











































































































































	Tagesgericht Hausmannskost	Gold-Menü die feine Alternative	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Alternativ-Menü die kalte oder süße Alternative
Freitag 01.12.2017	 "Münsterländer Wirsing Eintopf" mit Kartoffel- würfel und Mettwurst- scheiben 7,9 b/c/3BE	 Kasslerbraten in Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),9 a/b/c/z/4BE	 Gedünstetes Kabeljaufilet * in Senfsauce mit Broccoli und Salzkartoffeln 1(W),3,4,7,9,10 3BE	  1 Teller- kartoffelrösti * mit gebratenen Champignons und Kräuterquark 1(W),7,9 5BE	
Samstag 02.12.2017	 "Upstövt Kohlrabi mit Ballkes" Kohlrabi in Mehlschwitze mit 5 Hackbällchen, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 4BE	 Geschmorter Schweinekamm in Sauce, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln 1(W),7,9 a/3,5BE	 "Hausgemachte Kartoffelsuppe" mit einer Bockwurst 7,9,10 b/c/3BE	  Vegetarisch gefüllte rote Paprikaschote * mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Vollkornreis 1(W),3,6,7,9,10 5,5BE	
Sonntag 03.12.2017 1. Advent	 Schopfbraten vom Schwein in dunkler Sauce, dazu Rosenkohl und Klöße 1(W),9 a/4BE	 Wildragout in Rahmsauce mit Pilzen, dazu Spätzle 1(W),3 a/5,5BE	 Putenbrust * in Geflügelsauce, dazu Kaiser- gemüse und Kartoffeln 1(W),9 a/3,5BE	  Gemüse- medaillon * an Sauce à la Hollandaise mit Kartoffeln 1(W),3,6,7,9 4,5BE	
Montag 04.12.2017	 Spaghetti "Bolognese" mit Hackfleisch- sauce 1(W),6,7 8,5BE	 Gebratene Hähnchenkeule * mit Geflügelsauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W),9 a/3,5BE	 3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salz- kartoffeln und Rote Bete-Salat 1(W),3,7 h/4BE	  "Tant Tinis Grünkohl- eintopf" * mit Kartoffel- würfeln 9,10 b/c/3BE	 5 kleine Mettbällchen (kalt) mit Nudelsalat 1(W),3,7,10 b/c/5BE
Dienstag 05.12.2017	 "Berliner Currywurst" in Gewürz- ketchupsauce, dazu Balkangemüse und Kartoffelpüree 1(W),7,9 b/c/j/z/4,5BE	 "Berner- Hähnchen- geschnetzeltes" * in Paprikarahm- sauce, dazu Kartoffelrösti 1(W),7,9 4BE	 Geflügel- fleischkäse * in heller Sauce mit Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),7,9 b/c/j/3,5BE	  Gnocchi- Gemüseauflauf mit Feta * Zucchini, Tomate, Basilikum, Kräuter u. Käse überbacken 1(W),3,7,9 7,5BE	  2 Eierpfann- kuchen * mit Apfelfüllung, dazu Vanille- Sahnesauce 1(W),3,7 a/z/6,5BE
Mittwoch 06.12.2017	 Lasagne "Mexiko" mit Hackfleisch, Mais, Kidney- bohnen, Chili, Tomaten- u. Béchamelsauce 1(W),3,7,9 5BE	 Rinderleber "Berliner Art" * auf gedünstetem Apfel-Zwiebel- gemüse, dazu Kartoffelpüree 1(W),7 a/b/c/4,5BE	 Gebratenes Seelachsfilet * in Petersilien- sauce, dazu Kartoffeln und Blattsalat 1(W),3,4,7,10 a/6BE	  Blumenkohl- Käse-Medaillon * mit Kräuterrahm- sauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7,9 6,5BE	 1 Bockwurst (kalt) mit Pellkartoffel- salat und einer Portion Senf 1(W),3,7,9,10 b/c/3BE
