

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Montag 01.12.2025	 Pikantes Wurstgulasch in Tomaten- Paprikasauce, dazu Makkaroni 1(W) b/c/7BE	 Rinderhacksteak * mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln 1(W),3 a/z/4,5BE	 Putenbrust "natur" * mit Geflügelsauce, dazu Kürbis- Möhren- gemüse und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	  3 Kartoffeltaschen "Tomate- Mozzarella" * mit mediterranem Gemüse in Joghurt- Tomatensauce 1(W),7 5BE
Dienstag 02.12.2025	  Kartoffelpuffer * mit Apfelmus 1(W),3 c/8BE	 "Cordon bleu" mit Rahmsauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/b/c/4,5BE	  Deftiger Gemüseeintopf * Petersilie, Pastinaken, Tomatenmark, Karotten, Kohlrabi, weiße Bohnen, Muschelnudeln 1(W),3,9 3BE	  Rigatoni „Pesto“ * mit grünem Pesto, Weißkäsewürfel und Kirschtomaten 1(W),3,7 7BE
Mittwoch 03.12.2025	 „Schlemmer- schnittel“ dazu holländische Sauce, Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),3,7 4,5BE	 "Mozzarella- Hähnchen" * in Basilikum- Sahnesauce mit Kirschtomaten, dazu Basmatireis 1(W),3,7 7BE	 3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 1(W),3,7 h/4BE	  Kartoffel- Gemüsegratin * mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken 3,7 2,5BE
Donnerstag 04.12.2025	 Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 3,7,10 4,5BE	 Kasslerbraten mit Bratensauce, dazu Ananas-Sauerkraut und Kartoffeln 1(W) a/b/c/z/4BE	 Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,9 a/3,5BE	  Frühlingsrolle "Gourmet" * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis 1(W),3,6 z/9BE
Freitag 05.12.2025	 "Pichelsteiner Eintopf" mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing, Weißkohl, Zwiebeln und Möhren 7,9 3BE	 Gebratenes Buntbarschfilet * mit Kräutersauce, dazu junge BIO-Erbсен, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 4BE	 Hackbraten in brauner Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),10 a/3,5BE	  Pastinaken-Möhren- Kartoffelauflauf * mit Frühlingszwiebeln, Thymian und Crème fraiche 3,7 4BE
Samstag 06.12.2025	 Serbische Bohnensuppe Mettwurstscheiben, Speckwürfel, Knob., Zwiebeln und Paprika, dazu ein Brötchen 1(W) b/c/7BE	 Schweineleber "Berliner Art" auf gedünstetem Apfel-Zwiebelgemüse, dazu Kartoffelpüree 1(W),7 a/c/3BE	 Ganze Hähnchenbrust auf Pilz-Reispfanne * (Wildreis), dazu Sauce 1(W),3,7 6BE	  Grünkern-Käse- Medaillon * in Vollkornsesam- panade, mit Rahm- erbsen und Kartoffeln 1(W,D),3,6,7,9,11 6BE
Sonntag 07.12.2025 2. Advent	 "Bremer Kohl & Pinkel" Grünkohl mit Pinkel, dazu Salzkartoffeln 1(H),9,10 b/c/3,5BE	 Scheibe vom Lammbraten * in dunkler Kräuter- sauce, dazu Rata- touillegemüse und Rosmarinkartoffeln 1(W) a/4BE	 Sauerbraten vom Rind * in Sauce mit Schwarz- wurzeln, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/4BE	  Tofuklöße „Königsberger Art“ * dazu Kapernsauce, Dampfkartoffeln und Rote Bete 1(W),3,7,9 8BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Montag 08.12.2025	 „Paprikaschnitzel“ Paniertes Schnitzel mit Paprikasauce und Kartoffeln 1(W) a/4,5BE	 Bratwurst in Rahmsauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln 1(W),3,7,9 a/3,5BE	 „Ammerländer Hühnersuppen- eintopf“ * mit Gemüse und Muschelnudeln 1(W),3,7,9 2BE	 Asiatische Bratnudel- Gemüsepfanne * mit Paprika, Weißkohl, Möhren, Mu-Err Pilze, Mungobohnenkeim- linge und Sojasauce 1(W),6 6BE
