

















































































































































































	Tagesgericht Hausmannskost	Gold-Menü die feine Alternative	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Alternativ-Menü die kalte oder süße Alternative
Donnerstag 01.02.2018	 Deftiger Grünkohleintopf mit Kartoffel- würfeln und Mettwurstscheiben 9,10 b/c/2,5BE	 Grobe Bratwurst mit Bratensauce, dazu Spitzkohl- gemüse und Salzkartoffeln 1(W),7,9 a/c/3,5BE	 Puten- geschnetzeltes * mit Erbsen und Reis 1(W),9 a/5BE	  "Gärtnerauflauf" * m. Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln, Käse überbacken 3,7,9 3BE	  Makkaroni * in Vanillerahm mit warmen Kirschkompott 1(W),7 a/8BE
Freitag 02.02.2018	 Rigatoni "casa linga" * Ital. Röhrennudeln mit Putenfleisch, Zwiebeln und Tomatensahnes. 1(W),7 7,5BE	 "Ditzumer Fischtopf" Fischeintopf mit Speck, Zwiebeln, Möhren, dazu Salzkartoffeln 1(W),4,7,9 b/c/3,5BE	 Frikadelle in Sauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln 1(W),9,10 a/4,5BE	  Gemüse- schnittzel * in Kräutersauce, dazu Salz- kartoffeln 1(W),7,9 c/6,5BE	
Samstag 03.02.2018	 Panierte Bauchscheibe in Bratensauce mit Rahmwirsing und Kartoffeln 1(W),7,9 a/5BE	 „Berner Pfanne" * Hähnchen- geschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, dazu Kartoffelrösti 1(W),7,9 4BE	 "Hausgemachte Kartoffelsuppe" mit einer Bockwurst 7,9,10 b/c/3BE	  3 Soja-Klopse * "Königsberger Art" in Kapernsauce, dazu Salz- kartoffeln und Rote Bete-Salat 1(W),3,6,7,9 h/5BE	
Sonntag 04.02.2018	 Bratrippchen in Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),9 a/c/z/3,5BE	 Poulardenbrust * mit Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1(W),9 a/3,5BE	 Lammbraten * in dunkler Sauce mit Prinzess- bohnen und Salzkartoffeln 1(W),9 a/3,5BE	  Spätzle- Pilzpfanne * mit Spätzle, Champi., Stock- schwämmchen herzhaft gewürzt 1(W),3,9 6,5BE	
Montag 05.02.2018	 Deftige Gyrossuppe mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und ein Brötchen 1(W),9 a/3,5BE	 Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln 1(W),7 3,5BE	 Geflügel- bratwurst * in Geflügelsauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),7,9 a/3,5BE	  Tortelloni Tricolore Formaggio * gefüllt mit Käse, Speisequark und Gewürzen, dazu Pestosahnesauce 1(W),3,7,9 8,5BE	
Dienstag 06.02.2018	 "Chili con Carne" Hackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney- bohnen, dazu Reis 1(W),7,9 6BE	 Gebrautes Putenbrustfilet * in Geflügelsauce, dazu Porree- Maisgemüse und Salzkartoffeln 1(W),7,9 a/3,5BE	 "Ammerländer Hühnersuppen- eintopf" * mit Gemüse und Muschelnudeln 1(W),3,7,9 2BE	  Steckrüben- auflauf * mit Zwiebeln, Knobl., Muskat, Äpfel, Kartoffeln und Gouda überb. 3,7,9 3BE	  Griebspeise * mit warmen Kirschrout 1(W),3 6,5BE
Mittwoch 07.02.2018	 "Berliner Currywurst" in Gewürz- ketchupsc., dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat 1(W),7,12 b/c/e/j/z/3,5BE	 Pan. Flunderfilet * mit Rahmspinat, dazu Dampf- kartoffeln 1(W),4,7,9 c/4,5BE	 Hackbraten in Sauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W),9,10 a/3,5BE	  Hirtenpfanne * mit Reismudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni 1(W),7,9 7BE	 "5 Chicken Chips" * Pan. Hähnchen- stückchen auf bun- tem Salat, dazu Cocktaildressing 1(W),3,7,10 2,5BE

