













































































































































	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Montag 01.04.2024 Ostermontag	 Entenbrust * in Orangensauce mit Broccoli und Kartoffeln 1(W) a/3BE	 Schweineroulade "Hausfrauen Art" in Sauce, dazu Rosenkohl und Stampfkartoffeln 1(W),7 a/3BE	 Rinderbraten * in Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W) a/z/4BE	  Vegetarisch gefüllte rote Paprikaschote * mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Vollkornreis 1(W),3,6,9,10 6,5BE
Dienstag 02.04.2024	 Jägerschnitzel mit Champignon- rahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln 1(W),3,7,12 a/b/c/e/4,5BE	 "Szegediner Gulasch" Gulasch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	 Hähnchen- Zucchini-Wok * mit roter Paprika, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Sojasauce, dazu Naturreis 1(W),6 b/6,5BE	  Schupfnudel- Gemüsepfanne * mit grünen Bohnen, Möhren, Lauch und Kräuter, dazu Schnittlauchsauce 1(W),3,7 8BE
Mittwoch 03.04.2024	 "Bergsteigers Kartoffelgratin" * mit Rinderhackfleisch, Pilzen, Kartoffel- scheiben und gratiniertem Käse 1(W),7,12 b/c/e/3BE	 1 große Nürnberger Rostbratwurst in Bratenfond, dazu Spitzkohl und Salzkartoffeln 1(W),3,7,9,10 a/j/3,5BE	 Gekochtes Rindfleisch * mit Meerrettichsauce, dazu Kartoffeln und eine kalte Beilage 1(W),7,12 a/c/e/h/3BE	  Kartoffelpuffer * mit Apfelmus 1(W),3 c/8BE
Donnerstag 04.04.2024	 Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 3,7,10 4,5BE	 Bauernfrikadelle mit Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),3 a/z/4,5BE	 Möhreneintopf * mit Geflügelbällchen 1(W),3,7,10 3BE	  Farfalle „Tomate- Mozzarella" * mit Kirschtomaten und Basilikum 1(W) 7,5BE
Freitag 05.04.2024	 Paprika-Käsesuppe Hackfleisch, Schmelz- käse, Zwiebeln, Schnittlauch, Fetakäse, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W),3,7 3,5BE	 "Knusperfisch" * (Seelachs und Gold- lachs) in Cornflakes- panade, dazu Rahmerbsen und Kartoffelstampf 1(W),3,4,7 4,5BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	  Asiatisches Curry * Karotte, Paprika, Erbsen, Kartoffel, Zucchini, Broccoli, Zwiebel, Knob, Kokosmilch, Sojasauce, Erdnüsse, dazu Reis 1(W),5,6 b/6,5BE
Samstag 06.04.2024	 "Irish Stew"*(Eintopf) Lamm, Lauch, Möhren, Zwiebeln, Sellerie, Kümmel, Weißkohl, Knoblauch, Thymian, Kartoffeln 9 3BE	 Grillbraten in Bratensauce mit Rosenkohl und Stampfkartoffeln 1(W),7 a/3BE	 Lebergeschnetzeltes in Apfelsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Möhrensalat 1(W),7 a/c/3,5BE	  Gemüsebratling * dazu Kohlrabi in Rahm und Kartoffeln 1(W),3,7 5BE
Sonntag 07.04.2024	 Geschmorte dicke Rippe in Kümmelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/z/4BE	 Pouardenbrust auf Sahnelinsen * mit Linsen, Senf, Sellerie, Möhren, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 b/c/4BE	 Schweinebraten mit Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	  Gebackene Champignons * an Knoblauch- Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 6BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Montag 08.04.2024	 BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhack- fleischsauce	 Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln	 Rührei * mit Tomaten-Paprika- ragout und Kartoffelrösti	 Sesam-Karotten- Knuspersticks * mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln
Dienstag 09.04.2024	 „Grön Hini“ mit grünen Bohnen, Speck und Birnen, dazu Kartoffeln	 „Köttbullar“ * Rinderhackfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee	 Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage	 Bratnudel- Gemüsepfanne * mit Paprika, Weißkohl, Möhren, Mu-Err Pilze, Mungobohnenkeim- linge und Sojasauce
Mittwoch 10.04.2024	 Schweineschnitzel „Elsässer Art“ dazu Zwiebelsauce mit Speck, Knob. und Crème fraîche, Kartof- feln und Gurkensalat	 Kasslerbraten mit Zwiebelsauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln	 Putengulasch * in Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	 Kartoffel-Gemüse- auflauf mit Feta * Zucchini, Tomate, Basilikum, Kräuter und Käse überbacken
Donnerstag 11.04.2024	 „Chili con Carne“ mit Hackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney- bohnen, dazu Reis	 „Berner Pfanne“ * Hähnchen- geschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, dazu Kartoffelrösti	 Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Blumenkohl und Kartoffeln	 Vegetarische Linsensuppe mit Süßkartoffel * mit Zwiebeln, Curry, Knoblauch, Karotte und Petersilie
Freitag 12.04.2024	 Spitzkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel	 Geschmorter Schweinekamm mit Paprikagemüse in Tomatensugo, dazu Spiralnudeln	 Gebratenes Buntbarschfilet * in milder Currysauce, dazu Broccoli und BIO-Reis	 Blumenkohl-Käse- medaillon * mit Béchamelsauce und Salzkartoffeln
Samstag 13.04.2024	 Sülze „Hausmacher Art“ (kalt) mit Remoulade und Pellkartoffelsalat	 Krakauer mit Sauce, dazu Euromix und Kartoffeln	 Schweinegulasch mit Champignons, dazu junge BIO-Erbsen und Kartoffeln	 Tomaten-Minestrone* Möhre, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, grüne und weiße Bohnen, Zucchini, Nudeln
Sonntag 14.04.2024	 Jungschweinnacken „Mediterrane Art“ mit Kräutern der Provence in Jus, dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln	 Italienisches Lammragout * mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten- mark und Zimt, dazu Bandnudeln	 Zartes Hähnchenbrustfilet * in Schnittlauchsauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	 Quinoa-Erbsen- Frikadelle * mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie) u. Möhren- Stampfkartoffeln


