

SPEISEPLAN KW 21

Gültig vom 18.05. bis 24.05.2026








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



**ESSEN
AUF
RÄDERN**



KW 21	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, 18.05.2026	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle 	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree 	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln 	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse 	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzola-Käsesauce 	Rosenkohlentopf mit Kartoffeln und Kasselwürfel 	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf 	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat 	
DIENSTAG, 19.05.2026	Linteneintopf mit Geflügel Wiener 	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli 	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis 	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus 	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen 	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing 	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott 	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur  	
MITTWOCH, 20.05.2026	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch 	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln 	Seelachsfilet natur in feiner Korbelsauce mit Zucchini und Reis 	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat 	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat 	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln 	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing 	Feiner Grießbrei mit roter Grütze 	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot 	
DONNERSTAG, 21.05.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus 	„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürfel 	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln 	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln 	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln 	Bekömmliche Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln 	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing 	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen 	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat 	
FREITAG, 22.05.2026	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat 	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree 	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch 	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln 	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat 	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasserler 	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing 	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott 	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur  	
SAMSTAG, 23.05.2026	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürfel 	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln 	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris 	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli 	<p><i>Bestell-Telefon</i> 02566-70394-44</p> <p>RUFZEITEN von 9:00 bis 10:30 Uhr RÜCKMELDUNG bis 2 Tage vor Lieferung während der angegebenen Zeit</p>				Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker 	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot 
PFINGSTSONNTAG, 24.05.2026	Kalbfiletsbällchen in heller Sauce mit bunten Möhren und Reis 	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln 	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis 	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle 					Quarkkeulchen mit Vanillesauce 	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur 

 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 = Karmel oder A7 = Hybridstämme davon); [B] = Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C] = Eier / Eierzeugnisse; [D] = Fisch / Fischeerzeugnisse; [E] = Erdnüsse / Erdnüsseerzeugnisse; [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

DE NW 86018 EG