	Tagesgericht Hausmannskost	Gold-Menü die feine Alternative	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Alternativ-Menü die kalte oder süße Alternative
Donnerstag 08.02.2018	 <p>"Steekröwen-eintopf" Steekrüben mit Kartoffelwürfel und einer Mettwurst</p> <p>7,9 c/2,5BE</p>	 <p>Gebratene Hähnchenkeule * mit Geflügelsauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln</p> <p>1(W),9 a/3,5BE</p>	 <p>Geflügel-fleischkäse * in heller Sauce mit Blumenkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),7,9 b/c/l/3,5BE</p>	  <p>Vollkornpasta (vegan) * mit Sauce aus frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum</p> <p>1(W),7,9 7,5BE</p>	  <p>"Aprikosen-Michel" * Auflauf aus Pffan-kuchenstreifen mit Aprikosenstückchen, dazu Vanillesauce</p> <p>1(W),3,7 a/z/5,5BE</p>
Freitag 09.02.2018	 <p>"Ribburger Western Style" Hacksteak mit Zwiebelsauce, dazu Balkangemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,9 a/3,5BE</p>	 <p>Gebratenes Hähnchenbrust-filet * Geflügelrahmsauce, dazu Broccoli und Kartoffeln</p> <p>1(W),6,9 a/3BE</p>	 <p>Gedünstetes Seelachsfilet * in Kräutersauce, dazu Kartoffeln und ein Möhrensalat</p> <p>1(W),4,7,9 4BE</p>	  <p>"Minestrone" * Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln, dazu ein Brötchen</p> <p>1(W),3,9 5BE</p>	
Samstag 10.02.2018	 <p>Ostfriesische bunte Bohnensuppe mit Speck und Mettwurst - schein</p> <p>9 b/c/3BE</p>	 <p>5 gebr. Geflügel-fleischbällchen * in Gemüserahmsauce (Karotten, Romanobohnen, Broccoli) mit Spirelli</p> <p>1(W),3,7,9,10 6,5BE</p>	 <p>Huhnfleisch "Bürgerlich" * mit Champignons, Spargelstücken und Reis</p> <p>1(W),7,12 b/c/e/5BE</p>	  <p>3 Gemüseklöße * mit Pilz-Lauchragout und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9,12 b/c/e/5,5BE</p>	
Sonntag 11.02.2018	 <p>Schmorbraten in Thymiansauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),9 a/3,5BE</p>	 <p>Wildragout in Rahmsauce mit Pilzen, dazu Spätzle</p> <p>1(W),3 a/5,5BE</p>	 <p>Putenbraten * in Geflügelsauce mit Romanescogemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),9 a/3,5BE</p>	  <p>Vegetarische Kohlroulade * in Kümmelsauce, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,9,10 a/4BE</p>	
Montag 12.02.2018	 <p>Ravioli mit Hackfleisch-füllung in fruchtiger Tomatensauce</p> <p>1(W),7 9BE</p>	 <p>"Ostfriesischer Grünkohl" mit Bauchspeckwürfeln und einer Mettwurst, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),9,10 b/c/z/3,5BE</p>	 <p>3 Hackbällchen in heller Gemüsesauce, dazu Reis</p> <p>1(W),7,9,10 6BE</p>	  <p>Vegetarisches Gyros * aus Soja mit Tomatenreis und Tzatziki</p> <p>1(W),3,6,7,9,10 a/5,5BE</p>	
Dienstag 13.02.2018	 <p>Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Möhrenscheiben und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),7,9,12 a/b/c/e/4,5BE</p>	 <p>Hühnerfrikassee "klassisch" * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Langkornreis</p> <p>1(W),7,12 b/c/e/5BE</p>	 <p>Gebratenes Rotbarschfilet * in milder Currysauce, dazu Salzkartoffeln und ein gemischter Salat</p> <p>1(W),3,4,7,9,10 3,5BE</p>	  <p>Käsespätzle * Pfannengericht mit Käse und gegrillten Zwiebelwürfel</p> <p>1(W),3,7 7BE</p>	  <p>Milchreis * mit Zimt und Zucker</p> <p>7 z/6,5BE</p>
Mittwoch 14.02.2018	  <p>4 Kartoffelpuffer * mit Apfelmus</p> <p>1(W),3 c/8BE</p>	 <p>Frikadelle "Unsere Beste" in Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),9,10 a/c/z/4,5BE</p>	 <p>Gekochtes Rindfleisch * in Meerrettichsauce, dazu Kartoffeln und eine kalte Beilage</p> <p>1(W),7,12 c/e/h/3BE</p>	  <p>3 Bio-Karotten-Vollkornrösti * mit Kräuterrahmsauce, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W,D,R,H),3,7 6BE</p>	 <p>Sülze "Hausmacher Art" mit Remoulade und Pellkartoffelsalat</p> <p>1(W),3,9,10 a/b/c/4,5BE</p>