Donnerstag 07.12.2017	 Jägerschnitzel mit Champignon- rahmsauce, dazu Möhrenscheiben und Salzkartoffeln 1(W),7,9,12 a/b/c/e/4,5BE	 Deftiger Birnen- Bohnen-Speck- Eintopf mit grünen Bohnen und Kartoffelwürfel 9 b/c/3BE	  Eieromelette * mit Spinat und Kartoffeln 1(W),3,7,9 3BE	  Vegetarische Ravioli * mit Käsefüllung in Tomaten- Parmesansauce 1(W),3,7 6BE	  Milchreis- auflauf * mit Lebkuchen- gewürz, dazu Apfelkompott 3,7 c/z/6BE

	Tagesgericht Hausmannskost	Gold-Menü die feine Alternative	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Alternativ-Menü die kalte oder süße Alternative
Freitag 08.12.2017	 Frische Erbsensuppe mit einem "Wienerle" 9 b/c/3BE	 Merlan Fischfilet * (paniert) mit Kräutersauce, dazu Kartoffeln und Gurkensalat 1(W),4,7,12 b/c/e/3BE	 Frikadelle in Sauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln 1(W),9,10 a/4,5BE	  Bunte Paprikaquiche * mit Paprika, Crème fraîche, Thymian und Muskatnuss 1(W),3,7 a/5BE	
Samstag 09.12.2017	 "Szegeidiner Gulasch" Gulasch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	 Wirsingroulade in Specksauce mit Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/3,5BE	 Grüner Bohneneintopf mit Fleischeinlage 7,9 c/3BE	  Veganes Thai-Curry * mit Zucchini, Möhre, Paprika, Mungobohnen, Kokosmilch, Curry, dazu Reis 1(W),7,9 5BE	
Sonntag 10.12.2017 2. Advent	 Schweineroulade "Hausfrauen Art" in Sauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln 1(W),9 a/3,5BE	 Scheibe vom Putenbraten * in Geflügelrahmsauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W),7,9 a/3,5BE	 Lammbraten * in dunkler Sauce mit Prinzesskartoffeln 1(W),9 a/3,5BE	  Gemüsepfanne "Flandern" * m. gelben u. orangen Möhren, Schwarzwurzeln, Romano-Bohnen, Kart.scheiben 1(W),7,9 3BE	
Montag 11.12.2017	 Schwedische Köttbullar in Rahmsauce, dazu Stampfkartoffeln und Preiselbeergelee 1(W,H),3,7 a/c/5BE	 Gebratene Hähnchenbrust * in Geflügelsauce mit Majoran, dazu Wirsing und Salzkartoffeln 1(W),6,7,9 a/c/3BE	 Hackbraten in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1(W),9,10 a/3,5BE	  Käsespätzle * Pfannengericht mit Käse und gegrillten Zwiebelwürfel 1(W),3,7 7BE	 Cevapcici (kalt) mit Knoblauchdipp und pikantem Reissalat 1(W),3,9,10 a/c/z/5BE
Dienstag 12.12.2017	 "Rigatoni bella casa" * Italienische Röhrennudeln mit Geflügelhackfl.-Sahne-Lauchsauce 1(W),6,7,9 8BE	 Rahmschnitzel mit heller Rahmsauce, Erbsen & Möhren, dazu Kartoffelpüree 1(W),7,9 a/c/5BE	 Geflügelbratwurst * in Geflügelsauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),7,9 a/4BE	  Gemüsekrustie * in Paprikarahmsauce, dazu Kartoffelpüree 1(W),7,9 c/6BE	  "Kaiserschmarrn" * mit warmen Pflaumenkompott 1(W),3,7 c/8,5BE
