





























































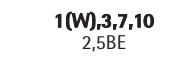




















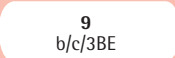





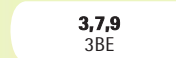






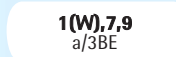

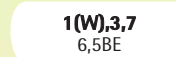




















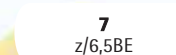





	Tagesgericht Hausmannskost	Gold-Menü die feine Alternative	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Alternativ-Menü die kalte oder süße Alternative
Mittwoch 01.11.2017	 Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch und einem Mehrkornbrötchen 1(W,R,G,H),7,9,11 6BE	 Kutterfisch-frikadelle * mit Remoulade, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln 1(W),4,7,9 5,5BE	 Putengulasch * in heller Rahmsauce, dazu Fingermöhren und Spiralnudeln 1(W),9 a/6,5BE	  Spaghetti "Napoli" * mit Tomaten-Basilikumsauce, dazu Parmesan und ein Chinakohl-Salat 1(W),7 b/9,5BE	 "Matjestopf" * Matjesstücke in Dillsauce, dazu Mehrkornbrot 1(W,R,H)3,4,10,11 a/b/c/4BE
Donnerstag 02.11.2017	 Pan. Schweineschnitzel mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W),9 a/5BE	 „Berner Pfanne“ * Hähnchengeschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, dazu Kartoffelrösti 1(W),7,9 4BE	 Rinder-geschnetzeltes * mit Blumenkohl und Salzkartoffeln 1(W),7 a/3BE	  „Gärtnerauflauf“ * m. Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln, Käse überbacken 3,7,9 3BE	  „Aprikosen-Michel“ * Auflauf aus Pfannkuchenstreifen mit Aprikosenstückchen, dazu Vanillesauce 1(W),3,7 a/z/5,5BE
Freitag 03.11.2017	 Rigatoni "casa linga" * Ital. Röhrennudeln mit Putenfleisch, Zwiebeln und Tomatensahnesauce 1(W),7 7,5BE	 Wirsingroulade in Specksauce mit Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/3,5BE	 Gedünstetes Kabeljaufilet * in Senfsauce mit Salzkartoffeln, dazu einen gemischten Salat 1(W),3,4,7,9,10 3,5BE	  „Minestrone“ * Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln, dazu ein Brötchen 1(W),3,9 5BE	
Samstag 04.11.2017	 Deftiger Grünkohleintopf mit Kartoffelwürfeln und Mettwurstscheiben 9,10 b/c/2,5BE	 Grobe Bratwurst mit Bratensauce, dazu Spitzkohlgemüse und Salzkartoffeln 1(W),7,9 a/c/3,5BE	 Frikadelle in Sauce mit Prinzeßbohnen und Salzkartoffeln 1(W),9,10 a/4,5BE	  3 Soja-Klopse "Königsberger Art" * in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 1(W),3,6,7,9 h/5BE	
Sonntag 05.11.2017	 Bratrippchen in Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),9 a/c/z/3,5BE	 Wildragout in Rahmsauce mit Pilzen, dazu Spätzle 1(W),3 a/5,5BE	 Schweinebraten in Sauce mit Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),9 a/3,5BE	  Vegetarische Kohlroulade * in Kümmelsauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,9,10 a/4BE	
Montag 06.11.2017	 Deftige Gyrossuppe mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und ein Brötchen 1(W),9 a/3,5BE	 Hähnchenschnitzel "Knusper" * (Cornflakespanade), dazu Rahmsauce, Broccoli und Kartoffeln 1(W,G),7,9 a/5BE	 Putensteak * in Sauce, mit Erbsen und Langkornreis 1(W),6,9 a/5,5BE	  Tortelloni Tricolore Formaggio * gefüllt mit Käse, Speisequark und Gewürzen, dazu Pestosahnesauce 1(W),3,7,9 8,5BE	 1 Bockwurst mit Pellkartoffelsalat und einer Portion Senf 1(W),3,7,9,10 b/c/3BE
Dienstag 07.11.2017	 "Chili con Carne" Hackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis 1(W),7,9 6BE	 Gebratenes Putenbrustfilet * in Geflügelsauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1(W),9 a/3,5BE	 Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, Blumenkohl und Kartoffelpüree 1(W),7,9 a/c/3BE	  Spinatomelette * mit leichter Käse-Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7,9 4BE	  "Puffert un Beern" * 3 kl. gegarte Hefeklöße mit Vanillesauce, warmer Birnenkompott 1(W),3,7 a/z/8BE

