
















































































































































	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 01.05.2024  Tag der Arbeit	 <b>„Laras Linseneintopf“</b> mit Lauch, Möhren, Zwiebeln und einem Wienerle  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">9 b/c/4BE</div>	 <b>Putenbrust „natur“ *</b> mit Rahmsauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 a/3BE</div>	 <b>Omelette *</b> mit Holländischer Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 3,5BE</div>	 <b>Kartoffel-Bohnen- Pfanne *</b> mit Kartoffelscheiben, grüne Bohnen, Bohnen- kraut, Knoblauch und Frühlingszwiebeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 3,5BE</div>
Donnerstag 02.05.2024	 <b>„Chili con Carne“</b> mit Hackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney- bohnen, dazu Reis  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">6,5BE</div>	 <b>„Upstövt Kohlrobi mit Ballkes“ *</b> Kohlrobi in Mehl- schwitze mit Mini- Geflügelhackbällchen, dazu Kartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 4BE</div>	 <b>Schweine- geschnetzeltes</b> mit Paprika, Curry, Kümmel und passierten Tomaten, dazu Reis  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/6BE</div>	 <b>4 Canneloni „Ricotta-Spinaci“ *</b> Eiernudelteig mit Ricotta und Spinat, dazu Spinat-Käse- sahnesauce  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 7,5BE</div>
Freitag 03.05.2024	 <b>BIO-Spaghetti „Carbonara“</b> mit Schinken- Sahnesauce  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 b/c/j/6BE</div>	 <b>Gebratenes Seelachsfilet *</b> mit Schnittlauchsauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,4,7 3BE</div>	 <b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Fleischeinlage  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">7 3BE</div>	 <b>Gemüsemedaillon *</b> mit heller Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7,9 4BE</div>
Samstag 04.05.2024	 <b>Frühlingshafter Rettichtopf</b> mit Kassler, Zwiebel, Knoblauch, Porree, Möhre, Erbsen, Kerbel und Kartoffelwürfel  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 a/2,5BE</div>	 <b>Pouardenbrust „Florentiner Art“ *</b> auf Blattspinat in Rahm, dazu Salzkartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 3BE</div>	 <b>Gekochtes Rindfleisch *</b> mit Meerrettichsauce, dazu Kartoffeln und eine kalte Beilage  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),7,12 a/c/e/h/3BE</div>	 <b>Curry von bunten Hülsenfrüchten *</b> mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Kokosmilch, Chili, Kurkuma, dazu Reis  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 9BE</div>
Sonntag 05.05.2024	 <b>Geschmorte dicke Rippe</b> in Kümmelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/z/4BE</div>	 <b>Lammgulasch *</b> mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian, dazu Reis  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/6BE</div>	 <b>Hähnchenbrust in Salbeisauce *</b> dazu Karotten Rustica und Kartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/4BE</div>	 <b>Blumenkohl im Backteig *</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 6BE</div>
Montag 06.05.2024	 <b>Hähnchenpfanne „Gyros Art“ *</b> mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">3,7,10 4,5BE</div>	 <b>Eisbeinfleisch</b> in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln  <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>Hackbraten</b> in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7,10 a/3,5BE</div>	 <b>Kartoffelpuffer *</b> mit Apfelsmus  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3 c/8BE</div>
