






































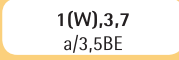

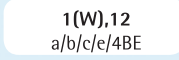

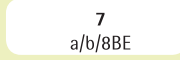



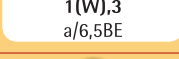

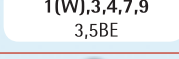

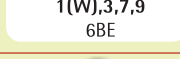

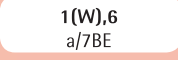

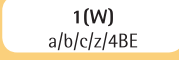

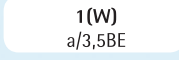



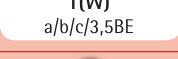

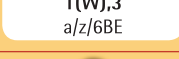

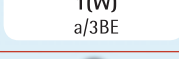

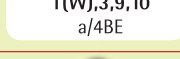

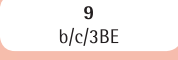

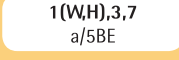

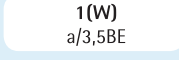

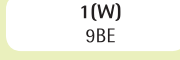

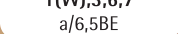

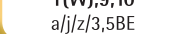

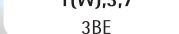

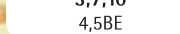











































































	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 01.05.2024 Tag der Arbeit	 „Laras Linseneintopf“ mit Lauch, Möhren, Zwiebeln und einem Wienerle <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">9 b/c/4BE</div>	 Putenbrust „natur“ * mit Rahmsauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 a/3BE</div>	 Omelette * mit Holländischer Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 3,5BE</div>	 Kartoffel-Bohnen- Pfanne * mit Kartoffelscheiben, grüne Bohnen, Bohnen- kraut, Knoblauch und Frühlingszwiebeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 3,5BE</div>
Donnerstag 02.05.2024	 „Chili con Carne“ mit Hackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney- bohnen, dazu Reis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">6,5BE</div>	 „Upstövt Kohlrobi mit Ballkes“ * Kohlrobi in Mehl- schwitze mit Mini- Geflügelhackbällchen, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 4BE</div>	 Schweine- geschnetzeltes mit Paprika, Curry, Kümmel und passierten Tomaten, dazu Reis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/6BE</div>	 4 Canneloni „Ricotta-Spinaci“ * Eiernudelteig mit Ricotta und Spinat, dazu Spinat-Käse- sahnesauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 7,5BE</div>
Freitag 03.05.2024	 BIO-Spaghetti „Carbonara“ mit Schinken- Sahnesauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 b/c/j/6BE</div>	 Gebratenes Seelachsfilet * mit Schnittlauchsauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,4,7 3BE</div>	 Grüner Bohneneintopf mit Fleischeinlage <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">7 3BE</div>	 Gemüsemedaillon * mit heller Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7,9 4BE</div>
Samstag 04.05.2024	 Frühlingshafter Rettichtopf mit Kassler, Zwiebel, Knoblauch, Porree, Möhre, Erbsen, Kerbel und Kartoffelwürfel <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 a/2,5BE</div>	 Pouardenbrust „Florentiner Art“ * auf Blattspinat in Rahm, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 3BE</div>	 Gekochtes Rindfleisch * mit Meerrettichsauce, dazu Kartoffeln und eine kalte Beilage <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),7,12 a/c/e/h/3BE</div>	 Curry von bunten Hülsenfrüchten * mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Kokosmilch, Chili, Kurkuma, dazu Reis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 9BE</div>
Sonntag 05.05.2024	 Geschmorte dicke Rippe in Kümmelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/z/4BE</div>	 Lammgulasch * mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian, dazu Reis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/6BE</div>	 Hähnchenbrust in Salbeisauce * dazu Karotten Rustica und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/4BE</div>	 Blumenkohl im Backteig * mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 6BE</div>
Montag 06.05.2024	 Hähnchenpfanne „Gyros Art“ * mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">3,7,10 4,5BE</div>	 Eisbeinfleisch in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/b/c/z/3,5BE</div>	 Hackbraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7,10 a/3,5BE</div>	 Kartoffelpuffer * mit Apfelsmus <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3 c/8BE</div>
Dienstag 07.05.2024	 Lasagne „al Forno“ * mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 4,5BE</div>	 Hühnerfrikassee „klassisch“ * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Lang- kornreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),7,12 b/c/e/6BE</div>	 Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">7 2,5BE</div>	 Quinoa-Erbsen- Frikadelle * mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu Möhren und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7,9 5BE</div>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 08.05.2024	 Paniertes Schnitzel "Wiener Art" mit Rahmsauce, dazu Erbsen und Kartoffeln  1(W),3,7 a/5BE	 Küstenbackfish * mit Pellkartoffelsalat und Remoulade  1(W),3,4,7,10 5,5BE	 Zartes Hähnchenbrustfilet * in Schnittlauchsauce mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree  1(W),3,7 2,5BE	 BIO-Vollkorn- rigatoni * mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Friskkäse  1(W),3,7 6BE
Donnerstag 09.05.2024 Christi Himmelfahrt	 "Dörstapft Wuddels" Ostfriesischer Möhreneintopf mit Hackfleisch  7 3BE	 Scheibe vom Schulterbraten in brauner Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln  1(W),3,7 a/3,5BE	 3 Klopse "Jäger Art" in Champignonsauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln  1(W),12 a/b/c/e/4BE	 Vegetarisch gefüllte Zucchinihälfte * mit fruchtiger Tomatensauce und Vollkornreis  7 a/b/8BE
Freitag 10.05.2024	 Tomatensuppe „Toskana“ * Geflügelhackfleisch- bällchen, Basilikum, Knoblauch, Reiseinlage und ein Kaiserbrötchen  1(W),7 6BE	 Bunte Pfanne mit Schweinfleisch- streifen bunter Paprika, Zwiebeln und Pilzen, dazu Spätzle  1(W),3 a/6,5BE	 Gedünstetes Schellfischfilet * in Dillsauce, dazu Juliennegemüse und Salzkartoffeln  1(W),3,4,7,9 3,5BE	 Blumenkohl-Käse- medaillon * mit Käsesahnesauce und Kartoffeln  1(W),3,7,9 6BE
Samstag 11.05.2024	 Hähnchenbrust * mit Frühlingszwiebeln, Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch u. Honig in Sojasauce, dazu Reis  1(W),6 a/7BE	 Kasslerbraten mit Bratensauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln  1(W) a/b/c/z/4BE	 Schweinegulasch mit Champignons, dazu junge BIO-Erbsen und Kartoffeln  1(W) a/3,5BE	 Französischer grüne Bohneneintopf * Paprika, Zucchini, Zwiebel, Kidneybohnen, Kartoffel- würfel, Tomate, Knobl., Kräuter der Provence  3BE
Sonntag 12.05.2024	 Pökelfleisch vom Schwein mit Rosinensauce, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln  1(W) a/b/c/3,5BE	 Bayrisches Wildgulasch * in Wacholderbeer- sauce, dazu Rotkohl und Semmelknödel  1(W),3 a/z/6BE	 Gedünstetes Putenbrustfilet * mit Jus, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln  1(W) a/3BE	 Vegetarische Kohlroulade * in Kümmelsauce, dazu Salzkartoffeln  1(W),3,9,10 a/4BE
Montag 13.05.2024	 Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit Wurzelgemüse und Mettwustscheiben  9 b/c/3BE	 „Köttbullar“ * Rinderhackfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee  1(W,H),3,7 a/5BE	 Zartes Hähnchengulasch * in Sauce mit Regenbogenkarotten, dazu Kartoffeln  1(W) a/3,5BE	 Spaghetti "Napoli" * mit Tomaten- Basilikumsauce  1(W) 9BE
Dienstag 14.05.2024	 1 Hirtenrolle mit Friskäsefüllung, dazu Balkangemüse und Djuvec-Reis  1(W),3,6,7 a/6,5BE	 1 große Nürnberger Rostbratwurst mit Sauce auf Sauerkraut, dazu Kartoffeln  1(W),9,10 a/j/z/3,5BE	 Eieromelette * mit Spargel-Möhren- ragout und Salzkartoffeln  1(W),3,7 3BE	 Kartoffel-Tortilla * mit Zwiebeln, dazu Knoblauch-Dip und ein Tomatensalat  3,7,10 4,5BE


