

SPEISEPLAN KW 25

Gültig vom 15.06. bis 21.06.2026

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



**ESSEN
AUF
RÄDERN**



KW 25	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, 15.06.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 	Penne mit Hähnchen- brust in feiner Sahne- sauce, Brokkoli und Käse überbacken 	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sau- ce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei 	Italienische Gemüse Pasta mit Vollkornnudeln 	Grüne Bohnen-Ein- topf mit Bockwürstchen 	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf 	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarber- kompott 	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat 	
DIENSTAG, 16.06.2026	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln 	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln 	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti 	Schweineroulade mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln 	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis 	Linteneintopf mit Geflügel Wiener 	Griechischer Bauern- salat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing 	Feiner Grießbrei mit roter Grütze 	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur  	
MITTWOCH, 17.06.2026	Hamburger Herings- stipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln 	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis 	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse 	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree 	Gemüseragout mit Erbsenpüree 	Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen 	„Bayern Mix“ Eisberg- salat , Gurken, Radies- chen und Kasselstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing 	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott 	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot 	
DONNERSTAG, 18.06.2026	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße 	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln 	Original Hähnchen- Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat 	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl 	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris 	Kürbis-Hähnchenein- topf mit Kartoffeln 	Frische Salate der Saison mit Hähnchen- brust, Cocktail-Dressing 	Quarkstrudel mit Vanillesauce 	Gebratene Hähnchen- keule mit Nudelsalat 	
FREITAG, 19.06.2026	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln 	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti 	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce 	Gebackenes Seelachs- filet mit Kräutersensau- ce und Kartoffeln dazu Gurkensalat 	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat 	Porree-Eintopf mit Geflügelrikadelle 	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat 	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott 	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartof- felsalat und Garnitur  	
SAMSTAG, 20.06.2026	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln 	Herzhafter Wirsing- Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch 	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur 	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klöße 	<p><i>Bestell-Telefon</i> 02566-70394-44</p>				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce 	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot 
SONNTAG, 21.06.2026	Buntes Hühnerfrikas- see mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis 	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln 	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni 	Schweinefilet in Rahm- sauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln 					<p>RUFZEITEN von 9:00 bis 10:30 Uhr RÜCKMELDUNG bis 2 Tage vor Lieferung während der angegebenen Zeit</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 = koffeinhaltig; 12 = chininhaltig; [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 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