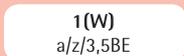
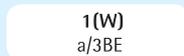
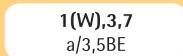
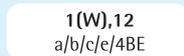
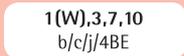
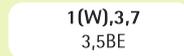
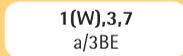
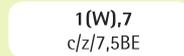
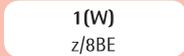
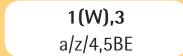
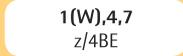
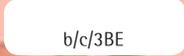
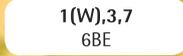
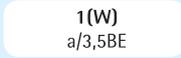
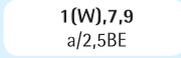
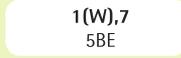
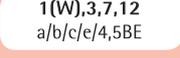
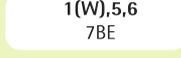
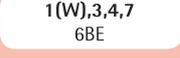
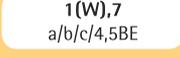
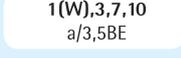
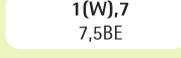
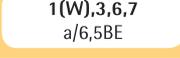
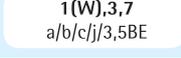
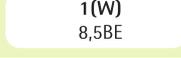
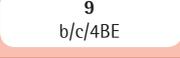
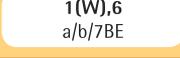
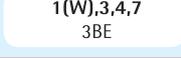
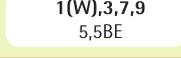
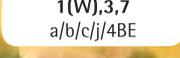
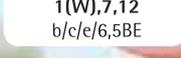


	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Sonntag 01.10.2023	 Bratrippchen mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln  1(W) a/z/3,5BE	 Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" * mit Pilzen, Zwiebeln, Gewürzgurkenstreifen in Senfsauce, dazu BIO-Reis  1(W),7,10 a/b/e/6,5BE	 Gebratene Putenbrust * in Geflügelsauce, dazu Euromix und Kartoffeln  1(W) a/3BE	  Nordafrikanischer Mandel-Pilaf * Karotten, Kichererbsen, Zwiebeln, Reis, Mandel- blättchen, Knob., dazu Joghurt-Gurkendip  1(W),7 8BE
Montag 02.10.2023	 1 große Nürnberger Rostbratwurst in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln  1(W),9,10 a/j/z/3,5BE	 Scheibe vom Puten- braten * in Geflügelrahmsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln  1(W),3,7 a/3,5BE	 3 Klopse "Jäger Art" in Champignonsauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln  1(W),12 a/b/c/e/4BE	  Rote-Linsen- Kokos-Suppe * mit Tomaten, Kokos- milch, Zwiebeln, Chili und Kurkuma, dazu ein Kaiserbrötchen  1(W) 4BE
Dienstag 03.10.2023 Tag der Deutschen Einheit	 Sülze "Hausmacher Art" (kalt) mit Remoulade und Pellkartoffelsalat  1(W),3,7,10 b/c/lj/4BE	 "Grön Hini" mit grünen Bohnen, Speck und Birnen, dazu Kartoffeln  b/c/5,5BE	 Putengeschnetzeltes * in Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln  1(W) a/3BE	  Rustikale Zucchini- Kartoffelpfanne * mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Kirschtomaten  1(W),3,7 3,5BE
Mittwoch 04.10.2023	 BIO-Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsauce  1(W) 8,5BE	 Gebratene Hähnchenkeule * mit Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffeln  1(W),3,7 a/3BE	 Gebratenes Pangasiusfilet * mit Dillsauce, dazu Schmorgurke und Salzkartoffeln  1(W),3,4,7 4BE	  Milchreis * mit warmen Sauerkirschrugout  1(W),7 c/z/7,5BE
Donnerstag 05.10.2023	 Putenschnitzel „Balkan Art" * in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis  1(W) z/8BE	 Bauernfrikadelle mit Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln  1(W),3 a/z/4,5BE	  Champignon- omelette * mit Kräutersauce und Bouillonkartoffeln  1(W),3,7 4BE	  Spaghetti "con Spinaci" * Sauce mit Blattspinat, Gorgonzola, Frühlingszwiebeln und Knoblauch  1(W),3,7 8BE
Freitag 06.10.2023	 Westernpfanne Kartoffel, Zwiebeln, Mais, Kidney- und gr. Bohnen, Thymian, Ros- marin u. Mini-Hacklets, dazu BBQ-Sauce  1(W),3,10 z/6,5BE	 Brathering * dazu grüne Bohnen in Mehlschwitze und Dampfkartoffeln  1(W),4,7 z/4BE	 „Hausgemachte Kartoffelsuppe" * mit einer Geflügel- bockwurst  7,9 b/c/lj/4,5BE	  Wirsing-Lauch- Quiche * mit Schmand, Muskat, Knoblauch, Thymian, und Cayennepfeffer und Käse überbacken  1(W),3,7 1,5BE