Mittwoch 13.12.2017	 Deftiger Grünkohl mit einer Kochwurst und Salzkartoffeln 1(W),9,10 b/c/z/3,5BE	 Paniertes Schollenfilet * mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7,9,12 b/c/e/4BE	 "Ammerländer Hühnersuppeneintopf" * mit Gemüse und Muschelnudeln 1(W),3,7,9 2BE	  Maultasche "Vegetaria" * mit Blattspinat, Lauch und Gouda gefüllt in leichter Käse-Sahnesauce 1(W),3,7 7BE	 Hähnchenschenkel * (kalt) dazu pikanter Couscous-Salat 1(W) 3,5BE
Donnerstag 14.12.2017	 Herzhafter Rindfleisch-Nudeleintopf * mit grünen Bohnen und Hörnchennudeln 1(W),3,9 4BE	 Frikadelle "Unsere Beste" mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),9,10 a/c/z/5BE	 Putengeschnetzeltes * mit Erbsen und Reis 1(W),9 a/5BE	  Vollkornpasta * dazu Tomatensauce mit Paprika, Mais und Zwiebeln 1(W),7 7,5BE	  "Ostfriesischer Hüdel" * Gegerarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmen 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
Freitag 15.12.2017	 1 Nürnberger Rostbratwurst auf Sauerkraut, dazu Kartoffel- püree 7,9,10 b/c/h/j/z/2,5BE	 "Jambalaya" Kreolische Reis- Hühnchenpfanne mit Zwiebeln, Mettwurst, Porree, Rindfleisch, Paprika 9 b/c/7,5BE	 Gedünstetes Seelachsfilet * in Kräutersauce, dazu Kartoffeln und ein Möhrensalat 1(W),4,7,9 4BE	 Kartoffel- taschen "Tomate- Mozzarella" * mit mediterranem Gemüse in Käse- Kräutersauce 	
Samstag 16.12.2017	 "Südbrookmer- lander Grünkohl- suppe" mit Schinken- Kartoffelwürfel u. Mettwurstscheiben 9,10 b/c/2,5BE	 Schweine- nackten in Sauce, dazu Spitzkohlgemüse und Salzkartoffeln 1(W),7,9 a/3,5BE	 Huhnfleisch "Bürgerlich" * mit Champignons, Spargelstücken und Reis 1(W),7,12 b/c/e/5BE	 Quinoa- Gemüseauflauf * mit Kaisergemüse, Sahne, Basilikum und Käse über- backen 	
Sonntag 17.12.2017 3. Advent	 "Falscher Hase" klassischer Hack- braten mit Bratensauce, Rosenkohl und Salzkartoffeln 1(W),9,10 a/4,5BE	 "Snirtje Braa" in Bratenfond mit Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W),9 a/c/z/3,5BE	 Putenbraten * in Geflügelsauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),7,9 a/3,5BE	 Sellerieknusper- schnitte * mit Kräuter- Champignonsauce , dazu Salz- kartoffeln 	
Montag 18.12.2017	 "Pastapfanne" * Penne, Paprika, Hähnchenbrust- fleisch, Tomaten, Broccoli, in tomati- sierter Sauce 1(W),7,9 7,5BE	 "Cordon bleu" vom Schwein mit Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln 1(W),3,7,9 a/b/4,5BE	 3 Hackbällchen in heller Gemüsesauce, dazu Reis 1(W),7,9,10 6BE	 "Gemüse-Chili" * Kidneybohnen, Paprika, Möhren, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Chili, Knob., dazu Langkornreis 	 Gebackener Fleischkäse (kalt) dazu Mixed Pickles und Kartoffelsalat 1(W),3,7,10,12 b/c/e/h/j/3BE
Dienstag 19.12.2017	 Grillschnecke vom Schwein in Bratensauce mit Brechbohnen und Stampf- kartoffeln 1(W),7,9 a/c/d/3BE	 Buntes Hähnchen- Paprikaragout * mit grüner, gelber und roter Paprika, Tomatenmark, dazu Farfalle 1(W),7 a/7,5BE	 Gekochtes Rindfleisch * in Meerrettich- sauce, dazu Kartoffeln und eine kalte Beilage 1(W),7,12 c/e/h/3BE	 Kartoffel- Broccoligratin * mit Käse über- backen 	 2 Sächsische Quarkkeulchen * aus Quark und Kartoffeln mit Vanillesauce  1(W),7 a/z/6BE
