

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
<b>Samstag</b> 01.11.2025	 <b>Spanischer Linseneintopf</b> Chorizo, Kartoffeln, Chili, Karotten, Zwiebel, Oregano, Thymian, Knoblauch, Cayennepfeffer  6,7 b/c/6BE	 <b>Eisbeinfleisch</b> in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln  1(W) a/b/c/z/3,5BE	 <b>Geflügelfrikadelle *</b> mit brauner Sauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffeln  1(W),3,7,10 a/4BE	 <b>„Vita-fit Reispfanne“ *</b> mit Fenchel, Möhren und Porree, dazu Petersiliensauce  1(W),3,7 6,5BE
<b>Sonntag</b> 02.11.2025	 <b>Bratrippchen</b> mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln  1(W) a/z/3,5BE	 <b>Geschmorte Ochsenbrust *</b> in Bratensauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln  1(W),3,7 a/3,5BE	 <b>Gedünstetes Putenbrustfilet *</b> in Jus, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln  1(W) a/3BE	 <b>Gemüsemedaillon *</b> mit heller Rahmsauce, dazu Kartoffel-Kürbisstampf  1(W),3,7,9 4,5BE
<b>Montag</b> 03.11.2025	 <b>Schwäbische Käsespätzle</b> Pfannengericht mit Käse, gegrillten Zwiebelwürfel und Speck  1(W),3,7 b/c/d/7BE	 <b>Putenschnitzel „Balkan Art“ *</b> in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis  1(W) z/8BE	 <b>Schweinegulasch</b> in Sauce, dazu BIO-Erbsen und Spiralnudeln  1(W) a/8BE	 <b>Blumenkohl im Backteig *</b> mit Kräuter-Knoblauchsauce, dazu Kartoffeln  1(W),3,7 7,5E
<b>Dienstag</b> 04.11.2025	 <b>Veg. „Pytt i Panna“ *</b> Schwed. Pfannengericht mit Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Kohlrabi, Möhren, dazu Spiegelei und Rote Beete  3 h/6,5BE	 <b>„Cordon bleu“</b> mit BIO-Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln  1(W),3,7 b/c/4BE	 <b>Sojabällchen „Toskana“ *</b> in Tomaten-Mozzarella-sauce mit gehackten Tomaten, Basilikum, dazu Wildreis  1(W),3,7,9 8BE	 <b>Asiatische Bratnudelpfanne *</b> mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce  1(W),6 6BE
<b>Mittwoch</b> 05.11.2025	 <b>Deftige Erbsensuppe</b> mit einer Bockwurst  9 b/c/3BE	 <b>Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill *</b> mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen  1(W),3,10 z/7BE	 <b>Hähnchenfiletstücke „Gärtnerin Art“ *</b> in heller Sauce mit Gemüseeinlage, dazu Salzkartoffeln  1(W),3,7 3BE	 <b>Veganes Gulasch *</b> mit Soja-Schnetzel in Sauce, dazu Apfel-Rotkohl und Klöße  1(W),6 a/z/5,5BE
<b>Donnerstag</b> 06.11.2025	 <b>BIO-Spaghetti „Bolognese“ *</b> mit Rinderhackfleischsauce  1(W) 8,5BE	 <b>Grobe Bratwurst</b> mit Sauce, dazu Weißkohl und Kartoffeln  1(W),3,7,9 a/4BE	 <b>3 Klopse „Jäger Art“</b> in Champignonsauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln  1(W),3,7,12 a/b/c/e/3,5BE	 <b>3 Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ *</b> dazu leichte Käsesauce und Buttergemüse  1(W),3,7 4,5BE
<b>Freitag</b> 07.11.2025	 <b>Kutterfischfrikadelle</b> mit Speck-Bohnen in Rahm, dazu Kartoffeln  1(W),3,4,7 b/c/6,5BE	 <b>„Schnüsch“</b> Norddeutscher Eintopf mit dicken Ei grünen Bohnen, Erbsen, Kartoffeln, Kohlrabi, Karotten, Kassler- u. Speckwürfel  7 b/c/4,5BE	 <b>Putengeschnetzeltes mit Gemüse *</b> in heller Sauce, dazu Kartoffeln  1(W),3,7 3BE	 <b>Kartoffel-Gemüsegratin *</b> mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken  3,7 2,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
<b>Samstag 08.11.2025</b>	 <b>Kasslertopf mit Rosenkohl</b> Kasslerstücke mit Zwiebeln, Schmelzkäse, Creme fine und Muskat, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 b/c/3BE	 <b>Provenzalisches Rindergeschneitzel*</b> mit Thymian, Rosmarin, Petersilie und Tomatenstücke, dazu Reis 1(W) a/6,5BE	 <b>„Hausgemachte Kartoffelsuppe“</b> mit eingeschnittener Wurst 7,9 b/c/3BE	 <b>Spätzle-Pilzpfanne*</b> mit Champignons und Stockschwämmchen, herzhaft gewürzt, dazu Rahmsauce 1(W),3,7,9 a/5,5BE
<b>Sonntag 09.11.2025</b>	 <b>Backschinken</b> mit dunkler Zwiebelsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W),10 a/b/c/z/4BE	 <b>Rosmarin-Putenbraten*</b> in Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 <b>Kalbsgulasch*</b> in Sauce, dazu Gemüse-Pilz-Pfanne und Salzkartoffeln 1(W) a/3,5BE	 <b>Zwiebelkuchen „Badische Art“*</b> mit Zwiebeln, Parmesan, Eier und saurer Sahne 1(W),3,7 a/2,5BE
