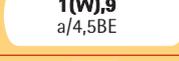
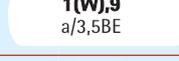
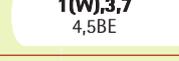
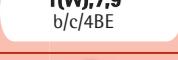
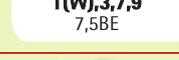
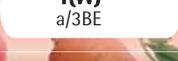
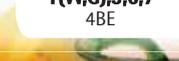


	Tagesgericht Hausmannskost	Gold-Menü die feine Alternative	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Alternativ-Menü die kalte oder süße Alternative
Donnerstag 01.06.2017	 3 hausgemachte Kartoffel- puffer * mit Apfelmus  1(W),3 c/8BE	 Hähnchenbrust- filet * (natur) in Sauce mit Blumenkohl in Béchamel und Kartoffeln  1(W),6,7 a/3BE	 Geflügel- fleischkäse * in heller Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln  1(W),7,9 b/c/j/3,5BE	 Makkaroni "Pesto" * mit Kirsch- tomatenragout  1(W),9 7BE	 Heringstipp "Hausfrauen Art" * mit Apfel- Zwiebel-Sahne- sauce, dazu Schwarzbrot  1(W,R),3,4,10 a/c/z/4BE
Freitag 02.06.2017	 Tomatensuppe "Toskana" Hackfleischbäll- chen, Basilikum und Knoblauch, dazu ein Brötchen  1(W),7 6BE	 Rinderleber "Berliner Art" * auf gedünstetem Apfel-Zwiebel- gemüse, dazu Kartoffelpüree  1(W),7 a/b/c/4,5BE	 Gedünstetes Kabeljaufilet * in Kräutersauce, dazu Kartoffeln und einen Gurkensalat  1(W),3,4,7,10 3,5BE	 1 mediteraner Dinkelburger * mit Rahmcham- pignons und Salzkartoffeln  1(W),3,7,9,10,11,12 a/b/c/e/4BE	
Samstag 03.06.2017	 "Ostfriesischer Buuskohleintopf" mit Hackfleisch und Kartoffel- würfel  7,9 c/2,5BE	 Scheibe vom Putenbraten * in Geflügelrahm- sauce, dazu Rahmerbsen und Salzkartoffeln  1(W),7,9 a/3,5BE	 Schweine- geschnetzeltes mit Erbsen, dazu Spiralnudeln  1(W),9 a/6,5BE	 "Gemüse-Chili" * Kidneybohnen, Paprika, Möhren, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Chili, Knob., dazu Langkornreis  1(W),7,9 6BE	
Sonntag 04.06.2017 Pfingstsonntag	 Hähnchenbrust "Tessin" * in Rahmsauce, mit Blumenkohl und Salzkartoffeln  1(W),7,9 b/3,5BE	 Frischer Spargel mit einem kleinen Schnitzel, dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise  1(W),3,6,7 4BE	 Kräuterbraten in Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln  1(W),9 a/3BE	 Servietten- knödel * mit Champignons à la Creme  1(W),3,7,9,12 b/c/e/4,5BE	
Montag 05.06.2017 Pfingstmontag	 Schmorbraten in Thymiansauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln  1(W),9 a/3,5BE	 Lammgulasch * mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian, dazu Reis  1(W),9 a/4,5BE	 Kalbsragout * mit Romanesco und Salzkartoffeln  1(W),9 a/3,5BE	 Spargel "Polnische Art" * mit gehacktem Ei, Semmelbrösel, dazu Butter- kartoffeln  1(W),3,7 4,5BE	
Dienstag 06.06.2017	 "Grootheider Stipp" Mehlschwitze mit Speck, Zwiebeln, grünen Bohnen und Kartoffeln  1(W),7,9 b/c/4BE	 Curry-Senf- Hühnerfrikassee * m. Senf, Honig, Knoblauch, Curry, Zwiebeln u. Sahne, dazu Kartoffeln  1(W),7,9,10 3BE	 3 Hackbällchen in heller Gemüsesauce, dazu Reis  1(W),7,9,10 6BE	 Gnocchi- Gemüseauflauf mit Feta * Zucchini, Tomate, Basilikum, Kräuter u. Käse überbacken  1(W),3,7,9 7,5BE	