Samstag 07.10.2023	 Kassler-Möhren Kartoffeleintopf mit Kassler, Möhren, Zwiebeln und Kartoffelwürfel  b/c/3BE	 Paprikarahm- Putengeschnetzeltes * mit Zwiebeln, Crème frâice, Knoblauch und Thymian dazu Langkornreis  1(W),3,7 6BE	 Deutsches Beefsteak in brauner Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln  1(W),3,7 a/4BE	  Vegetarisch gefüllte rote Paprikaschote * mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Vollkornreis  1(W),3,6,9,10 6,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Sonntag 08.10.2023	 Kohlroulade mit Schweine- hackfleisch in Speck-Zwiebelsauce, dazu Salzkartoffeln  1(W),3,7,10 a/b/c/3,5BE	 Lammbraten * in Thymianjus, dazu Prinzessbohnen und Macairekartoffeln  1(W) a/5BE	 Rosmarin- Putenbraten * mit Sauce, dazu junge Erbsen und Salzkartoffeln  1(W) a/3,5BE	 Veg. Kürbispfanne * mit Kürbis, Broccoli, Lauch, Kartoffelwürfel, Petersilie und Chili  1(W),7 4BE
Montag 09.10.2023	 Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki  3,7,10 4,5BE	 Kasslerbraten mit Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln  1(W) a/b/c/z/4BE	 Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Rosenkohl und Kartoffelpüree  1(W),7,9 a/2,5BE	 3 Kartoffeltaschen "Tomate- Mozzarella" * mit mediterranem Gemüse in Joghurt- Tomatensauce  1(W),7 5BE
Dienstag 10.10.2023	 Jägerschnitzel mit Champignon- rahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln  1(W),3,7,12 a/b/c/e/4,5BE	 Geflügelhacksteak * mit Sauce, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln  1(W),3,7,10 a/4BE	 "Bremer Hühnersuppe" * mit Suppengrün, Gemüsezwiebel, Pe- tersilie, und Reis, dazu ein Kaiserbrötchen  1(W),9 4BE	 Bratnudel- Gemüsepfanne * mit Paprika, Weißkohl, Möhren, Mu-Err Pilze, Mungobohnenkeim- linge und Sojasauce  1(W),5,6 7BE
Mittwoch 11.10.2023	 Fischfrikadelle * mit Rahmerbsen, dazu Kartoffeln  1(W),3,4,7 6BE	 Schweine „Cordon bleu“ mit holländischer Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln  1(W),7 a/b/c/4,5BE	 Hackbraten in Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln  1(W),3,7,10 a/3,5BE	 Hirtenpfanne * mit Reismudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni  1(W),7 7,5BE
Donnerstag 12.10.2023	 "Ostfriesischer Hüdel" * Gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmen Birnen- kompott  1(W),3,7 a/z/8BE	 Hirtenrolle mit Frischkäse gefüllt, dazu Balkangemüse und Djuvec-Reis  1(W),3,6,7 a/6,5BE	 Fleischkäse in Sauce mit Blumenkohl und Kartoffeln  1(W),3,7 a/b/c/j/3,5BE	 BIO-Spaghetti "Arrabiata" * mit Tomatenstücken, Knoblauch, Basilikum, Petersilie und Chili  1(W) 8,5BE
Freitag 13.10.2023	 "Laras Linseneintopf" mit Lauch, Möhren, Zwiebeln und einem Wienerle  9 b/c/4BE	 Schweinegeschnetzeltes "süß-sauer" rote Paprika, Soja- sauce Zwiebel, Ananas, Knoblauch, Tomaten- mark, dazu Wildreis  1(W),6 a/b/7BE	 Gebratenes Buntbarschfilet * in Zitronenbutter- sauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln  1(W),3,4,7 3BE	 Blumenkohl-Käse- medaillon * mit Béchamelsauce und Salzkartoffeln  1(W),3,7,9 5,5BE