	Tagesgericht Hausmannskost	Gold-Menü die feine Alternative	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Alternativ-Menü die kalte oder süße Alternative
Mittwoch 08.11.2017	 "Berliner Currywurst" in Gewürz-ketchupsauce, dazu Balkangemüse und Kartoffelpüree 1(W),7,9 b/c/l/z/4,5BE	 Gebratenes Hähnchenbrustfilet * Geflügelrahmsauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W)6,9 a/3BE	 Gebratenes Seelachsfilet * in Tomatensauce, dazu Kartoffeln und ein Blattsalat 1(W),3,4,7,9,10 3,5BE	  1 Valess "Gouda" Filet (pan.) * mit Käsefüllung, dazu Rahmerbsen und Kartoffeln 1(W,H),3,7,9 4BE	 Sülze "Hausmacher Art" mit Remoulade und Pellkartoffelsalat 1(W),3,9,10 a/b/c/4,5BE
Donnerstag 09.11.2017	 "Dörstampf Wuddels" Hausgemachter Möhreintopf mit Hackfleisch 7,9 c/2,5BE	 Gebratene Hähnchenkeule * mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl in Béchamel und Kartoffeln 1(W),9 a/3,5BE	 Hackbraten in Sauce mit Broccoli und Salzkartoffeln 1(W),9,10 a/3,5BE	  Vollkornpasta (vegan) * mit Sauce aus frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum 1(W),7,9 7,5BE	  Apfel-Quarkauflauf * mit Apfelwürfeln, Rosinen und Zimt mit Vanillesauce 3,7 a/c/z/4,5BE
Freitag 10.11.2017	 Hähnchenpfanne * Paprika, Zucchini, Hähnchenbrustfleisch, in tomatisierter Sauce, dazu Makkaroni 1(W),7,9 7,5BE	 Lachs-Lasagne * gefüllt mit Lachs und Blattspinat, Béchamelsauce und Käse überbacken 1(W),3,4,7 5BE	 Lebergeschnetzeltes in Apfelsauce mit Kartoffeln und Möhrensalat 1(W),7 a/c/3,5BE	  Gemüseschnitzel * in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),7,9 c/6,5BE	
Samstag 11.11.2017	 Panierte Bauchscheibe mit dunkler Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),9 a/c/z/5BE	 Geflügel-frikadelle * in Bratensauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln 1(W),3,7,9,10 a/4BE	 "Hausgemachte Kartoffelsuppe" mit einer Bockwurst 7,9,10 b/c/3BE	  Spätzle-Pilzpfanne * mit Spätzle, Champi., Stockschwämmchen herzhaft gewürzt 1(W),3,9 6,5BE	
Sonntag 12.11.2017	 Schmorbraten in Thymiansauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln 1(W),9 a/3,5BE	 Lammgulasch * mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian, dazu Reis 1(W),9 a/4,5BE	 Sauerbraten vom Rind * in Sauce mit Schwarzwurzeln, dazu Kartoffeln 1(W),7,9,10 a/4BE	  3 Gemüseklöße * mit Pilz-Lauchragout und Salzkartoffeln 1(W),3,7,9,12 b/c/e/5,5BE	
Montag 13.11.2017	 Ravioli mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce 1(W),7 9BE	 "Ribburger Western Style" Hacksteak mit Zwiebelsauce, dazu Balkangemüse und Kartoffeln 1(W),3,9 a/3,5BE	 Hähnchenschenkel * in Geflügelsauce mit grünen Bohnen und Reis 1(W),7,9 a/c/5BE	  Vegetarisches Gyros * aus Soja mit Tomatenreis und Tzatziki 1(W),3,6,7,9,10 a/5,5BE	 1 Kotelett (kalt) mit Nudelsalat und einer Portion Senf 1(W),3,7,10 b/c/6BE
Dienstag 14.11.2017	 Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Möhrenscheiben und Salzkartoffeln 1(W),7,9,12 a/b/c/e/4,5BE	 Hühnerfrikassee "klassisch" * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Langkornreis 1(W),7,12 b/c/e/5BE	 3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 1(W),3,7 h/4BE	  Gebratene Nudeln "süß-sauer" * mit asiatischer Gemüsemischung und Sesamol 1(W),6,9 6BE	  Grießspeise * mit warmen Kirschrageout 1(W),3 6,5BE

