

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Montag 01.09.2025	 Eierpfannkuchen * mit Apfelmus 1(W),3,7 c/6,5BE	 Rinderhacksteak * mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln 1(W),3 a/z/4,5BE	 2 gekochte Eier * in Senfsauce mit Spinat und Kartoffeln 1(W),3,7,10 3,5BE	 Rigatoni „Pesto“ * mit grünem Pesto, Weißkäsewürfel und Kirschtomaten 1(W),3,7 7BE
Dienstag 02.09.2025	 Lasagne „al Forno“ * mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsauce 1(W),3,7 4,5BE	 Eisbeinfleisch mit Zwiebelsauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln 1(W) a/b/c/z/3,5BE	 Schwarzwurzel- Eintopf * mit Rindfleisch, Kümmel, Möhren- und Kartoffelwürfel 7 4BE	 Frühlingsrolle „Gourmet“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis 1(W),3,6 z/9BE
Mittwoch 03.09.2025	 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	 „Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1(W),10 a/3,5BE	 Hirtenpfanne * mit Reismudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni 1(W),7 7,5BE
Donnerstag 04.09.2025	 Hähnchenpfanne „Gyros Art“ * mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 3,7,10 4,5BE	 Bratwurst in Rahmsauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln 1(W),3,7,9 a/3BE	 Schweine- geschnetzeltes in Sauce, dazu junge Erbsen und Spirelli 1(W) a/6BE	 3 Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ * dazu leichte Käsesauce und Buttergemüse 1(W),3,7 4,5BE
Freitag 05.09.2025	 Gemüse-eintopf mit Kassler mit Kohlrabi, Zwiebel, Knoblauch, Porree, Möhre, Erbsen, Kerbel und Kartoffelwürfel 1(W),3,7 a/2,5BE	 „Upstößt Kohlrobi mit Ballkes“ * Kohlrobi in Mehl- schwitze mit Mini- Geflügelhackbällchen, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 4BE	 Gedünstetes Lachsfilet * an Limettensauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W),3,4,7 3BE	 Pastinaken-Möhren- Kartoffelauflauf * mit Frühlingszwiebeln, Thymian und Crème fraiche 3,7 4BE
Samstag 06.09.2025	 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	 Eieromelette * mit Spargel-Möhren- ragout und Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Veganes Gemüse- Süßkartoffelallerlei * mit Broccoli, Paprika, Maiskölbchen, Ananas, Kokosmilch 10 5BE
Sonntag 07.09.2025	 Backschinken mit dunkler Zwiebelsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W),10 a/c/z/4BE	 Scheibe vom Lammbraten * in dunkler Kräuter- sauce, dazu Rata- touillegemüse und Rosmarinkartoffeln 1(W) a/4BE	 Hähnchenbrustfilet „natur“ * mit Jus, dazu buntes Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	 Sojabällchen „Toskana“ * in Tomaten-Mozzarel- lasauce mit gehackten Tomaten, Basilikum, dazu Wildreis 1(W),3,7,9 8BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Montag 08.09.2025	 „Berliner Currywurst“ in Gewürzketchup- sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 1(W),7 b/c/j/z/3,5BE	 „Mozzarella- Hähnchen“ * in Basilikum- Sahnesauce mit Kirschtomaten, dazu Basmatireis 1(W),3,7 7BE	 3 Klopse „Jäger Art“ in Champignonsauce, dazu junge Erbsen und Salzkartoffeln 1(W),12 a/b/c/e/3,5BE	  Kohlrabi-Pastinaken- Bratling * mit Rahmsauce, dazu Rüben-Kartoffelstampf 1(W),3,7 a/4BE
Dienstag 09.09.2025	 „Pikante Bauernpfanne“ * mit Rinderhackfleisch, Möhrenwürfel, Porree, saure Sahne, Champig- nons, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Kasslerbraten mit Bratensauce, dazu Ananas-Sauerkraut und Kartoffeln 1(W) a/b/c/z/4BE	 Gebratener Leberkäse mit Sauce, dazu Karotten Rustica und Kartoffelpüree 1(W) a/b/c/j/4BE	  Spaghetti Napoli * mit Tomaten- Basilikumsauce 1(W) 9BE
Mittwoch 10.09.2025	 Pikantes Wurstgulasch in Tomaten- Paprikasauce, dazu Makkaroni 1(W) b/c/7BE	 Geflügelfrikadelle * mit Bratensauce, Rahmkohlrabi und Kartoffeln 1(W),3,7,10 a/4BE	 Zartes Hähnchenfilet * in Kräuter-Sauerrahm- sauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	  „Gnocchi ai quattro formaggi“ * Kartoffelklößchen mit 4-Käsesauce 1(W),3,7 8BE