Samstag 14.10.2023	 Cremige Tomaten- Maissuppe * mit Sahne, Tomaten- würfel, Geflügelbäll- chen und Reiseinlage  1(W),3,7,10 1,5BE	 Krakauer mit Sauce, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffeln  1(W),3,7 a/b/c/j/4BE	 Hühnerfrikassee "Bürgerlich" * mit Champignons, Spargelstücken und Reis  1(W),7,12 b/c/e/6,5BE	 Spitzkohl-Curry (vegan) * Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Curry, Linsen, Chili und Kokosmilch  3BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Sonntag 15.10.2023	 Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W),7 a/3,5BE	 Poulardenbrust auf Sahnelinsen mit Linsen, Speck- würfel, Senf, Sellerie, Möhren, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 b/c/4BE	 Kalbsgeschnetzeltes * mit Champignons, Knoblauch und Thymian, dazu Stampfkartoffeln 1(W),7 a/2,5BE	 Rucola-Süßkartoffel- schnitte * mit Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln 1(W,G),7 6,5BE
Montag 16.10.2023	 Mediterrane Pastapfanne * mit Tomate, Hähnchenbrust, Broccoli, Paprika, dazu Tomatensauce 1(W),7 5,5BE	 Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln 1(W),3,7 b/c/3,5BE	 Gek. Rindfleisch (Polnische Art) * mit Dillsauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln 1(W),3,7 3,5BE	 "Gnocchi ai quattro formaggi" * Kartoffelklößchen mit 4-Käsesauce 1(W),3,7 8BE
Dienstag 17.10.2023	 Herbsteintopf mit Rosenkohl, Möhren, Kartoffeln, Porree, Sellerie und Scheiben von Mettenden 7 b/c/1,5BE	 Rinderleber "Berliner Art" * auf gedünstetem Apfel-Zwiebelgemüse, dazu Kartoffelpüree 1(W),7 a/c/3BE	 Schweinegulasch in Sauce, dazu junge BIO-Erbesen und Salz- kartoffeln 1(W) a/3BE	 Nudelgratin "Tomate- Mozzarella" * mit Rigatoni, Knob- lauch, Kirschtomaten und Mozzarella überbacken 1(W),3,7 8BE
Mittwoch 18.10.2023	 Kürbis-Kartoffel- auflauf * mit Rinderhackfleisch, Lauch, Petersilie, Chili und mit Käse über- backen 3,7 3BE	 Scheibe vom Schopfbraten in Bratensauce, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/4BE	 Gebrautes Alaska-Seelachsfilet * an Petersiliensauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 5BE	 Schupfnudel- Gemüsepfanne * mit grünen Bohnen, Möhren, Lauch und Kräuter, dazu Schnittlauchauce 1(W),3,7 8BE
Donnerstag 19.10.2023	 "DDR Jägerschnitzel mit Feuerwehrsauce" panierte Jagdwurst, dazu Ketchupsauce mit Zwiebeln und Spiralnudeln 1(W),3,7,10 b/c/z/8BE	 Grillbraten in Bratensauce mit Rosenkohl und Kartoffeln 1(W) a/3,5BE	 Möhreneintopf * mit Geflügelhack- fleischbällchen 1(W),3,7,10 3BE	 Sesam-Karotten- Knuspersticks * mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln 1(W),3,7,11 6BE
Freitag 20.10.2023	 "Szegediner Gulasch" Gulasch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 1(W) a/z/3BE	 Fischpfanne „Kreta" * Bandnudeln mit Wild- lachs- und Seelachs- filetstückchen, MSC Shrimps, Gemüse Olivenöl und Kräuter 1(W),4,8 4,5BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffeln 1(W) a/4BE	 Deftige vegetarische Erbensuppe * mit Zwiebeln und Kartoffelwürfeln 9 3,5BE
Samstag 21.10.2023	 "Pichelsteiner Eintopf" mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing, Weißkohl, Zwiebeln und Möhren 7,9 3BE	 Gebraute Putenbrust * dazu Geflügelrahm- sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 3 Hackbällchen in heller Sauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,9,10 4,5BE	 Rote-Bete-Bratling * mit Lauchgemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,9 5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Sonntag 22.10.2023	 Jungschweinnacken „Mediterrane Art“ mit Kräutern der Provence in Jus, dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln  1(W) a/z/3,5BE	 Klassisches Rindergulasch * dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  1(W) a/3,5BE	 Hähnchenbrust in Salbeisauce * dazu Karotten Rustica und Kartoffeln  1(W) a/4BE	 Bulgur-Bratling „Salsa“ * dazu Salsasauce und Gemüsereis  1(W) b/10,5BE
Montag 23.10.2023	 Rigatoni an gesmortem Gemüse * mit Mozzarella, Paprika, Champignons, Zucchini, Tomaten- würfel und Basilikum  1(W),3,7 7,5BE	 „Schlemmer- Putenschnitzel“ * dazu holländische Sauce, Romanesco und Kartoffeln  1(W),3,7 5BE	 Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage  7 2,5BE	 Asiatisches Curry * Karotte, Paprika, Erbsen, Kartoffel, Zucchini, Broccoli, Zwiebel, Knob, Kokosmilch, Sojasauce, Erdnüsse, dazu Reis  1(W),5,6 b/6,5BE