	Tagesgericht Hausmannskost	Gold-Menü die feine Alternative	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Alternativ-Menü die kalte oder süße Alternative
Mittwoch 15.11.2017	 Krakauer mit dunkler Sauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln 	 Pan. Flunderfilet * mit Rahmspinat, dazu Stampfkartoffeln 	 "Ammerländer Hühnersuppen-eintopf" * mit Gemüse und Muschelnudeln 	 Kürbislasagne mit Herbstgem. * mit Tomaten, Lauch, Zwiebeln, Knob., Béchamelsauce und Käse 	 "5 Chicken Chips" * Pan. Hähnchenstückchen auf buntem Salat, dazu Cocktaildressing 
Donnerstag 16.11.2017	 Spaghetti mit Sojabolognese 	 Grillbraten in Bratensauce, dazu Spitzkohlgemüse und Salzkartoffeln 	 Geflügelfleischkäse * in heller Sauce mit Kohlrabi und Kartoffelpüree 	 2 Pastinaken-Steckrüben-Rösti* mit gebutterten Möhrenscheiben und Stampfkartoffeln 	 3 Eierpfannkuchen * mit Apfelmus 
Freitag 17.11.2017	 "Steekröwen-eintopf" Steckrüben mit Kartoffelwürfel und einer Mettwurst 	 5 gebr. Geflügelfleischbällchen * in Gemüserahmsauce (Karotten, Romanobohnen, Broccoli) mit Spirelli 	 Gedünstetes Seelachsfilet * in Kräutersauce, dazu Kartoffeln und Eisbergsalat 	 Gemüsepfanne "Toskana" * Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten-Basilikumsalat an Kartoffelrösti 	
Samstag 18.11.2017	 Ostfriesische bunte Bohnensuppe mit Speck und Mettwurstscheiben 	 Kasslerbraten in dunkler Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 	 Rindergulasch * mit Erbsen, dazu Spiralnudeln 	 Kartoffel-Gemüsegratin * mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken 	
Sonntag 19.11.2017	 Ostfriesisches Pökelfleisch vom Schwein mit Rosinensauce, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln 	 Pouardenbrust * mit Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 	 Kräuterbraten in Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln 	 Blumenkohl im Backteig * mit Béchamelsauce, dazu Kartoffeln 	
Montag 20.11.2017	 Tortellini "Tricolore" * mit Rinderhackfleischfüllung in Käse-Kräutersauce 	 1 gr. Nürnberger Rostbratwurst mit dunkler Sauce auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 	 Putengeschnetzeltes * dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 	 Vegetarisch gefüllte rote Paprikaschote * mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Vollkornreis 	 Hähnchenschenkel *(kalt) dazu pikanter Couscous-Salat 
Dienstag 21.11.2017	 "Ostfriesischer Grünkohl" mit Bauchspeckwürfeln und einer Mettwurst, dazu Salzkartoffeln 	 Hähnchen "Cordon bleu" * mit Geflügelsauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 	 3 Hackbällchen in heller Gemüsesauce, dazu Reis 	 Nudelgratin "del Sol" * Makkaroni mit Grillgemüse, frucht. Tomatensauce und Käse überbacken 	 Milchreis * mit Zimt und Zucker 

	Tagesgericht Hausmannskost	Gold-Menü die feine Alternative	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Alternativ-Menü die kalte oder süße Alternative
Mittwoch 22.11.2017	Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln 1(W),7 3,5BE	Schnitzel "Wiener Art" mit brauner Sauce, Blumenkohl in Béchamel und Salzkartoffeln 1(W),9 a/5BE	Gebratenes Rotbarschfilet * mit Petersiliensauce, dazu Erbsen und Kartoffeln 1(W),4,7,9 3BE	Gemüse-Maultaschen * mit zartem Gemüse gefüllt in leichter Frischkäsesauce 1(W),3,7 7,5BE	Bauernsalat * mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln Fetakäse, dazu Baguette 1(W),6,7 3,5BE
Donnerstag 23.11.2017	Lasagne "al Forno" mit Hackfleisch und Béchamelsauce 1(W),3,7,9 4,5BE	Putenhacksteak * mit Geflügelsauce, dazu Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln 1(W),3,7,9,10 a/3BE	Gekochtes Rindfleisch * in Meerrettichsauce, dazu Kartoffeln und eine kalte Beilage 1(W),7,12 c/e/h/3BE	3 Bio-Karotten-Vollkornrösti * mit Kräuterrahmsauce, dazu Salzkartoffeln 1(W,D,R,H),3,7 6BE	2 Sächsische Quarkkeulchen * aus Quark und Kartoffeln mit warmen Kirschkompott 1(W),7 a/z/6BE
Freitag 24.11.2017	Kartoffelauflauf "Italia" Zucchini, Tomaten, Oregano, Schinkenstreifen mit Mozzarella überbacken 1(W),7 b/c/j/4BE	Matjesfilet * dazu grüne Bohnen in Mehlschwitze und Dampfkartoffeln 1(W),4,9 b/d/3BE	2 gekochte Eier * in Senfsauce, dazu Spinat und Kartoffelpüree 1(W),3,7,9,10 c/3,5BE	Vollkornspirelli * in cremiger Spinat-Käse-Sahnesauce, dazu Blattsalat 1(W),3,6,7,9,10 a/6,5BE	
Samstag 25.11.2017	Scheibe vom Kasslerbraten * mit dunkler Sauce, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln 1(W),7,9 a/b/c/3,5BE	"Osterfehtjer Putengulasch" * in Senf-Sahnesauce mit Zwieb., Erbsen, Champig., Petersilie, dazu Salzkartoffeln 1(W),9,10,12 a/b/c/e/3,5BE	Grüner Bohneneintopf mit Fleischeinlage 7,9 c/3BE	"Pilaw Oriental"* Pfannengericht mit gek. Weizen, Zucchini, Paprika, gr. Bohnen, Zwiebeln u. Tomaten 1(W),7,9 6,5BE	
Sonntag 26.11.2017 1. Advent	"Bauernglück" Schweineschulter in Bratensauce, dazu Rotkohl und Klöße 1(W),9 a/c/z/5BE	Geschmorte Ochsenbrust * in Bratensauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffeln 1(W),9 a/3,5BE	Hähnchenfilet * in Champignonsauce mit Kaisergemüse, dazu Kartoffeln 1(W),6,9,12 a/b/c/e/3BE	3 Kartoffel-Champignonsaschen * mit buntem Rahmgemüse 1(W),7,9 5BE	
Montag 27.11.2017	Zigeunerschnitzel in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Kartoffeln 1(W),7 z/5,5BE	Landhauspfanne * Spätzlegericht mit Geflügelhackfleischbällchen, Gemüse in kräftiger Sauce 1(W),3,7,9 7,5BE	Hackbraten in Sauce mit Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),7,10 a/4BE	Veganes Thai-Curry * mit Zucchini, Möhre, Paprika, Mungobohnen, Kokosmilch, Curry, dazu Reis 1(W),7,9 5BE	Sautierte Hähnchenbrust * im würzigen Chili-Pfirsich-Chutney, dazu Reissalat 6,9 5,5BE
Dienstag 28.11.2017	Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 3,6,7,9,10 4,5BE	Backfisch * mit Erbsen, dazu helle Rahmsauce und Kartoffeln 1(W),4,7,9 5BE	Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage 7,9 c/2,5BE	Veg. Currywurst * in Gewürzketchupsauce, dazu Balkan-gemüse und Kartoffelpüree 1(W),3,6,7,9,10 c/z/4,5BE	Haferflockenauf-lauf * mit Pflaumen 1(H),7 z/5BE