Mittwoch 07.06.2017	 "Szegediner Gulasch" Gulasch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln  1(W) a/3BE	 Jägerschnitzel mit Champignon- rahmsauce, dazu Möhrenscheiben und Salzkartoffeln  1(W),7,9,12 a/b/c/e/4,5BE	 Gebratenes Seelachsfilet * in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und ein gemischter Salat  1(W),3,4,7,9,10 3,5BE	 Käsespätzle * Pfannengericht mit Käse und gegrillten Zwiebelwürfel  1(W),3,7 7BE	 "Schwäbischer Kirschmichel" * mit Kirschen, Quark und Zwieback, dazu Zimt-Sahnesauce  1(W,G),3,6,7 4BE

	Tagesgericht Hausmannskost	Gold-Menü die feine Alternative	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Alternativ-Menü die kalte oder süße Alternative
Donnerstag 08.06.2017	 Lasagne "al Forno" mit Hackfleisch und Béchamelsauce 1(W),3,7,9 4,5BE	 Gebratene Hähnchenkeule * mit Geflügelsauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W),9 a/3,5BE	 Gekochtes Rindfleisch * in Meerrettichsauce, dazu Kartoffeln und eine kalte Beilage 1(W),7,12 c/e/h/3BE	  Veganes Thai-Curry * mit Zucchini, Möhre, Paprika, Mungobohnen, Kokosmilch, Curry, dazu Reis 1(W),7,9 5BE	 1 Bockwurst (kalt) mit Pellkartoffelsalat und einer Portion Senf 1(W),3,7,9,10 b/c/3BE
Freitag 09.06.2017	 1 Küstenbackfisch * mit Remoulade und Pellkartoffelsalat 1(W),3,4,7,10 a/b/5BE	 Wirsingroulade in Specksauce mit Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/3,5BE	 Grüner Bohneneintopf mit Fleischeinlage 7,9 c/3BE	  Bunte Paprikaquiche * mit Paprika, Crème fraîche, Thymian und Muskatnuss 1(W),3,7 a/5BE	
Samstag 10.06.2017	 Ostfriesisch bunte Bohnensuppe mit Mettenden 9 b/c/3BE	 Kasslerbraten in Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),9 a/b/c/z/4BE	  2 gekochte Eier in Senfsauce, dazu Spinat und Kartoffeln 1(W),3,7,9,10 3,5BE	  Vegetarischer Bratling * auf buntem Gemüse in Petersiliensauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7,9 5,5BE	
Sonntag 11.06.2017	 Ostfriesisches Pökelfleisch (vom Schwein) mit Rosinensauce, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln 1(W),9 a/b/c/3,5BE	 Schweineroulade "Hausfrauen Art" in Sauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln 1(W),9 a/3,5BE	 Hähnchenfilet * in Champignonsauce mit Kaisergemüse, dazu Kartoffeln 1(W),6,9,12 a/b/c/e/3BE	  Gemüsepfanne "Flandern" * m. gelben u. orangen Möhren, Schwarzwurzeln, Romanebohnen, Kartscheiben 1(W),7,9 3BE	
Montag 12.06.2017	 Geschnitzeltes "Gyros Art" mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 3,6,7,9,10 4,5BE	 Gebratene Geflügelbrust * in Majoransauce mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln 1(W),7,9 a/c/3BE	 Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage 7,9 c/2,5BE	  Vegetarische Ravioli * mit Käsefüllung in Tomaten-Parmesansauce 1(W),3,7 6BE	 Cevapcici (kalt) mit Knoblauchsauce und pikantem Reissalat 1(W),3,9,10 a/c/z/5BE