Dienstag 09.12.2025	 „Pikante Bauernpfanne“ * mit Rinderhackfleisch, Möhrenwürfel, Porree, saure Sahne, Champig- nons, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Panierte Bauchscheibe mit Bratensauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln 1(W),3,7 a/4,5BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Spaghetti Napoli * mit Tomaten- Basilikumsauce 1(W) 9BE
Mittwoch 10.12.2025	 Kartoffelgratin „Elsässer Art“ gewürfelter Bauchspeck, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne, Muskat und gratinierter Emmentaler 3,7 b/c/4BE	 Geflügelfrikadelle * mit Bratensauce, Rahmkohlrabi und Kartoffeln 1(W),3,7,10 a/4BE	 2 gekochte Eier * in Senfsauce mit BIO-Spinat und Kartoffelpüree 1(W),3,7,10 3BE	 Hirtenpfanne * mit Reismudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni 1(W),7 7,5BE
Donnerstag 11.12.2025	 Ravioli „Speziale“ mit Hackfleischfüllung in pikanter Tomaten- sauce mit Paprika, Knoblauch und Frühlingszwiebel 1(W),3,9 8,5BE	 Rindergulasch * in Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/4BE	 Hühnerfrikassee „klassisch“ * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Lang- kornreis 1(W),7,12 b/c/e/6BE	 Kartoffel- Broccoli-Curry mit Kokosmilch mit Zwiebeln und roten Linsen 1(W),3,7 4BE
Freitag 12.12.2025	 Klassische Linsensuppe mit Kartoffelwürfel, Speck und eingeschnitten Wurst 9 b/c/3BE	 „Heidis Filettöpfchen“ Geschnetzeltes (Schwein), Zwiebeln und Champignons in Rahm, dazu Knödel 1(W),3,7 1,5BE	 Gebratenes Alaska-Seelachsfilet * mit Dillsauce, dazu BIO-Broccoli, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 5BE	 Gnocchiauflauf „El Picanto“ * mit Paprikasauce, Chili, Zwiebel, Thymian, Sahne und Emmen- taler überbacken 1(W),3,7 7,5BE
Samstag 13.12.2025	 Gemüse Eintopf mit Kassler mit Kohlrabi, Zwiebel, Knoblauch, Porree, Möhre, Erbsen, Kerbel und Kartoffelwürfel 1(W),3,7 a/2,5BE	 Schweinekamm mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/z/4BE	 Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1(W) a/b/c/j/3,5BE	 „Retropfanne“ * Pastinaken, Knollen- sellerie, Möhren, Zwiebeln, Curry, Topinambur und Vollkornreis 1(W),3,7 7BE
Sonntag 14.12.2025 3. Advent	 Ostfriesisches Pökel- fleisch vom Schwein mit Rosinensauce, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/3,5BE	 Bayrisches Wildgulasch * in Wacholderbeer- sauce, dazu Rosenkohl und Semmelknödel 1(W),3 a/5BE	 Putenbraten * in Geflügelsauce, dazu Karotten Rustica und Salzkartoffeln 1(W) a/4BE	 „Winterteller“ * Rosenkohl, Pariser Karotten und geröstete Drillinge, dazu Currysauce 1(W),3,7 5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Montag 15.12.2025	 „Ostfriesischer Grünkohl“ mit Bauchspeckwürfel und einer Mettwurst, dazu Salzkartoffeln 1(H),10 b/c/z/3,5BE	 BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhack- fleischsauce 1(W) 8,5BE	 3 Geflügel- hackbällchen * mit Gemüsesauce, dazu Erbsen-Mais- gemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,9,10 4,5BE	 Gemüsefrikadelle * in Schnittlauchsauce dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln 1(W),3,7,9 5,5BE
Dienstag 16.12.2025	 „Chili con Carne“ * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney- bohnen, dazu Reis 7BE	 Buntes Schweine- geschnetzeltes mit Mais, Zucchini, Möhren und grüne Bohnen in heller Sauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3,5BE	 Gekochtes Rindfleisch * mit Meerrettichsauce, dazu Kartoffeln und eine kalte Beilage 1(W),3,7,12 c/h/3BE	 Veg. Ravioli * dazu cremige Gemüsesauce mit Zucchini, Zwiebel, Sauerrahm, Kräuter und Crème fraiche 1(W),3,7 7,5BE