	Tagesgericht Hausmannskost	Gold-Menü die feine Alternative	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Alternativ-Menü die kalte oder süße Alternative
Donnerstag 15.02.2018	 Spaghetti "Bolognese" mit Hackfleischsauce  1(W),6,7 8,5BE	 Grillbraten in Bratensauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln  1(W),9 a/3,5BE	 Frischer Möhreintopf mit Fleischeinlage  7,9 c/2BE	  Blumenkohl im Backteig * mit Béchamelsauce, dazu Kartoffeln   1(W),3,7 6,5BE	  2 Sächsische Quarkkeulchen * aus Quark und Kartoffeln mit warmen Kirschkompott   1(W),7 a/z/6BE
Freitag 16.02.2018	 Westfälische Linsensuppe mit Tellerlinsen, Kartoffelwürfel und Mettendenscheiben  9 b/c/3BE	 Lachs-Lasagne * gefüllt mit Lachs und Blattspinat, Béchamelsauce und Käse überbacken  1(W),3,4,7 5BE	 Hähnchenschenkel * mit heller Rahmsauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln  1(W),7,9 a/3BE	  Veg. Currywurst * in Gewürzketchupsauce, dazu Balkan-gemüse und Kartoffelpüree   1(W),3,6,7,9,10 c/z/4,5BE	
Samstag 17.02.2018	 Schichtkohleintopf mit Schweinegeschn., Weißkohl, Kartoffeln, mit Kümmel u. Zwiebel  9 3BE	 Kasslerbraten in dunkler Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  1(W),9 a/b/c/z/4BE	 Schweinegulasch mit Spiralnudeln und Bohnensalat  1(W) a/h/6BE	  "Pilaw Oriental"* Pfannengericht mit gek. Weizen, Zucchini, Paprika, gr. Bohnen, Zwiebeln u. Tomaten   1(W),7,9 6,5BE	
Sonntag 18.02.2018	 Ostfriesisches Pökelfleisch vom Schwein mit Rosinensauce, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln  1(W),9 a/b/c/3,5BE	 Lammgulasch * mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian, dazu Reis  1(W),9 a/4,5BE	 Gebrautes Hähnchenbrustfilet * in Geflügelsauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln  1(W),6,9 a/3BE	  Kartoffel-Gemüsegratin * mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken   3,7,9 3BE	
Montag 19.02.2018	 Pikante Wurstpfanne in Tomaten-Paprikasauce, dazu Makkaroni  1(W),7,9,10 b/c/7,5BE	 "Cordon bleu" vom Schwein mit Rahmsauce, dazu Grillgemüse und Kartoffeln  1(W),3,7,9 a/b/4BE	 Putengulasch * in Geflügelrahmsauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln  1(W),9 a/3,5BE	  Gemüsepfanne "Toskana" * Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten-Basilikumsauce an Kartoffelrösti   1(W),7,9 4,5BE	
Dienstag 20.02.2018	 Spaghetti "Carbonara" mit Schinken-Sahnesauce  1(W),7 b/c/j/7,5BE	 Hähnchenschnitzel "Knusper" * (Cornflakespanade), dazu Rahmsauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln  1(W,G),7,9 a/5BE	  Rührei * mit Spinat und Kartoffelpüree   1(W),3,7,9 c/3BE	  Vegetarisch gefüllte rote Paprikaschote * mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Vollkornreis   1(W),3,6,7,9,10 5,5BE	  "Puffert un Peern" * 3 kl. gegarte HefeklöÙe mit Vanillesc., warmer Birnenkompott   1(W),3,7 a/z/8BE
Mittwoch 21.02.2018	 Hähnchenpfanne * Paprika, Zucchini, Hähnchenbrustfleisch, in tomatisierter Sauce, dazu Butterreis  1(W),7,9 7,5BE	 Matjesfilet * dazu grüne Bohnen in Mehlschwitze und Dampfkartoffeln  1(W),4,9 b/d/3BE	 Kohlrabicintopf mit Fleischeinlage  7,9 c/2,5BE	  Ravioli "Bruschetta" * mit Tomaten-Basilikumfüllung, in heller Pestorahmsauce   1(W),3,7 7BE	 1 Kotelett (kalt) mit Nudelsalat und einer Portion Senf  1(W),3,7,10 b/c/6BE