Dienstag 13.06.2017	 Holländisches Reisfleisch (Eintopf) Schweinenacken, bunte Paprika, Tomaten, Zwiebeln Champig, Thymian 7,9 4,5BE	 Pan. Hähnchenschnitzel * mit Blumenkohl in Béchamel, dazu Salzkartoffeln 1(W),6,7 c/2BE	 Hackbraten in Sauce mit Broccoli und Salzkartoffeln 1(W),9,10 a/3,5BE	  Gemüsekrustie * in Paprikarahmsauce, dazu Kartoffelpüree 1(W),7,9 c/6BE	  "Ostfriesischer Hüdel" * Gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmen Birnenkompott 1(W),3,7 a/z/8BE
Mittwoch 14.06.2017	 Frikadelle "Unsere Beste" mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),9,10 a/c/z/4,5BE	 Lachs-Lasagne * gefüllt mit Lachs und Blattspinat, Béchamelsauce und Käse überbacken 1(W),3,4,7 5BE	 Hähnchenbrust * in Champignonsauce mit Erbsen, dazu Reis 1(W),6,9,12 a/b/c/e/3BE	  1 Tellerkartoffelrösti * mit gebratenen Champignons und Kräuterquark 1(W),7,9 5BE	 5 kleine Mettbällchen (kalt) mit Nudelsalat 1(W),3,7,10 b/c/5BE

	Tagesgericht Hausmannskost	Gold-Menü die feine Alternative	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Alternativ-Menü die kalte oder süße Alternative
Donnerstag 15.06.2017	 "Pastapfanne" * Penne, Paprika, Hähnchenbrust- fleisch, Tomaten, Broccoli, in tomati- sierter Sauce 1(W),7,9 7,5BE	 "Cordon bleu" vom Schwein mit Sauce, dazu Erbsen & Möhren und Salzkartoffeln 1(W),3,7,9 a/b/4,5BE	 Leber- geschnetzeltes in Apfelsauce mit Kartoffelpüree und Möhrensalat 1(W),7 a/c/3,5BE	 Veg. Currywurst * in Gewürz- ketchupsauce, dazu Balkan- gemüse und Kartoffelpüree 1(W),3,6,7,9,10 c/z/4,5E	 Milchreis * mit Apfel- Zimtkompott 7 z/6,5BE
Freitag 16.06.2017	 Herzhafter Rindfleisch- Nudeleintopf * mit grünen Bohnen und Hörnchennudeln 1(W),3,9 4BE	 "Jambalaya" Kreolische Reis- Hühnchenpfanne mit Zwiebeln, Mettwurst, Porree, Rindfleisch, Paprika 9 b/c/7,5BE	 Gebratenes Rotbarschfilet * in Petersiliensauce mit Broccoli und Salzkartoffeln 1(W),4,7,9 c/3BE	 Spaghetti "Napoli" * mit Tomaten- Basilikumsauce, dazu Parmesan und ein gem. Salat 1(W),3,7,10 b/9,5BE	
Samstag 17.06.2017	 "Upstövt Kohlrabi mit Ballkes" Kohlrabi in Mehlschwitze mit 5 Hackbällchen, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 4BE	 Geschmorter Schweinenacken in Sauce, dazu Spitzkohlgemüse und Salzkartoffeln 1(W),7,9 a/3,5BE	 Schweinegulasch mit Spiralnudeln und Wachs- bohnsalat 1(W),6 a/h/6BE	 Indische Rote Linsen- Gemüsesuppe * mit Kürbis, Möhren, Knob- lauch, Curry 9 5BE	
Sonntag 18.06.2017	 "Snirtje Braa" in Bratenfond mit Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W),9 a/c/z/3,5BE	 Spießbraten in Bratensauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1(W),9 a/3,5BE	 Putenbrust * in Geflügelsauce, dazu Kaiser- gemüse und Kartoffeln 1(W),9 a/3,5BE	 Sellerieknusper- schnitte * mit Kräuter- Champignonsauce, dazu Salz- kartoffeln 1(W),7,12 b/c/e/5BE	