Dienstag 07.05.2024	 <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>Hühnerfrikassee „klassisch“ *</b> mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Lang- kornreis  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),7,12 b/c/e/6BE</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>Quinoa-Erbsen- Frikadelle *</b> mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu Möhren und Kartoffeln  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7,9 5BE</div>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 08.05.2024	 <b>Paniertes Schnitzel "Wiener Art"</b> mit Rahmsauce, dazu Erbsen und Kartoffeln  1(W),3,7 a/5BE	 <b>Küstenbackfish *</b> mit Pellkartoffelsalat und Remoulade  1(W),3,4,7,10 5,5BE	 <b>Zartes Hähnchenbrustfilet *</b> in Schnittlauchsauce mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree  1(W),3,7 2,5BE	 <b>BIO-Vollkorn- rigatoni *</b> mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Friskkäse  1(W),3,7 6BE
Donnerstag 09.05.2024  Christi Himmelfahrt	 <b>"Dörstapft Wuddels"</b> Ostfriesischer Möhreneintopf mit Hackfleisch  7 3BE	 <b>Scheibe vom Schulterbraten</b> in brauner Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln  1(W),3,7 a/3,5BE	 <b>3 Klopse "Jäger Art"</b> in Champignonsauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln  1(W),12 a/b/c/e/4BE	 <b>Vegetarisch gefüllte Zucchinihälfte *</b> mit fruchtiger Tomatensauce und Vollkornreis  7 a/b/8BE
Freitag 10.05.2024	 <b>Tomatensuppe „Toskana“ *</b> Geflügelhackfleisch- bällchen, Basilikum, Knoblauch, Reiseinlage und ein Kaiserbrötchen  1(W),7 6BE	 <b>Bunte Pfanne mit Schweinfleisch- streifen</b> bunter Paprika, Zwiebeln und Pilzen, dazu Spätzle  1(W),3 a/6,5BE	 <b>Gedünstetes Schellfischfilet *</b> in Dillsauce, dazu Juliennegemüse und Salzkartoffeln  1(W),3,4,7,9 3,5BE	 <b>Blumenkohl-Käse- medaillon *</b> mit Käsesahnesauce und Kartoffeln  1(W),3,7,9 6BE
Samstag 11.05.2024	 <b>Hähnchenbrust *</b> mit Frühlingszwiebeln, Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch u. Honig in Sojasauce, dazu Reis  1(W),6 a/7BE	 <b>Kasslerbraten</b> mit Bratensauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln  1(W) a/b/c/z/4BE	 <b>Schweinegulasch</b> mit Champignons, dazu junge BIO-Erbsen und Kartoffeln  1(W) a/3,5BE	 <b>Französischer grüne Bohneneintopf *</b> Paprika, Zucchini, Zwiebel, Kidneybohnen, Kartoffel- würfel, Tomate, Knobl., Kräuter der Provence  3BE
Sonntag 12.05.2024	 <b>Pökelfleisch vom Schwein</b> mit Rosinensauce, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln  1(W) a/b/c/3,5BE	 <b>Bayrisches Wildgulasch *</b> in Wacholderbeer- sauce, dazu Rotkohl und Semmelknödel  1(W),3 a/z/6BE	 <b>Gedünstetes Putenbrustfilet *</b> mit Jus, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln  1(W) a/3BE	 <b>Vegetarische Kohlroulade *</b> in Kümmelsauce, dazu Salzkartoffeln  1(W),3,9,10 a/4BE
Montag 13.05.2024	 <b>Kartoffelsuppe "Holsteiner Art"</b> mit Wurzelgemüse und Mettwustscheiben  9 b/c/3BE	 <b>„Köttbullar“ *</b> Rinderhackfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee  1(W,H),3,7 a/5BE	 <b>Zartes Hähnchengulasch *</b> in Sauce mit Regenbogenkarotten, dazu Kartoffeln  1(W) a/3,5BE	 <b>Spaghetti "Napoli" *</b> mit Tomaten- Basilikumsauce  1(W) 9BE
Dienstag 14.05.2024	 <b>1 Hirtenrolle</b> mit Friskäsefüllung, dazu Balkangemüse und Djuvec-Reis  1(W),3,6,7 a/6,5BE	 <b>1 große Nürnberger Rostbratwurst</b> mit Sauce auf Sauerkraut, dazu Kartoffeln  1(W),9,10 a/j/z/3,5BE	 <b>Eieromelette *</b> mit Spargel-Möhren- ragout und Salzkartoffeln  1(W),3,7 3BE	 <b>Kartoffel-Tortilla *</b> mit Zwiebeln, dazu Knoblauch-Dip und ein Tomatensalat  3,7,10 4,5BE


	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 15.05.2024	 <b>Porree-Hackfleisch-Pfanne *</b> mit Rinderhackfleisch, Zwiebel und Crème fraîche, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 3BE</div>	 <b>Zarte Hähnchenbruststücke *</b> in Curry-Rahmsauce mit Pfirsich und Ananas, dazu Gemüseréis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 6BE</div>	 <b>Frikadelle</b> mit brauner Sauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3 a/4,5BE</div>	  <b>Spinatlasagne *</b> Tomaten, Zwiebeln, Béchamelsauce und Käse überbacken <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),7 3,5BE</div>