	Tagesgericht Hausmannskost	Gold-Menü die feine Alternative	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Alternativ-Menü die kalte oder süße Alternative
Mittwoch 29.11.2017	 Pikante Wurstpfanne in Tomaten-Paprikasauce, dazu Makkaroni  1(W),7,9,10 b/c/7,5BE	 "Ditzumer Fischtopf" Fischeintopf mit Speck, Zwiebeln, Möhren, dazu Salzkartoffeln  1(W),4,7,9 b/c/3,5BE	 Hähnchenschnitzel natur * in Champignonrahmsauce mit Fingermöhren und Reis  1(W),6,7,9,12 a/b/c/e/4,5BE	 3 Karotten-Käsemedaillons * mit Gemüse, Käse und Hirse, dazu Kartoffelgratin  1(W),3,6,7,9 d/6BE	 Heringsstipp "Hausfrauen Art" * mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Schwarzbrot  1(W,R),3,4,10 a/c/z/4BE
Donnerstag 30.11.2017	 3 hausgemachte Reibekuchen * mit Apfelmus  1(W),3 c/8BE	 Frikadelle "Unsere Beste" in Bratensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  1(W),9,10 c/z/5BE	 Lebergeschnetzeltes in Apfelsauce mit Kartoffelpüree und Möhrensalat  1(W),7 a/c/3,5BE	 Ravioli "Bruschetta" * mit Tomaten-Basilikumfüllung, in heller Pestorahmsauce  1(W),3,7 7BE	 Schokomilchreis * mit warmen Birnenkompott  7 c/z/7BE

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

Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:



= fleischlos

* = ohne Schweinefleisch

a = mit Farbstoff

b = mit Konservierungsstoff

c = mit Antioxidationsmittel

d = mit Geschmacksverstärker

e = geschwefelt

f = geschwärzt

g = gewachst

h = mit Süßungsmittel(n)

i = bei Aspartam zusätz. Hinweis:

„enthält eine Phenylalaninquelle“

j = mit Phosphat

k = coffeinhaltig

l = chininhaltig

z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n)

1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus *

2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus

3 = Eier und Erzeugnisse daraus

4 = Fische und Erzeugnisse daraus

5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus

7 = Milch und Erzeugnisse daraus

8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus **

9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus

10 = Senf und Erzeugnisse daraus

11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus

12 = Schwefeldioxid und Sulfite

13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus

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.

- Leichte Vollkost: 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, (C)ashewnüsse, (P)ecannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cadamianüsse



Es kocht:

...täglich frisch & lecker