Mittwoch 17.12.2025	 Geschnittene Currywurst in Gewürzketchup- sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 1(W),7 b/c/j/z/3,5BE	 Rosenkohltopf mit Geflügelbällchen * mit Schmand, Peter- silie, Zwiebeln, Muskat und Kümmel, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 4BE	 Scheibe vom Putenbraten * in Geflügelrahmsauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 „Kings Chop-Suey“ * mit Sojasprossen, Paprika, Porree, Möhren, Pilze und Sojasauce, dazu Reis 1(W),6 b/6BE
Donnerstag 18.12.2025	 Paniertes Putenschnitzel * mit Rahmsauce, dazu gebutterte Möhren und Kartoffeln 1(W),3,7 a/5BE	 Hähnchentopf * mit Karotte, Kohlrabi, Knoblauch, Muskat und Ingwer, dazu Bulgur 1(W),3,7 5BE	 Schweinegulasch in Sauce, dazu Erbsen und Spiralnudeln 1(W) a/8BE	 Milchreis * mit Zimt und Zucker 7 6,5BE
Freitag 19.12.2025	 Fischfrikadelle „Käpt'ns Art“ * dazu Paprikasauce, Kartoffelpüree und Tomatensalat 1(W),3,4,7 a/3BE	 Schmorkohl mit Hack mit Wirsing, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten- mark und Crème fraiche, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Fleischeinlage 7 3BE	 Veganes Gemüse- Süßkartoffelallerlei * mit Broccoli, Paprika, Maiskölbchen, Ananas, Kokosmilch 10 5BE
Samstag 20.12.2025	 Ostfriesische bunte Bohnensuppe mit Speck und Mett- wurstscheiben 9 b/c/3BE	 Wirsingroulade in Specksauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),7 a/b/c/3,5BE	 Hähnchenfiletstücke „Gärtnerin Art“ * in heller Sauce mit Gemüseeinlage, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Rote-Bete-Bratling * mit Lauchgemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,9 5BE
Sonntag 21.12.2025 4. Advent	 Geschmorte dicke Rippe in Kümmelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/z/4BE	 Lammgulasch * mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian, dazu Reis 1(W) a/6BE	 Kräuterbraten in Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	 Blumenkohl im Backteig * mit Kräuter-Béchamel, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 7,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Montag 22.12.2025	 „Omas Erbsensuppe“ mit Speckwürfel, Zwiebeln und einer Bockwurst 9 b/c/j/3BE	 Gebratene Hähnchenkeule * mit Geflügelrahmsauce, dazu mediterraner Gemüsemix und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Schweinefrikadelle mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),10 a/4,5BE	  Hörnlinudeln „Tomate-Mozzarella“ * mit Kirschtomaten und Basilikum 1(W),3 7,5BE
Dienstag 23.12.2025	 Schweineschnitzel „Elsässer Art“ dazu Zwiebelsauce mit Speck, Knob. u. Crème fraiche, Kartoffeln und Chinakohlsalat 1(W),3,7 b/c/4,5BE	 „Upstövt Kohlrobi mit Ballkes“ * Kohlrabi in Mehlschwitze mit Mini-Geflügelhackbällchen, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 4BE	 „Omas Eintopf“ * mit Rindfleisch, Kartoffel-, Pastinaken- und Möhrenwürfel und Petersilie 2BE	  Patros-Pfanne * mit Fetakäse, Paprika, Zucchini und Auberginen und frittierte Kartoffelwürfel 7 3,5BE
Mittwoch 24.12.2025 Heiligabend	 2 Wiener Würstchen (kalt) dazu Pellkartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke und einer Portion Senf 1(W),3,10 b/c/3BE	 Schweinerahm-geschnetzeltes „Hubertus“ mit Waldpilzen und Zwiebeln, dazu Spätzle 1(W),3 a/c/5,5BE	 3 Kalbfleischbällchen * in brauner Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W),3,10 a/4BE	  Deftiger Grünkohl * mit Zwiebeln, Senf und Crème fraiche, dazu geröstete Kartoffeln 1(W,H),7,10 3BE