Mittwoch 20.12.2017	 Zigeuner- schnittel in pikanter Sauce mit Paprika- streifen, dazu Kartoffeln 1(W),7 z/5,5BE	 Curry-Senf- Hühnerfrikassee * m. Senf, Honig, Knoblauch, Curry, Zwiebeln u. Sahne, dazu Kartoffeln 1(W),7,9,10 3BE	 Gebratenes Rotbarschfilet * in milder Curry- sauce, dazu Salz- kartoffeln und ein gemischter Salat 1(W),3,4,7,9,10 4BE	 "Rigatoni ai qattro- formaggi" * Ital. Tubennudeln mit 4-Käsesauce und einem gem. Salat 	 "Wienerle" (kalt) mit Senf und hausgemachtem Nudelsalat 1(W),10 b/c/5BE
Donnerstag 21.12.2017	 Putenhacksteak * mit Rahmsauce, dazu Spitzkohl und Salz- kartoffeln 1(W),3,7,9,10 a/4BE	 "Bremer Kohl & Pinkel" Grünkohl mit Pinkel, dazu Salzkartoffeln 1(W),9,10 b/c/3,5BE	 Frischer Möhreneintopf mit Fleischeinlage 7,9 c/2BE	 3 Karotten- Käsemedaillons * mit Gemüse, Käse und Hirse, dazu Kartoffelgratin 	 Süße Milchnudeln * mit Himbeersauce 



	Tagesgericht Hausmannskost	Gold-Menü die feine Alternative	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Alternativ-Menü die kalte oder süße Alternative
Freitag 22.12.2017	 Andalusische Tomatensuppe * mit Geflügelhackbällchen und Reiseinlage  1(W),3,7,10 4BE	 Pan. Seehechtfilet (Hoki) * mit Zitronensauce, dazu Paprika-Zucchini Gemüse und Salzkartoffeln  1(W),4,7,9 5,5BE	 Schweinegulasch mit Spiralnudeln und Chinakohl-Salat  1(W),7 a/6BE	 1 Gemüse-Vollkornbratling * mit Käsesauce, dazu Kräuterreis  1(W),3,7,9 7BE	
Samstag 23.12.2017	 "Steckröwen-eintopf" Steckrüben mit Kartoffelwürfel, Petersilie und einer Mettwurst  7,9 c/2,5BE	 Pikanter Senfbraten mit Sauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln  1(W),9,10 a/3,5BE	 Hähnchenschenkel * mit heller Rahmsauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln  1(W),7,9 a/3BE	 1 mediteraner Dinkelburger * mit Rahmchampignons und Salzkartoffeln  1(W),3,7,9,10,11,12 a/b/c/e/4BE	
Sonntag 24.12.2017 4. Advent <i>Heiligabend</i>	 <i>Frohe Weihnachten!</i>	 Schweinerahm-geschnetzeltes "Hubertus" mit Waldpilzen und Zwiebeln, dazu Spätzle  1(W),3 a/b/c/5,5BE	 Gebratenes Hähnchenbrustfilet * in Geflügelsauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln  1(W),6,9 a/3BE	 Gemüse-frikadelle * in Rahmsauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln  1(W),7,9 5,5BE	 2 Wiener Würstchen (kalt) dazu Pellkartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke und einer Portion Senf  1(W),3,10 b/c/3BE
Montag 25.12.2017 <i>1. Weihnachtstag</i>	 Schweinelachsbraten in Backpflaumenjus, dazu Broccoli und Kartoffeln  1(W),9 a/b/4,5BE	 Gebratene Entenbrust * in Orangensauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen  1(W),9 a/b/z/5BE	 Zartes Wildlachsfilet * in leichter Zitronensauce auf einem Gemüsebett, dazu Salzkartoffeln  1(W),4,7,9 3,5BE	 Champignon-omelette * auf holländischer Sauce mit Bouillonkartoffeln  1(W),3,6,7,9 3,5BE	