<b>Montag 10.11.2025</b>	 <b>Eierpfannkuchen*</b> mit Apfelmus 1(W),3,7 c/6,5BE	 <b>„DDR Jägerschnitzel mit Feuerwehrsauce“</b> panierte Jagdwurst, dazu Ketchupsauce mit Zwiebeln und Spiralnudeln 1(W),3,7,10 b/c/z/8BE	 <b>Hackbraten</b> in brauner Sauce mit BIO-Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),10 a/3,5BE	 <b>Grünkohl-Hanf-Bratling*</b> in Kräuter-Senfsauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln 1(W),3,7,10 5BE
<b>Dienstag 11.11.2025</b>	 <b>„Bergsteigers Kartoffelgratin“*</b> mit Rinderhackfleisch, Pilzen, Kartoffelscheiben und gratiniertem Käse 1(W),7,12 b/c/e/3BE	 <b>„Ditzumer Fischtopf“</b> Fischeintopf mit Speck, Zwiebeln und Möhren, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 c/b/4BE	 <b>Geflügelbratwurst*</b> mit brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),3,7,9 a/3,5BE	 <b>Spaghetti Napoli*</b> mit Tomaten-Basilikumsauce 1(W) 9BE
<b>Mittwoch 12.11.2025</b>	 <b>Würzige Schweinefleischfrikadelle</b> mit dunkler Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),3 a/z/4,5BE	 <b>Nasi Goreng*</b> Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenbruststreifen, Gemüse, Kokos und Curry 1(W),6,10 4,5BE	 <b>„Bremer Hühnersuppe“*</b> mit Suppengrün, Gemüsezwiebel, Petersilie, und Reis, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W),3,7,9 4BE	 <b>Patros-Pfanne*</b> mit Fetakäse, Paprika, Zucchini und Auberginen und frittierte Kartoffelwürfel 7 3,5BE
<b>Donnerstag 13.11.2025</b>	 <b>Bauernschnitzel (paniert)</b> mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu Kartoffeln 1(W) a/b/c/4BE	 <b>„Räuberplatte“</b> kleine Bratwurst und Schweinebraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffeln 7 z/4BE	 <b>Hühnerfrikassee „klassisch“*</b> mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Langkornreis 1(W),7,12 b/c/e/6BE	 <b>Gemüseravioli</b> in Tomatensauce mit Mais und Erbsen 1(W),3,7 9BE
<b>Freitag 14.11.2025</b>	 <b>„Münsterländer Wirsingintopf“</b> mit Kartoffelwürfel und Mettwurstscheiben 7 b/c/3BE	 <b>Paprikarahm-Putengeschnetzeltes*</b> mit Zwiebeln, Crème fraîche, Knoblauch und Thymian, dazu Kartoffelröstlingen 1(W),3,7 3,5BE	 <b>Gedünstetes Seelachsfilet*</b> mit Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln und ein Eisbergsalat 1(W),3,4,7 3BE	 <b>1 Chinaschnitte „Hong-Kong“*</b> dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis 1(W),9,10 z/9BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
<b>Samstag 15.11.2025</b>	 <p><b>Lauch-Reis-Eintopf *</b> mit Rindfleisch, Lauch, Basmatireis und Staudensellerie, dazu ein Kaiserbrötchen</p> <p>1(W),3,7,9 5BE</p>	 <p><b>Scheibe vom Nackenbraten</b> mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	 <p><b>Geflügelfleischkäse *</b> in Sauce mit Pastinaken und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/b/c/j/4BE</p>	  <p><b>Broccoli-Nussecke *</b> mit Kräutersauce, dazu junge BIO-Erbse und Kartoffelpüree</p> <p>1(W),3,5,7,8(H) 5BE</p>
<b>Sonntag 16.11.2025</b>	 <p><b>„Tiroler Schweine- bauch“ (gepökelt)</b> mit Zwiebel-Kümmel- sauce, dazu Weißkohl mit Speck und Knödel</p> <p>1(W),3,7 a/b/c/5,5BE</p>	 <p><b>Lammragout *</b> mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian, dazu Reis</p> <p>1(W) a/6BE</p>	 <p><b>Poulardenbrust „Florentiner Art“ *</b> mit Sauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3BE</p>	  <p><b>6 Kartoffel- röstlingen *</b> mit frischen Champignons in Kräuter-Knoblauch- sauce</p> <p>1(W),3,7 5BE</p>
<b>Montag 17.11.2025</b>	 <p><b>Hack-Lauch-Pfanne *</b> mit Rindfleisch und Sahne, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 5BE</p>	 <p><b>Leberkäse</b> mit cremiger Honig-Senfsauce mit Dill, dazu Kartoffeln und ein Gurkensalat</p> <p>1(W),3,7,10 b/c/j/3,5BE</p>	 <p><b>Hähnchenschenkel *</b> mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffelstampf</p> <p>1(W) a/3BE</p>	  <p><b>Spaghetti „Arrabiata“ *</b> fruchtige Tomaten- sauce mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln und ital. Kräuter</p> <p>1(W) 8,5BE</p>