	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 15.05.2024	 <p>Porree-Hackfleisch-Pfanne * mit Rinderhackfleisch, Zwiebel und Crème fraîche, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 3BE</p>	 <p>Zarte Hähnchenbruststücke * in Curry-Rahmsauce mit Pfirsich und Ananas, dazu Gemüseris</p> <p>1(W),3,7 6BE</p>	 <p>Frikadelle mit brauner Sauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffeln</p> <p>1(W),3 a/4,5BE</p>	  <p>Spinatlasagne * Tomaten, Zwiebeln, Béchamelsauce und Käse überbacken</p> <p>1(W),7 3,5BE</p>
Donnerstag 16.05.2024	 <p>Ravioli „Speziale“ mit Hackfleischfüllung in pikanter Tomatensauce mit Paprika, Knoblauch und Frühlingszwiebel</p> <p>1(W) 8,5BE</p>	 <p>„Französisches Putenschnitzel“ * mit Pfefferrahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/5BE</p>	 <p>Putengulasch * in Sauce, dazu Euromix und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/3,5BE</p>	  <p>Patros-Pfanne * mit Fetakäse, Paprika, Zucchini und Auberginen und frittierte Kartoffelwürfel</p> <p>7 3,5BE</p>
Freitag 17.05.2024	 <p>Kartoffel-Kabanossi-Eintopf mit Mais, Knoblauch, Kidneybohnen, Chili Zwiebeln, Tomatenstücke und Petersilie</p> <p>7 b/c/3BE</p>	 <p>Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ * mit Zwiebeln, Pilzen in Rahmsauce, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3BE</p>	 <p>Gebratenes Buntbarschfilet * in Zitronenbittersauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,4,7 3BE</p>	  <p>Schwäbische Maultaschen * in Kräutersauce, dazu ein Gurkensalat</p> <p>1(W),3,7,9 7BE</p>
Samstag 18.05.2024	 <p>Hähnchenfilet * in Kräuterrahmsauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 3BE</p>	 <p>Schweinegulasch „Förster Art“ mit Mischpilzen, Lauch und Zwiebel, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W) a/b/c/3,5BE</p>	 <p>„Hausgemachte Kartoffelsuppe“ mit eingeschnittener Wurst</p> <p>7,9 b/c/3BE</p>	  <p>Broccoli-Nussecke * mit Kräutersauce, dazu junge Erbsen und Kartoffelpüree</p> <p>1(W),3,5,7,8(H) 5BE</p>
Sonntag 19.05.2024 Pfingsten	 <p>Rosmarin-Putenbraten * in Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	 <p>Frischer Spargel mit einem kleinen Schnitzel, dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise</p> <p>1(W),3,7 4BE</p>	 <p>Kräuterbraten in Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/z/3,5BE</p>	  <p>Gebackene Champignons * an Knoblauch-Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 5,5BE</p>
Montag 20.05.2024 Pfingsten	 <p>„Räuberplatte“ kleine Bratwurst und Schweinebraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffeln</p> <p>z/4BE</p>	 <p>Schweinebraten „Bayrische Art“ in deftiger Sauce, dazu Sauerkraut und Semmelknödel</p> <p>1(W) a/4,5BE</p>	 <p>Putengeschnetzeltes * in Sauce, dazu Zucchini-Gemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	  <p>Frischer Spargel * dazu Holländische Sauce mit Frühlingszwiebeln und Butterkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 3,5BE</p>
Dienstag 21.05.2024	 <p>Klassische Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel</p> <p>1(W) a/2BE</p>	 <p>Zartes Rinder-geschnetzeltes * in feiner Sauce, dazu Gartengemüse und Reis</p> <p>1(W) a/6BE</p>	 <p>Fleischkäse in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln</p> <p>1(W),10 a/b/c/j/3,5BE</p>	  <p>Vegetarische Käsespätzle * Pfannengericht mit Sahne, Käse und Zwiebeln</p> <p>1(W),3,7 d/7BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 22.05.2024	 Würzige Schweinefleischfrikadelle mit dunkler Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3 a/z/4,5BE</div>	 „Paella“ * spanische Reispfanne mit Seelachsfiletstückchen, Hühnerfleischwürfel und Gemüse <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">2,4,14 6BE</div>	 „Ammerländer Hühnersuppen-eintopf“ * mit Gemüse und Muschelnudeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7,9 2BE</div>	  Kartoffel-Gemüsegratin * mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">3,7 2,5BE</div>
Donnerstag 23.05.2024	  Vegetarisch gefüllte rote Paprikaschote * mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Vollkornreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,6,9,10 6,5BE</div>	  Sojaschnitzel * mit Champignonrahmsauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7,12 a/b/c/e/3BE</div>	 Hackbraten in Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7,10 a/3,5BE</div>	  „Ostfriesischer Hüdel“ * Gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmem Birnenkompott <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 a/z/8BE</div>