	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Montag 15.04.2024	 Mediterrane Pastafanne * mit Tomate, Hähnchenbrust, Broccoli, Paprika, dazu Tomatensauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),7 5,5BE</div>	 Schweine „Cordon bleu“ mit Rahmsauce, dazu Erbsen & Möhren und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 a/b/c/4BE</div>	 Frikadelle mit brauner Sauce, Grüne-Bohnen-Mix mit Mais, Möhren und Pilzen, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3 a/4BE</div>	  „Chili sin Carne“ * mit Sojahackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney- bohnen, dazu Reis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),6,7 6BE</div>
Dienstag 16.04.2024	 „Berliner Currywurst“ in Gewürzketchup- sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),7 b/c/j/z/3,5BE</div>	 Bami Goreng * chinesische Eiernudeln mit Huhn, Knoblauch, Asia-Gemüse, Chili und Sojasauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,6 4,5BE</div>	  2 gekochte Eier * in Senfsauce mit Spinat und 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>	  Rucola-Süßkartoffel- schnitte * mit Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W,G),3,7 6,5BE</div>
Mittwoch 17.04.2024	 „Labskaus“ Corned Beef, Rote Beete und Kartoffeln gestampft, dazu eine Gewürzgurke und Matjes <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">4,7 b/c/h/3,5BE</div>	 Gebratene Hähnchenkeule * mit Geflügelrahmsauce, dazu mediter- raner Gemüse und Kartoffelstampf <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 a/3BE</div>	 3 Hackbällchen in heller Sauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7,10 4BE</div>	  Spaghetti „con Spinaci“ * Sauce mit Blattspinat, Gorgonzola, Frühlingszwiebeln und Knoblauch <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 8BE</div>
Donnerstag 18.04.2024	 Putenschnitzel „Balkan Art“ * in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W) z/8BE</div>	 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ * mit Pilzen, Zwiebeln, Gewürzgurkenstreifen in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),7,10 a/b/e/3,5BE</div>	 Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7,9 a/3BE</div>	  Hirtenpfanne * mit Reismudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),7 7,5BE</div>
Freitag 19.04.2024	 Paprikarahm- Putengeschnetzeltes * mit Zwiebeln, Crème frâiche, Knoblauch und Thymian dazu Spirelli <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 6BE</div>	 Paniertes Schollenfilet * dazu Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),4,7 4BE</div>	 „Hausgemachte Kartoffelsuppe“ * mit einer Geflügel- bockwurst <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">7,9 b/c/j/4,5BE</div>	  1 Chinaschnitte „Hong-Kong“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),9,10 z/9BE</div>
Samstag 20.04.2024	 Bauchfleisch mit brauner Sauce, dazu Weißkohl und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 a/4,5BE</div>	 „Osterfehtjer Putengulasch“ * in Senf-Sahnesauce mit Zwiebeln, Erbsen, Champ. und Petersilie, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),10,12 a/b/c/e/3,5BE</div>	 Hähnchenbrustfilet * mit Sauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W) a/3BE</div>	  Veg. Kichererbsen- eintopf * mit Kartoffelwürfel, Knoblauch, Tomaten- mark, Limettensaft und Naturjoghurt <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">7 3,5BE</div>
