITEN von 9:00 bis 10:30 Uhr</b> <b>RÜCKMELDUNG bis 2 Tage vor Lieferung</b> <b>während der angegebenen Zeit</b></p>					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
<b>SONNTAG,</b> 07.06.2026	Gefüllte Hackfleisch- rolle 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-Rou- lade „Hausfrauen Art“ in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln A1,J,1,8						<p><b>RUFZEITEN von 9:00 bis 10:30 Uhr</b> <b>RÜCKMELDUNG bis 2 Tage vor Lieferung</b> <b>während der angegebenen Zeit</b></p>	

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 = koffeinhalzig; 12 = chininhalzig; [A] = Glutenhaltiges Getreide (A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer, A5 = Dinkel, A6 = Karmut oder A7 = Hybridstämme davon); [B] = Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C] = Eier / Eierzeugnisse; [D] = Fisch / Fischerzeugnisse; [E] = Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F] = Soja / Sojaerzeugnisse; [G] = Milch / Milcherzeugnisse einsch. 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