<b>Dienstag 18.11.2025</b>	 <p><b>„Köttbullar“ *</b> Rinderhackfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee</p> <p>1(W,H),3,7 a/5BE</p>	 <p><b>Schweinegulasch „Hausfrauen Art“</b> m. Zwiebel, Speck und Tomatenmark, dazu Blumenkohl in Béchamel u. Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/b/c/3,5BE</p>	  <p><b>2 gekochte Eier *</b> in Senfsauce mit BIO-Spinat und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,10 3,5BE</p>	  <p><b>Vegetarischer Bauerntopf *</b> mit Sojahack, Knobl., Kartoffel, Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen, Tomatenmark</p> <p>1(W,G),6 3,5BE</p>
<b>Mittwoch 19.11.2025</b>	 <p><b>„Verrücktes Sauerkraut“</b> mit Hackfleisch, Chili, Tomatenmark, Käse, Zwiebeln, Schmand, dazu Kartoffelstampf</p> <p>1(W),3,7 7BE</p>	 <p><b>Putenschnitzel „Wiener Art“ *</b> mit Rahmsauce, jungen BIO-Erbsen und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/5BE</p>	 <p><b>Wokgemüse mit Hühnchen *</b> mit Paprika, gestiftelte Möhren und Broccoli in Sojasauce, dazu Naturreis</p> <p>1(W),6 b/6,5BE</p>	  <p><b>„Gnocchi ai quattro formaggi“ *</b> Kartoffelklößchen mit 4-Käsesauce</p> <p>1(W),3,7 8BE</p>
<b>Donnerstag 20.11.2025</b>	  <p><b>„Ostfriesischer Hüdel“ *</b> Gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmem Birnen- kompott</p> <p>1(W),3,7 a/z/8BE</p>	 <p><b>Ostfriesische dicke Bohnen</b> mit Mettenden und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 b/c/3,5BE</p>	  <p><b>Frischer vegetarischer Möhreneintopf *</b> mit Sojahack</p> <p>7,6 2BE</p>	  <p><b>BIO-Vollkorn- rigatoni *</b> mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Frischkäse</p> <p>1(W),3,7 6BE</p>
<b>Freitag 21.11.2025</b>	 <p><b>Tomatensuppe „Toskana“ *</b> Geflügelhackfleisch- bällchen, Basilikum, Knobl., Reiseinlage, dazu Kaiserbrötchen</p> <p>1(W),7 6BE</p>	 <p><b>Gebrautes Schellfischfilet *</b> dazu Currysauce, BIO-Broccoli und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,4,7 3,5BE</p>	 <p><b>Gek. Rindfleisch (Polnische Art) *</b> mit Dillsauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 3,5BE</p>	  <p><b>Steckrüben- Kartoffelaufauf *</b> mit Zwiebeln, Sesam, Apfelwürfel, Muskat, Majoran, Sahne mit Käse überbacken</p> <p>1(W),3,7,11 4BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
<b>Samstag</b> 22.11.2025	 <b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Mettwurst- scheiben, Speck und Kartoffelwürfel  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">9 b/c/j/3BE</div>	 <b>„Grootheider Stipp“</b> Mehlschwitze mit Speck und Zwiebeln, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),7 b/c/4BE</div>	 <b>Putengulasch *</b> in Sauce, dazu Möhrenscheiben und Salzkartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/3,5BE</div>	 <b>Veganes Bami Goreng *</b> indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),6 5BE</div>
<b>Sonntag</b> 23.11.2025	 <b>Bauernroulade</b> Hackfleischrolle mit Zwiebeln, Speck und Gurken in Bratensau- ce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/b/c/z/4BE</div>	 <b>Tellerbraten vom Rind *</b> Rinderbratenscheibe mit klassischer Braten- sauce, dazu grüne Bohnen und Klöße  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/5BE</div>	 <b>Schweinebraten</b> mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/3,5BE</div>	 <b>Quinoa-Erbsen- Frikadelle *</b> mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu Möh- ren und Kartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7,9,10 5BE</div>
<b>Montag</b> 24.11.2025	 <b>„Chili con Carne“ *</b> mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney- bohnen, dazu Reis  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">7BE</div>	 <b>1 große Nürnberger Rostbratwurst</b> mit Sauce auf Sauerkraut, dazu Kartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),9,10 a/j/3,5BE</div>	 <b>Kohlrabieintopf</b> mit Fleischeinlage  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">7 2,5BE</div>	 <b>Sesam-Karotten- Kruspersticks *</b> mit Sauce Bernaise, dazu BIO-Erbsen und Kartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7,11 6,5BE</div>