Donnerstag 16.05.2024	 <b>Ravioli „Speziale“</b> mit Hackfleischfüllung in pikanter Tomatensauce mit Paprika, Knoblauch und Frühlingszwiebel <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) 8,5BE</div>	 <b>„Französisches Putenschnitzel“ *</b> mit Pfefferrahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 a/5BE</div>	 <b>Putengulasch *</b> in Sauce, dazu Euromix und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) a/3,5BE</div>	  <b>Patros-Pfanne *</b> mit Fetakäse, Paprika, Zucchini und Auberginen und frittierte Kartoffelwürfel <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">7 3,5BE</div>
Freitag 17.05.2024	 <b>Kartoffel-Kabanossi-Eintopf</b> mit Mais, Knoblauch, Kidneybohnen, Chili Zwiebeln, Tomatenstücke und Petersilie <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">7 b/c/3BE</div>	 <b>Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ *</b> mit Zwiebeln, Pilzen in Rahmsauce, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 a/3BE</div>	 <b>Gebratenes Buntbarschfilet *</b> in Zitronenbutter-sauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,4,7 3BE</div>	  <b>Schwäbische Maultaschen *</b> in Kräutersauce, dazu ein Gurkensalat <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7,9 7BE</div>
Samstag 18.05.2024	 <b>Hähnchenfilet *</b> in Kräuterrahmsauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 3BE</div>	 <b>Schweinegulasch „Fürster Art“</b> mit Mischpilzen, Lauch und Zwiebel, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) a/b/c/3,5BE</div>	 <b>„Hausgemachte Kartoffelsuppe“</b> mit eingeschnittener Wurst <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">7,9 b/c/3BE</div>	  <b>Broccoli-Nussecke *</b> mit Kräutersauce, dazu junge Erbsen und Kartoffelpüree <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,5,7,8(H) 5BE</div>
Sonntag 19.05.2024 Pfingsten	 <b>Rosmarin-Putenbraten *</b> in Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 a/3,5BE</div>	 <b>Frischer Spargel</b> mit einem kleinen Schnitzel, dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 4BE</div>	 <b>Kräuterbraten</b> in Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) a/z/3,5BE</div>	  <b>Gebackene Champignons *</b> an Knoblauch-Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 5,5BE</div>
Montag 20.05.2024 Pfingsten	 <b>„Räuberplatte“</b> kleine Bratwurst und Schweinebraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">z/4BE</div>	 <b>Schweinebraten „Bayrische Art“</b> in deftiger Sauce, dazu Sauerkraut und Semmelknödel <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) a/4,5BE</div>	 <b>Putengeschnetzeltes *</b> in Sauce, dazu Zucchini-gemüse und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 a/3,5BE</div>	  <b>Frischer Spargel *</b> dazu Holländische Sauce mit Frühlingszwiebeln und Butterkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 3,5BE</div>
Dienstag 21.05.2024	 <b>Klassische Gulaschsuppe</b> mit Kartoffelwürfel <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) a/2BE</div>	 <b>Zartes Rinder-geschnetzeltes *</b> in feiner Sauce, dazu Gartengemüse und Reis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) a/6BE</div>	 <b>Fleischkäse</b> in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),10 a/b/c/j/3,5BE</div>	  <b>Vegetarische Käsespätzle *</b> Pfannengericht mit Sahne, Käse und Zwiebeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 d/7BE</div>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 22.05.2024	 <p><b>Würzige Schweinefleischfrikadelle</b> mit dunkler Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3 a/z/4,5BE</p>	 <p><b>„Paella“ *</b> spanische Reispfanne mit Seelachsfiletstückchen, Hühnerfleischwürfel und Gemüse</p> <p>2,4,14 6BE</p>	 <p><b>„Ammerländer Hühnersuppen-eintopf“ *</b> mit Gemüse und Muschelnudeln</p> <p>1(W),3,7,9 2BE</p>	  <p><b>Kartoffel-Gemüsegratin *</b> mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken</p> <p>3,7 2,5BE</p>
Donnerstag 23.05.2024	  <p><b>Vegetarisch gefüllte rote Paprikaschote *</b> mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Vollkornreis</p> <p>1(W),3,6,9,10 6,5BE</p>	  <p><b>Sojaschnitzel *</b> mit Champignonrahmsauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,12 a/b/c/e/3BE</p>	 <p><b>Hackbraten</b> in Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,10 a/3,5BE</p>	  <p><b>„Ostfriesischer Hüdel“ *</b> Gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmem Birnenkompott</p> <p>1(W),3,7 a/z/8BE</p>