Freitag 24.05.2024	 Ostfriesische bunte Bohnensuppe mit Speck und Mettwurstscheiben <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">9 b/c/3BE</div>	 Rinderhacksteak * in Bratensauce, dazu Gemüsemix „Mexiko“ und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3 a/4BE</div>	 Gedünstetes Seehechtfilet * in Kräutersauce, dazu Kartoffeln und Blattsalat <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,4,7,10 5,5BE</div>	  Dreierlei Schupfnudeln * (Tomate, Spinat, natur) dazu Frischkäse-Lauchzwiebel-Crème <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 8BE</div>
Samstag 25.05.2024	 „Pichelsteiner Eintopf“ mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing, Weißkohl, Zwiebeln und Möhren <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">7,9 3BE</div>	 1 grobe Putenbratwurst * mit Sauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7,9 a/3,5BE</div>	 Hühnerfrikassee in Senfsauce * mit Kapern, dazu Langkornreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 6BE</div>	  Bunte Paprikaquiche * Paprika, Crème fraîche, Muskatnuss, Thymian, dazu fruchtige Tomatensauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 a/5,5BE</div>
Sonntag 26.05.2024	 Carréebraten „Jäger Art“ in brauner Sauce, dazu Mischgemüse mit Pilzen und Röstinchen <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W) a/4BE</div>	 Geschmorte Ochsenbrust * in Bratensauce, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 a/4,5BE</div>	 Putenbraten * in Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 a/3,5BE</div>	  Gemüsebratling * mit heller Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7,10 5,5BE</div>
Montag 27.05.2024	 BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhackfleischsauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W) 8,5BE</div>	 Krakauer in dunkler Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 a/b/c/j/4BE</div>	 3 Hackbällchen in heller Sauce, dazu Maismix (mit Erbsen & Möhren) und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7,10 4,5BE</div>	  Cremiger Vollmilch-Grießbrei * mit kaltem Beerenkompott <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),7 3BE</div>
Dienstag 28.05.2024	 Kartoffelgratin „Elsässer Art“ gewürfelter Bauchspeck, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne, Muskat und gratinierter Emmentaler <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">3,7 b/c/7BE</div>	 „Schlemmer-Putenschnitzel“ * dazu holländische Sauce, Broccoli und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 4,5BE</div>	 Gek. Rindfleisch (Polnische Art) * mit Dillsauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 3,5BE</div>	  Asiatische Bratnudelpfanne * mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),6 6BE</div>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 29.05.2024	 Schweine „Cordon bleu“ mit Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 b/c/4BE	 „Grootheider Stipp“ Mehlschwitze mit Speck und Zwiebeln, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln 1(W),7 b/c/4BE	 Hähnchen-Zucchini-Wok * mit roter Paprika, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Sojasauce, dazu Naturreis 1(W),6 b/6,5BE	 7 Falafel-Bällchen * mit Grillgemüse, dazu ein Sour Cream-Dip 1(W),7,9 4BE
Donnerstag 30.05.2024	 „Berliner Currywurst“ in Gewürzketchup-sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 1(W),7 b/c/j/z/3,5BE	 Schweinerückensteak mit Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3BE	 Deftiger Möhreintopf * mit Rinderhackfleisch 7 2BE	 Gemüsebratling * mit Weißer Butter-sauce, dazu Erbsen & Möhren und Kartoffeln 1(W),3,7 5BE
Freitag 31.05.2024	 Kutterfisch-Frikadelle * mit Rahmerbsen, dazu Kartoffelpüree 1(W),3,4,7 5,5BE	 Scheibe vom Nackenbraten mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln 1(W),7 a/3,5BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Vegetarischer Bauerntopf * mit Sojohack, Knobl., Kartoffel, Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen, Tomatenmark 3,5BE