<b>Dienstag</b> 25.11.2025	 <b>Jägerschnitzel</b> mit Champignon- rahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7,12 a/b/c/e/4,5BE</div>	 <b>Deftiger Steckrübeneintopf</b> mit Speck, Petersilie, Kartoffelwürfel und Mettwurstscheiben  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">7 b/c/2,5BE</div>	 <b>Rührei *</b> mit Tomaten-Paprika- ragout und Kartoffelrösti  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7,9 4BE</div>	 <b>Vegetarische Käsespätzle *</b> Pfannengericht mit Zwiebeln, dazu Käse-Sahnesauce  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 d/7,5BE</div>
<b>Mittwoch</b> 26.11.2025	 <b>Lasagne „al Forno“ *</b> 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>	 <b>Hähnchenbrust *</b> mit Frühlingszwiebeln, Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch u. Honig in Sojasauce, dazu Reis  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),6 a/7BE</div>	 <b>Schweineragout</b> mit Kartoffeln und Möhrensalat  <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>	 <b>„Tant Tinis Grünkohleintopf“ *</b> mit Kartoffelwürfeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(H),10 b/c/2,5BE</div>
<b>Donnerstag</b> 27.11.2025	 <b>„Berliner Currywurst“</b> in Gewürzketchup- sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">7 b/c/j/z/3,5BE</div>	 <b>Gegrilltes Putenfilet *</b> mit Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 b/c/3BE</div>	 <b>Kürbis-Möhren- Eintopf *</b> mit Rinderhackfleisch und Petersilie  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">4BE</div>	 <b>Farfalle mit Spinat- Erdnuss-Sauce *</b> mit Tomate, Spinat, Erdnussbutter, Sahne und Muskat  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,5,7 6,5BE</div>
<b>Freitag</b> 28.11.2025	 <b>Schinken-Ei- Nudelgratin</b> dazu Käsesauce  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 b/c/j/8,5BE</div>	 <b>Schweinerückensteak</b> mit Pfefferrahmsauce, dazu grüne Bohnen und Rosmarin- kartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 a/z/3,5BE</div>	 <b>Gedünstetes Seehechtfilet *</b> mit Weißer Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,4,7 5BE</div>	 <b>Rote-Linsen-Kokos- Suppe *</b> mit Zwiebeln, Tomaten, Kokosmilch, Chili und Kurkuma, dazu ein Kaiserbrötchen  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) 10BE</div>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
<b>Samstag</b> <b>29.11.2025</b>	 <b>Klassische Graupensuppe *</b> mit Perlgraupen, Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Kartoffelwürfel und Rindfleisch <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">7,9 5BE</div>	 <b>Curry-Senf-Putenragout *</b> mit Honig, Knoblauch, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7,10 3,5BE</div>	 <b>Frikadelle</b> mit brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3 a/4,5BE</div>	 <b>Kichererbsen-Patty *</b> mit Cornflakespanade, dazu Tomaten-Paprikagemüse und Reis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">7,5BE</div> 
<b>Sonntag</b> <b>30.11.2025</b>  <b>1. Advent</b>	 <b>„Snirtje Braa“</b> in Bratenfond mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W) a/z/3,5BE</div>	 <b>Wildragout mit Pilzen</b> in Rahmsauce mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Sahne, dazu Spätzle <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 a/5,5BE</div>	 <b>Zartes Hähnchenbrustfilet *</b> in Schnittlauchsauce mit Broccoli und Kartoffelpüree <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 2,5BE</div>	 <b>Quinoa mit Gemüsechili *</b> mit Tomaten, Kidneybohnen, Mais, Zwiebeln, Chili, Knoblauch, dazu Quinoa <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W) 6BE</div> 
	 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; width: 100px; height: 20px; margin: 5px auto;"></div>	 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; width: 100px; height: 20px; margin: 5px auto;"></div>	 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; width: 100px; height: 20px; margin: 5px auto;"></div>	 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; width: 100px; height: 20px; margin: 5px auto;"></div>

- 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