Donnerstag 11.09.2025	 Klassische Linsensuppe mit Kartoffelwürfel, Speck und Mettendenscheiben 9 b/c/3BE	 „Schlemmer- schnitzel“ dazu holländische Sauce, Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),3,7 4,5BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	  Kokos-Zucchini- Curry * mit grünen und gelben Zucchini-scheiben, Kokosmilch und Curry, dazu BIO-Reis 1(W),3,7 6BE
Freitag 12.09.2025	 Ravioli „Speziale“ mit Hackfleischfüllung in pikanter Tomaten- sauce mit Paprika, Knoblauch und Frühlingszwiebel 1(W),3,9 8,5BE	 Gebratenes Buntbarschfilet * mit Kräutersauce, dazu junge BIO-Erbsen, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 4BE	 „Hausgemachte Kartoffelsuppe“ mit eingeschnittener Wurst 7,9 b/c/3BE	  Kartoffel- Gemüsegratin * mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken 3,7 2,5BE
Samstag 13.09.2025	 „Pichelsteiner Eintopf“ mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing, Weißkohl, Zwiebeln und Möhren 7,9 3BE	 Schweinekamm mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/z/4BE	 Putengeschnetzeltes * mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Spiralnudeln 1(W),3,7 8BE	  Rote-Bete-Bratling * mit Lauchgemüse und Kartoffeln 1(W),3,6,7,10,12 5BE
Sonntag 14.09.2025	 Bauernroulade Hackfleischrolle mit Zwiebeln, Speck und Gurken in Bratensauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/4BE	 Ostfriesisches Pökel- fleisch vom Schwein mit Rosinensauce, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/3,5BE	 Kalbsragout * mit Waldpilzen und Spargelstücken, dazu Wildreis 1(W),3,7 a/6,5BE	  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 15.09.2025	 „Landhauspfanne“ * Herzhafte Spätzle- pfanne mit Geflügel- hackfleischbällchen, Paprika und grünen Bohnen 1(W),3,7,9 7,5BE	 Schnitzel „Balkan Art“ in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis 1(W) z/8BE	 „Bremer Hühnersuppe“ * mit Suppengrün, Gemüsezwiebel, Pe- tersilie, und Reis, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W),3,7,9 4BE	  Gemüsefrikadelle * in Schnittlauchsauce dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln 1(W),3,7,9 5,5BE
Dienstag 16.09.2025	 BIO-Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsauce 1(W) 8,5BE	 Fischpfanne „Kreta“ * Bandnudeln mit Wild- lachs- und Seelachs- filetstückchen, MSC Shrimps, Gemüse Olivenöl und Kräuter 1(W),4,8 4,5BE	 Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W),7,9 a/3BE	  „Kings Chop-Suey“ * mit Sojasprossen, Paprika, Porree, Möhren, Pilze und Sojasauce, dazu Reis 1(W),6 b/6BE
Mittwoch 17.09.2025	 Hähnchen „Cordon bleu“ * mit Rahmsauce, dazu Blumenkohl und Kartoffelpüree 1(W),3,7 a/b/4BE	 Nackensteak mit Zwiebelgemüse und Kartoffelstampf, dazu ein Wachsohnensalat 1(W) a/h/3BE	 Hackbraten in brauner Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),3,7,10 a/3,5BE	  Veg. Ravioli * dazu cremige Gemüsesauce mit Zucchini, Zwiebel, Sauerrahm, Kräuter und Crème fraîche 1(W),3,7 7,5BE
Donnerstag 18.09.2025	 „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	 Gebratenes Hähnchenbrustfilet * in Champignonsauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	  Milchreis * mit Zimt und Zucker 7 6,5BE
Freitag 19.09.2025	 Hackfleisch-Lauch- Pfanne * mit Rindfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Sahne, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 6,5BE	 „Szegediner Gulasch“ Gulasch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 1(W) a/z/3BE	 Gedünstetes Seelachsfilet * mit Dillsauce, dazu Langkornreis und Blattsalat 1(W),3,4,7 8BE	  Tomaten-Minestrone* Möhre, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, grüne und weiße Bohnen, Zucchini, Muschelnudeln 1(W),3,9 2,5BE
Samstag 20.09.2025	 Ostfriesische bunte Bohnensuppe mit Speck und Mett- wurstscheiben 9 b/c/3BE	 Gebratene Putenbrust * in Zwiebel- Frischkäsesauce, dazu Euromix und Langkornreis 1(W),3,7 6BE	 Frikadelle mit brauner Sauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffeln 1(W),3 a/4,5BE	  Blumenkohl im Backteig * mit Kräuter-Béchamel, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 7,5BE