Donnerstag 25.12.2025 1. Weihnachtstag	 Schweinelachsbraten in Backpflaumenjus, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W) a/b/4,5BE	 Gebratene Entenbrust * in Orangensauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen 1(W) a/b/z/5BE	 Zartes Wildlachsfilet * in leichter Zitronensauce auf einem Gemüsebett, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 3,5BE	  Weihnachtlicher Kaiserschmarrn * mit Rosinen, dazu warmes Zimtpflaumenkompott 1(W),3,7 7,5BE
Freitag 26.12.2025 2. Weihnachtstag	 Schweinefilet im Duxelles-Mantel mit Rosmarinjus, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln 1(W),10 a/b/c/lj/3,5BE	 Wildragout in Preiselbeer-Birnen-sauce, dazu Rosenkohl und Spätzle 1(W),3 a/7BE	 Rinderroulade in dunkler Sauce, dazu Romanesco und Salzkartoffeln 1(W),10 a/b/c/4BE	  Zwiebelkuchen „Badische Art“ * mit Zwiebeln, Parmesan, Eiern und Saurer Sahne 1(W),3,7 a/2,5BE
Samstag 27.12.2025	 Scheibe vom Nackenbraten mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Gebratene Putenbrust * in Zwiebel-Frischkäsesauce, dazu Euromix und Langkornreis 1(W),3,7 6BE	 Frischer Möhreneintopf mit Fleischeinlage 7 2BE	  Schupfnudel-Pfanne* mit Sauerkraut und Zwiebeln, dazu Petersiliencrème 1(W),3,7 8BE
Sonntag 28.12.2025	 Burgunderschinkenbraten (vom Schwein) in dunkler Sauce mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/4BE	 Geschmorte Ochsenbrust * in Bratensauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Hähnchenbrust in Salbeisauce * dazu Karotten Rustica und Kartoffeln 1(W) a/4BE	  Vegetarisch gefüllte Zucchinihälfte * mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Vollkornreis 7 a/b/8BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Montag 29.12.2025	 Eisbeinflisch mit Zwiebelsauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln 1(W) a/b/c/z/3,5BE	 „Osterfehtjer Putengulasch“ * in Senf-Sahnesauce mit Zwiebeln, Erbsen, Champ. und Petersilie, dazu Kartoffeln 1(W),3,7,10,12 a/c/3,5BE	 3 Klopse „Jäger Art“ in Champignonsauce, dazu junge Erbsen und Salzkartoffeln 1(W),12 a/b/c/e/3,5BE	 Tomaten-Minestrone* Möhre, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, grüne und weiße Bohnen, Zucchini, Muschelnudeln 1(W),3,9 2,5BE
Dienstag 30.12.2025	 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzeln Gemüse und Mettwurstscheiben 9 b/c/3BE	 Bauernfrikadelle mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu grüne Bohnen und Kartoffeln 1(W),3,10 a/4,5BE	 Eieromelette * mit BIO-Blattspinat und Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Knoblauch Pasta * Hörnlinudeln mit Frühlingszwiebeln, Schmelzkäse, Petersilie und Parmesan, dazu Tomatensalat 1(W),3,7 6,5BE
Mittwoch 31.12.2025 Silvester	 Heringsstipp * in Sahneseauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu Dampfkartoffeln 3,4,7 c/z/2,5BE	 Deftiger Grünkohl mit einer Kochwurst und Salzkartoffeln 1(W),10 b/c/z/3,5BE	 Gedünstetes Putenbrustfilet * in Jus, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	 Käse-Rösti * mit Ratatouille, fein abgeschmeckt mit Kräutern der Provence 7 3BE

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

Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:

 = fleischlos	i = bei Aspartam zusätzl. 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