Sonntag 21.04.2024	 Kohlroulade mit Schweine- hackfleisch in Speck-Zwiebelsauce, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7,10 a/b/c/3,5BE</div>	 Glasierter Putenbraten * mit Aprikosensauce, dazu Möhrenstifte und Langkornreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W) a/6,5BE</div>	 Sauerbraten vom Rind * in Sauce mit Schwarz- wurzeln, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 a/4BE</div>	  Rote-Bete-Bratling * mit Lauchgemüse und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7,9 5BE</div>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Montag 22.04.2024	 „Schlemmer- Putenschnitzel“ * dazu holländische Sauce, Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),3,7 4,5BE	 Schweinefrikadelle in Pfeffersauce mit grünen Bohnen und Gabelspaghetti	 Puten-Zucchini- Geschnetzeltes * mit Tomaten und Curry, dazu Reis	  Rustikale Zucchini- Kartoffelpfanne * mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Kirschtomaten 1(W),3,7 3,5BE
Dienstag 23.04.2024	 Schweinegeschnezeltes „süß-sauer“ rote Paprika, Soja- sauce Zwiebel, Ananas, Knoblauch, Tomaten- mark, dazu Reis 1(W),6 a/b/6BE	 Panierte Bauchscheibe mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln	 „Ammerländer Hühnersuppen- eintopf“ * mit Gemüse und Muschelnudeln	  Nudelgratin „Tomate- Mozzarella“ * mit Rigatoni, Knob- lauch, Kirschtomaten und Mozzarella überbacken 1(W),3,7 8BE
Mittwoch 24.04.2024	 „Omas Ofensuppe“ Schweinefleisch, Chili, Curry, Champignons, Erbsen, Mais, Paprika und Sahne, dazu ein Kaiserbrötchen	 Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill * mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen	 Schweinegulasch mit Spiralnudeln und Bohnensalat	  Veg. Currywurst * in Gewürzketchup- sauce, dazu Balkangemüse und Kartoffeln 1(W),3,6,10 z/5,5BE
Donnerstag 25.04.2024	  Lasagne „Veggie“ * mit Tomaten- Sojabolognese und Béchamelsauce	 „Zwiebelhähnchen“ Hähnchenbrust in Zwiebel-Sahnesauce m. Speck und Petersilie, dazu Kartoffelplätz- chen u. Chinakohlsalat	 Hackbraten in brauner Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	  3 Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ * dazu Petersiliensauce und Leipziger Allerlei
Freitag 26.04.2024	 Frische Erbsensuppe * mit einem Geflügelwienerle	 Rinderragout * dazu junge Erbsen und Salzkartoffeln	 Gebratenes Seehechtfilet * mit Petersiliensauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln	  Kartoffel-Tortilla * mit Zwiebeln, dazu Knoblauch-Dip und ein Gurkensalat
Samstag 27.04.2024	 „Ditzumer Fischtopf“ Fischeintopf mit Speck, Zwiebeln und Möhren, dazu Salzkartoffeln	 „Räuberplatte“ kleine Bratwurst und Schweinebraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffeln	 3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat	  „Veggie Paella“ * mit gr. Bohnen, Zuc- chini, Aubergine, Zwie- bel, Paprika, Tomaten, Kichererbsen, Knobl., Safran, Thymian, Reis
Sonntag 28.04.2024	 „Snirtje Braa“ in Bratenfond mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln	 Burgunderbraten * „vom Rind“ in dunkler Sauce mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	 Kräuterbraten in Sauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln	  Wirsing-Lauch- Quiche * mit Schmand, Muskat, Knoblauch, Thymian, und Cayenpeffer und Käse überbacken

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Montag 29.04.2024	 Hirtenrolle mit Frischkäse gefüllt, dazu Balkangemüse, Djuvec-Reis und Knoblauchdip 1(W),3,6,7,10 a/6,5BE	 Schweineleber "Berliner Art" auf gedünstetem Apfel-Zwiebelgemüse, dazu Kartoffelpüree 1(W),7 a/c/3BE	 Gebratene Hähnchenkeule * mit Sauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln 1(W) a/3BE	  Rigatoni an geschmortem Gemüse * mit Mozzarella, Paprika, Champignons, Zucchini, Tomaten- würfel und Basilikum 1(W),3,7 7,5BE
Dienstag 30.04.2024	 Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffel- würfel und Zwiebeln 1(W) a/2BE	 "Piccata alla Milanese" * Putenschnitzel in Parmesanhülle, mit Tomatensauce, Penne und Tomatensalat 1(W),3,7 7,5BE	 Wildgulasch * mit Prinzessbohnen, dazu Kartoffeln 1(W) a/3,5BE	  Kichererbsen-Patty * mit Cornflakespanade, dazu Tomaten- Paprikagemüse und Reis 7,5BE
				
				

- 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