Sonntag 21.09.2025	 Bratrippchen mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/z/3,5BE	 Hähnchenroulade „Florenz“ * mit Spinatcremefüllung, dazu Sauce Hollandaise, Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W),3,7,10 3BE	 Kräuterbraten mit Sauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	  Grünkohl-Hanf- Bratling * in Kräuter-Senfauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln 1(W),3,7,10 5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Montag 22.09.2025	 „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	 Gebratenes Pangasiusfilet * in Petersiliensauce, dazu Schmorturke und Kartoffeln 1(W),3,4,7 3,5BE	  Hörnlinudeln „Tomate-Mozzarella“ * mit Kirschtomaten und Basilikum 1(W) 7,5BE
Dienstag 23.09.2025	 Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln 1(W),3,7,12 a/b/c/e/4,5BE	 Hühnerfrikassee „klassisch“ * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Langkornreis 1(W),7,12 b/c/e/6BE	 Gek. Rindfleisch „Polnische Art“ * mit Dillsauce, dazu Fingerbohnen und Kartoffeln 1(W),3,7 3,5BE	  Patros-Pfanne * mit Fetakäse, Paprika, Zucchini und Auberginen und frittierte Kartoffelwürfel 7 3,5BE
Mittwoch 24.09.2025	 „Köttbullar“ * Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 1(W,H),3,7 a/5BE	 Grobe Bratwurst mit brauner Sauce, dazu Blumenkohl in Béchamel und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Currygeschnetzeltes mit Hähnchen und Früchten * mit Ananas und Pflaumen, dazu Basmatireis 1(W),3,7 7BE	  Gemüsemedaillon * mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln 1(W),3,7,9 5BE
Donnerstag 25.09.2025	  „Ostfriesischer Hüdel“ * Gegararter Hefekloß in Vanillesauce mit warmem Birnenkompott 1(W),3,7 a/z/8BE	 Scheibe vom Putenbraten * mit Sauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	  Veg. Möhren-Erbseneintopf * mit Kartoffelwürfel und Kokosmilch 2,5BE	  „Pilaw Oriental“ * mit gekochtem Weizen, Zucchini, Paprika, gr. Bohnen, Zwiebeln und Tomaten, dazu Minz-Joghurt Dip 1(W),7 7BE
Freitag 26.09.2025	 Fischfrikadelle „Käpt'ns Art“ * dazu Paprikasauce, Kartoffelpüree und Tomatensalat 1(W),3,4,7 a/3BE	 2 große Leberklöße mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln 1(W),3 a/z/5,5BE	 Hähnchenfiletstücke „Gärtnerin Art“ * in heller Sauce mit Gemüsebeilage, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	  Orientalischer Kichererbseneintopf * (veg.) m. Kartoffelwürfel, Knoblauch, Tomatenmark, Limettensaft und Naturjoghurt 7 3,5BE
Samstag 27.09.2025	 „Mecklenburger Graupensuppe“ * mit Suppengrün und Rindfleisch, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W,G),9 5BE	 Wirsingroulade in Specksauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),7 a/b/c/3,5BE	 Schweinegulasch in Sauce, dazu Erbsen und Spiralnudeln 1(W) a/8BE	  „Retropfanne“ * Pastinaken, Knollensellerie, Möhren, Zwiebeln, Curry, Topinambur und Vollkornreis 1(W),3,7 7BE
Sonntag 28.09.2025	 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	 Glasierter Putenbraten * mit Aprikosensauce, dazu Möhrenstifte und Langkornreis 1(W) a/6,5BE	  Schupfnudel-Pfanne* mit Sauerkraut und Zwiebeln, dazu Petersiliencreme 1(W),3,7 8BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Montag 29.09.2025	 Spaghetti "Carbonara" mit Schinken- Sahnesauce 1(W),3,7 b/c/j/6BE	 „Berner Pfanne“ * Hähnchen- geschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, dazu Kartoffelrösti 1(W),3,7 4BE	 3 Geflügel- hackbällchen * mit Gemüsesauce, dazu Erbsen-Mais- gemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,9,10 4,5BE	 Vegetarisch gefüllte rote Paprikaschote * mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Vollkornreis 1(W),3,6,9,10 6,5BE
Dienstag 30.09.2025	 Kartoffelgratin "Elsässer Art" gewürfelter Bauchspeck, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne, Muskat und gratinierter Emmentaler 3,7 b/c/4BE	 Bauernfrikadelle mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu grüne Bohnen und Kartoffeln 1(W),3,10 a/4,5BE	 Rindergeschnetzeltes* dazu Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3BE	 Rigatoni "con Spinaci" * Sauce mit Blattspinat, Gorgonzola, Frühlingszwiebeln und Knoblauch 1(W),3,7 7,5BE
				

- 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