- Jedes Gericht enthält ein Dessert (Auflistung und Deklaration siehe Beiblatt) -

Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:

 = fleischlos	i = bei Aspartam zusätz. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“	5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
* = ohne Schweinefleisch	j = mit Phosphat	6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
a = mit Farbstoff	k = coffeinhaltig	7 = Milch und Erzeugnisse daraus
b = mit Konservierungsstoff	l = chininhaltig	8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus **
c = mit Antioxidationsmittel	z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n)	9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus
d = mit Geschmacksverstärker	1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus *	10 = Senf und Erzeugnisse daraus
e = geschwefelt	2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus	11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
f = geschwärzt	3 = Eier und Erzeugnisse daraus	12 = Schwefeldioxid und Sulfite
g = gewachst	4 = Fische und Erzeugnisse daraus	13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus
h = mit Süßungsmittel(n)		14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung,...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

- „Leicht und bekömmlich“: mild gewürzt, schonend gekocht, mit Zutaten, die besonders verträglich sind
- Sonderkostformen, wie glutenfrei, lactosefrei, kaliumarm etc. können auf Wunsch zubereitet werden
- Unsere Menüs haben eine Einwaage von ca. 450 - 500 ml
- Alle BE-Angaben sind ohne Dessert berechnet

* = (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme
** = (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse



Es kocht:

...täglich frisch & lecker