Dienstag 24.10.2023	 Steckrüben- Rosenkohleintopf mit Speck, Petersilie, Kartoffelwürfel und einer Mettwurst  7 b/c/2BE	 Rinderhacksteak * mit Bratensauce, dazu Pastinakengemüse und Salzkartoffeln  1(W),3,7 a/4,5BE	 Rührei * mit Champignon- Zwiebelgemüse, dazu Kartoffelstampf  1(W),3,7,9 2,5BE	 1 Chinaschnitte „Hong-Kong“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis  1(W),9,10 z/9BE
Mittwoch 25.10.2023	 Schweinefrikadelle in Pfeffersauce mit grünen Bohnen und Gabelspaghetti  1(W),3,7 2,5BE	 Paniertes Schollenfilet * dazu Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch, dazu Salzkartoffeln  1(W),4,7 4BE	 Putengulasch * in Sauce, dazu junge BIO-Erbsen und Salzkartoffeln  1(W) a/3,5BE	 Spaghetti mit cremiger Paprikasauce * mit Zwiebeln, Kno- blauch, Paprikawürfel, Frischkäse, Sahne und Oregano  1(W),3,7 8,5BE
Donnerstag 26.10.2023	 Kartoffelgratin „Elsässer Art“ gewürfelter Bauchspeck, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne, Muskat und gratinierter Emmentaler  3,7 b/c/4BE	 „Schwäbisches Linsengericht“ mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle  1(W),3,9 b/c/7,5BE	 Rinder- geschnetztes * mit Blumenkohl und Salzkartoffeln  1(W),3,7 a/3BE	 „Kaiserschmarrn“ * mit warmen Pflaumenkompott  1(W),3,7 c/8,5BE
Freitag 27.10.2023	 „Ostfriesischer Buuskohleintopf“ mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel  7 2,5BE	 „Provenzalisches Putengulasch“ * Zwiebeln, Auberginen, Tomaten, Zucchini, Knob, Karotten, Kräuter, dazu Macairekartoffeln  1(W) a/8BE	 Gebratenes Seehechtfilet * in Kräutersauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln  1(W),4,7 5,5BE	 Veg. Currywurst * in Gewürzketchup- sauce, dazu Balkangemüse und Kartoffeln  1(W),3,6,7,10 z/5,5BE
Samstag 28.10.2023	 Würzige Paprika- Käsesuppe Hackfleisch, Schmelz- käse, Zwiebeln, Tabasco, Schnittlauch, Fetakäse, dazu ein Kaiserbrötchen  1(W),3,7 3,5BE	 „Osterfehtjer Putengulasch“ * in Senf-Sahnesauce mit Zwiebeln, Erbsen, Champ. und Petersilie, dazu Kartoffeln  1(W),10,12 a/b/c/e/3,5BE	 Grobe Bratwurst in brauner Sauce mit Spitzkohl und Kartoffeln  1(W),3,7 a/4BE	 Zwiebelkuchen „Badische Art“ * mit Zwiebeln, Parmesan, Eier und saurer Sahne  1(W),3,7 a/2,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Sonntag 29.10.2023	 „Snirtje Braa“ in Bratenfond mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W) a/z/3,5BE	 Glasierter Putenbraten * mit Aprikosensauce, dazu Möhrenstifte und Langkornreis 1(W) a/6,5BE	 Schweinebraten in Sauce mit jungen Erbsen dazu Kartoffeln 1(W) a/3,5BE	 Quinoa-Erbsen- Frikadelle * mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie) u. Steckrüben- Stampfkartoffeln 1(W),3,7,9 4,5BE
Montag 30.10.2023	 Kürbis-Zucchini- Kartoffel-Pfanne mit Zwiebeln, Speck, Chili, Sahne und Parmesan 1(W),3,7 b/c/3BE	 Geschmorter Schweinekamm mit Paprikagemüse in Tomatensugo, dazu Spiralnudeln 1(W) 6,5BE	 Geflügelfrikadelle * mit brauner Sauce, dazu Weißkohlgemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,10 a/4BE	 Schwäbische Maultaschen * in Kräutersauce, dazu ein Gurkensalat 1(W),3,7,9 7BE
Dienstag 31.10.2023 Reformationstag	 Nasi Goreng * mit Hähnchenbrust- streifen, Gemüse, Kokos und Curry 1(W),6,10 4,5BE	 Schweineroulade „Jäger Art“ in Sauce, mit Romanesco und Kartoffeln 1(W),7 b/6,5BE	 Putensteak * mit Sauce, dazu Broccoli und Salzkar- toffeln 1(W) a/3,5BE	 Kartoffel-Bohnen- Pfanne * mit Kartoffelscheiben, grüne Bohnen, Bohnen- kraut, Knoblauch und Frühlingszwiebeln 1(W),3,7 3,5BE

- 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