Dienstag 26.12.2017 <i>2. Weihnachtstag</i>	 Zartes Schweinefilet mit Rosmarin-Balsamico Sauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln  1(W),9,12 a/b/3,5BE	 Wildragout in Preiselbeer-Birnsauce, dazu Rosenkohl und Spätzle  1(W),3,9 a/b/7BE	 Rinderroulade in dunkler Sauce, dazu Romanesco und Salzkartoffeln  1(W),9,10 a/b/c/4BE	 "Weihnachtsmichel" * Pfannkuchenauflauf mit Mandeln, Rosinen, Zimtpflaumen und Vanillesauce  1(W),3,7 a/z/8BE	
Mittwoch 27.12.2017	 Pan. Schweineschnitzel mit brauner Sauce und Rahmkohlrabi, dazu Salzkartoffeln  1(W),7,9 a/5BE	 Kutterfisch-frikadelle * mit Remoulade, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln  1(W),7,9 5,5BE	 Putengulasch * in heller Rahmsauce, dazu Fingermöhren und Spiralnudeln  1(W),9 a/6,5BE	 3 Kartoffel-Champignon-taschen * mit buntem Rahmgemüse  1(W),7,9 5BE	
Donnerstag 28.12.2017	 "Himmel & Erde" Gestam. Kartoffeln und Apfel mit Speckwürfel und Zwiebeln, dazu eine Bratwurst  7,9,10 b/c/j/3,5BE	 Geflügel-geschnetzeltes "Marengo" * mit Tomatenwürfel, dazu Butterreis  1(W),7 a/5BE	 Rinder-geschnetzeltes * mit Blumenkohl und Salzkartoffeln  1(W),7,9 a/3,5BE	 Vegetarischer Nudelauflauf * mit Kürbis, Paprika, Zucchini und Zwiebeln mit Käse überbacken  1(W),3,7,9 6,5BE	

	Tagesgericht Hausmannskost	Gold-Menü die feine Alternative	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Alternativ-Menü die kalte oder süße Alternative
Freitag 29.12.2017	 "Ostfriesischer Buuskohleintopf" mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel 7,9 c/2,5BE	 Hirtenpfanne * mit Hähnchenwürfel, Reismnudeln, Tomate, Zucchini, Bohnen und Weißkäse 1(W),7,9 6BE	 Gedünstetes Tilapiafilet * in Limettensauce mit Kartoffeln, dazu Eisbergsalat 1(W),3,4,7,9,10 3BE	  Indische Rote Linsen-Gemüsesuppe * mit Kürbis, Möhren, Knoblauch, Curry 9 5BE	
Samstag 30.12.2017	 Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit Wurzelgemüse und Mettwurstscheiben 9 b/c/3BE	 Panierte Bauchscheibe in Bratensauce mit Rotkohl und Kartoffeln 1(W),9 a/c/z/5BE	 Frikadelle in Sauce mit Möhrenscheiben und Salzkartoffeln 1(W),9,10 a/4,5BE	  Wok-Gemüse "Asia" * in Sojasauce und Vollkornnudeln 1(W),6,7,9,10 a/b/8BE	
Sonntag 31.12.2017 <i>Silvester</i>	 "Ammerländer Grünkohl" mit einer Scheibe Kassler, dazu Salzkartoffeln 1(W),9,10 b/c/3,5BE	 Brathering (kalt)* mit Zwiebelsauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln 1(W),4,9 a/z/4BE	 Schweinebraten in Sauce mit Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),9 a/3BE	  Vegetarisch gefüllte Zucchinihälfte * mit Tomatensauce und Butterreis 1(W),7 a/7BE	 <i>Einen guten Rutsch ins neue Jahr!</i>

- 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 = koffeinhaltig

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