	Tagesgericht Hausmannskost	Gold-Menü die feine Alternative	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Alternativ-Menü die kalte oder süße Alternative
Donnerstag 22.02.2018	  <p>Lasagne * mit Tomaten-Sojabolognese und Béchamelsauce</p> <p>1(W),6,7 3BE</p>	  <p>Paniertes Valesschnitzel "Gouda" * mit Käsefüllung, dazu Lauchragout und Kartoffeln</p> <p>1(W,H),3,7 4,5BE</p>	 <p>Rinder-geschnetzeltes * mit Blumenkohl und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),7 a/3BE</p>	  <p>3 Eierpfann-kuchen * mit Apfelmus</p> <p>1(W),3,7 c/6,5BE</p>	  <p>"American Salad" * Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Möhren, Hähnchencrossies, dazu Dressing</p> <p>1(W),3,7,10 1,5BE</p>
Freitag 23.02.2018	 <p>Andalusische Tomatensuppe * mit Geflügelhackbällchen und Reiseinlage</p> <p>1(W),3,7,10 4BE</p>	 <p>Krakauer mit dunkler Sauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln</p> <p>1(W),7,9 a/b/c/j/3,5BE</p>	 <p>Gedünsteter Schellfisch * in Petersiliensauce, dazu feine Erbsen und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,4,7,9,10 a/3,5BE</p>	  <p>Vollkornspirelli * in cremiger Spinat-Käse-Sahnesauce, dazu Blattsalat</p> <p>1(W),3,6,7,9,10 6,5BE</p>	
Samstag 24.02.2018	 <p>"Schnippel-bohneneintopf" Grüne Bohnen und Kartoffeln gestampft mit Fleischeinlage</p> <p>7,9 c/2,5BE</p>	 <p>"Osterfehtjer Putengulasch" * in Senf-Sahnesauce mit Zwieb., Erbsen, Champig., Petersilie, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),9,10,12 a/b/c/e/3,5BE</p>	 <p>Frikadelle in Sauce mit Ratatouillegemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),7,9,10 a/4,5BE</p>	  <p>2 Pastinaken-Steckrüben-Rösti* mit gebutterten Möhrenscheiben und Stampfkartoffeln</p> <p>1(W,H),3,9 5BE</p>	
Sonntag 25.02.2018	 <p>"Ammerländer Grünkohl" mit einer Scheibe Kassler, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),9,10 b/c/3,5BE</p>	 <p>Geschmorte Ochsenbrust * in Bratensauce, dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),9 a/c/z/3,5BE</p>	 <p>Schweinebraten in Sauce, dazu Kaisergemüse und Spätzle</p> <p>1(W),3,9 a/5,5BE</p>	  <p>Veganes Thai-Curry * mit Zucchini, Möhre, Paprika, Mungobohnen, Kokosmilch, Curry, dazu Reis</p> <p>1(W),7,9 5BE</p>	
Montag 26.02.2018	 <p>Tortellini "Tricolore" * mit Rinderhackfleischfüllung in Käse-Tomatensauce</p> <p>1(W),3,7,9 9BE</p>	 <p>"Westernpfanne" Steaklets (Hackfl.), Kartoffelspalten, Paprika, Prinzessbohnen und Zwiebeln</p> <p>1(W) b/c/4BE</p>	 <p>Putensteak * in Sauce, mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,6,7,9,10 a/4BE</p>	  <p>3 Kartoffel-Champignon-taschen * mit buntem Rahmgemüse</p> <p>1(W),7,9 5BE</p>	
Dienstag 27.02.2018	 <p>Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki</p> <p>3,6,7,9,10 4,5BE</p>	 <p>Backfisch * mit Remoulade, dazu Erbsen und Kartoffeln</p> <p>1(W),4,7,9 4,5BE</p>	 <p>Geflügel-bratwurst * mit brauner Sauce, Finger-möhren und Kartoffelpüree</p> <p>1(W),7,9 a/3BE</p>	  <p>Nudelgratin "del Sol" * Makkaroni mit Grillgemüse, frucht. Tomatensauce und Käse überbacken</p> <p>1(W),7,9 6,5BE</p>	  <p>Haferflocken-auflauf * mit Pflaumen</p> <p>1(H),7 z/5BE</p>
Mittwoch 28.02.2018	 <p>Zigeuner-schnitzel in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),7 z/5,5BE</p>	 <p>Wirsingroulade in Specksauce mit Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/b/c/3,5BE</p>	 <p>Gebratenes Seelachsfilet * in Tomatensauce, dazu Kartoffeln und Blattsalat</p> <p>1(W),3,4,7,9,10 3,5BE</p>	  <p>3 Karotten-Käsemedaillons * mit Gemüse, Käse und Hirse, dazu Kartoffelgratin</p> <p>1(W),3,6,7,9 d/5,5BE</p>	 <p>Sautierte Hähnchenbrust * im würzigen Chili-Pfirsich-Chutney, dazu Reissalat</p> <p>6,9 5,5BE</p>

	Tagesgericht Hausmannskost	Gold-Menü die feine Alternative	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Alternativ-Menü die kalte oder süße Alternative
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- 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.

- 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)ashew-nüsse, (P)ecannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cadamianüsse



Es kocht:

...täglich frisch & lecker