Freitag 24.05.2024	 <p><b>Ostfriesische bunte Bohnensuppe</b> mit Speck und Mettwurstscheiben</p> <p>9 b/c/3BE</p>	 <p><b>Rinderhacksteak *</b> in Bratensauce, dazu Gemüsemix „Mexiko“ und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3 a/4BE</p>	 <p><b>Gedünstetes Seehechtfilet *</b> in Kräutersauce, dazu Kartoffeln und Blattsalat</p> <p>1(W),3,4,7,10 5,5BE</p>	  <p><b>Dreierlei Schupfnudeln *</b> (Tomate, Spinat, natur) dazu Frischkäse-Lauchzwiebel-Crème</p> <p>1(W),3,7 8BE</p>
Samstag 25.05.2024	 <p><b>„Pichelsteiner Eintopf“</b> mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing, Weißkohl, Zwiebeln und Möhren</p> <p>7,9 3BE</p>	 <p><b>1 grobe Putenbratwurst *</b> mit Sauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9 a/3,5BE</p>	 <p><b>Hühnerfrikassee in Senfsauce *</b> mit Kapern, dazu Langkornreis</p> <p>1(W),3,7 6BE</p>	  <p><b>Bunte Paprikaquiche *</b> Paprika, Crème fraîche, Muskatnuss, Thymian, dazu fruchtige Tomatensauce</p> <p>1(W),3,7 a/5,5BE</p>
Sonntag 26.05.2024	 <p><b>Carréebraten „Jäger Art“</b> in brauner Sauce, dazu Mischgemüse mit Pilzen und Röstinchen</p> <p>1(W) a/4BE</p>	 <p><b>Geschmorte Ochsenbrust *</b> in Bratensauce, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/4,5BE</p>	 <p><b>Putenbraten *</b> in Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	  <p><b>Gemüsebratling *</b> mit heller Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,10 5,5BE</p>
Montag 27.05.2024	 <p><b>BIO-Spaghetti „Bolognese“ *</b> mit Rinderhackfleischsauce</p> <p>1(W) 8,5BE</p>	 <p><b>Krakauer</b> in dunkler Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/b/c/j/4BE</p>	 <p><b>3 Hackbällchen</b> in heller Sauce, dazu Maismix (mit Erbsen &amp; Möhren) und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,10 4,5BE</p>	  <p><b>Cremiger Vollmilch-Grießbrei *</b> mit kaltem Beerenkompott</p> <p>1(W),7 3BE</p>
Dienstag 28.05.2024	 <p><b>Kartoffelgratin „Elsässer Art“</b> gewürfelter Bauchspeck, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne, Muskat und gratinierter Emmentaler</p> <p>3,7 b/c/7BE</p>	 <p><b>„Schlemmer-Putenschnitzel“ *</b> dazu holländische Sauce, Broccoli und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 4,5BE</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>Asiatische Bratnudelpfanne *</b> mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce</p> <p>1(W),6 6BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 29.05.2024	 <b>Schweine „Cordon bleu“</b> mit Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln  1(W),3,7 b/c/4BE	 <b>„Grootheider Stipp“</b> Mehlschwitze mit Speck und Zwiebeln, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln  1(W),7 b/c/4BE	 <b>Hähnchen-Zucchini-Wok *</b> mit roter Paprika, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Sojasauce, dazu Naturreis  1(W),6 b/6,5BE	  <b>7 Falafel-Bällchen *</b> mit Grillgemüse, dazu ein Sour Cream-Dip  1(W),7,9 4BE
Donnerstag 30.05.2024	 <b>„Berliner Currywurst“</b> in Gewürzketchup-sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat  1(W),7 b/c/j/z/3,5BE	 <b>Schweinerückensteak</b> mit Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln  1(W),3,7 a/3BE	 <b>Deftiger Möhreintopf *</b> mit Rinderhackfleisch  7 2BE	  <b>Gemüsebratling *</b> mit Weißer Butter-sauce, dazu Erbsen & Möhren und Kartoffeln  1(W),3,7 5BE
Freitag 31.05.2024	 <b>Kutterfisch-Frikadelle *</b> mit Rahmerbsen, dazu Kartoffelpüree  1(W),3,4,7 5,5BE	 <b>Scheibe vom Nackenbraten</b> mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln  1(W),7 a/3,5BE	 <b>Hähnchenschenkel *</b> mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln  1(W),3,7 a/3,5BE	  <b>Vegetarischer Bauerntopf *</b> mit Sojohack, Knobl., Kartoffel, Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen, Tomatenmark  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