Montag 19.06.2017	 Spaghetti "Bolognaise" mit Hackfleisch- sauce 1(W),6,7 8,5BE	 „Berne- Hähnchen- geschnetzeltes" * in Paprikarahm- sauce, dazu Kartoffelrösti 1(W),7,9 4BE	 3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salz- kartoffeln und Rote Bete-Salat 1(W),3,7 h/4BE	 "Triologie von frischem Gemüse" Broccoli, Blumen- kohl, Romanesco, mit holländischer Sauce u. Kartoffeln 1(W),7,9 3,5BE	 "Kaiser- schmarrn" * mit warmen Pflaumenkompott 1(W),3,7 c/8,5BE
Dienstag 20.06.2017	 Zigeuner- schnittel in pikanter Sauce mit Paprika- streifen, dazu Kartoffeln 1(W),7 z/5,5BE	 Hirtenpfanne * mit Hähnchen- würfel, Reis- nudeln, Tomate, Zucchini, Bohnen und Weißkäse 1(W),7,9 6BE	 Eieromelette * mit Spinat und Kartoffeln 1(W),3,7,9 3BE	 "Rigatoni ai quattro-formaggi" * Ital. Tubennudeln mit 4-Käsesauce und einem Tomatensalat 1(W),7,9,10,12 b/c/e/7BE	 Gebackener Fleischkäse (kalt) dazu Mixed Pickles und Kartoffelsalat 1(W),3,7,10,12 b/c/e/h/j/3BE
Mittwoch 21.06.2017	 Käse-Lauch- Suppe mit Hackfleisch 1(W),7,9 3BE	 Frischer Spargel "Ammerländer Art" geräucherten Schinkenwürfel in Buttersauce, dazu Salzkartoffeln 7 b/c/3BE	 Gebratenes Seelachsfilet * in Tomatensauce, dazu Kartoffeln und Blattsalat 1(W),3,4,7,9,10 3,5BE	 Zucchini- Reispfanne * mit Sojahack- fleisch, Zwiebeln, Knob. und Kräuter der Provence 1(W),6,7,9 5,5BE	 2 Sächsische Quarkkeulchen * aus Quark und Kartoffeln mit Vanillesauce 1(W),7 a/z/6BE

	Tagesgericht Hausmannskost	Gold-Menü die feine Alternative	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Alternativ-Menü die kalte oder süße Alternative
Donnerstag 22.06.2017	 Ravioli * mit Hackfleisch- füllung in fruchtiger Tomatensauce, dazu Möhrensalat 1(W),3,7,10 9BE	 Pikanter Senfbraten mit Sauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln 1(W),9,10 a/3,5BE	 Puten- geschnetzeltes * mit Erbsen und Reis 1(W),9 a/5BE	  Veg. Weizen- Knusperfrikadelle * mit dunkler Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),9 a/c/z/5BE	  "Wienerle" (kalt) mit Senf und hausgemachtem Nudelsalat 1(W),10 b/c/5BE
Freitag 23.06.2017	 Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit Wurzel- gemüse und Mettwurst- scheiben 9 b/c/3BE	 Pan. Seehechtfilet (Hoki) * mit Zitronenbutter- sauce, dazu Paprika- Zucchinigemüse und Salzkartoffeln 1(W),4,7,9 5,5BE	 Frikadelle in Sauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln 1(W),9,10 a/4,5BE	  1 Gemüse- Vollkorn- bratling * mit Käsesauce, dazu Kräuterreis 1(W),3,7,9 7BE	
Samstag 24.06.2017	 Russischer Hackfleischtopf pikant-scharf mit Porree und Weißkohl, dazu ein Brötchen 1(W),7,9 4BE	 Brathering (kalt) * mit Zwiebelsauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln 1(W),4,9 a/z/4BE	 Hähnchenfilet * in Geflügelrahm- sauce mit Broccoli und Salzkartoffeln 1(W),6,9 a/3BE	  Vegetarisch gefüllte Zucchinihälfte * mit Tomatensauce und Butterreis 1(W),7 a/7BE	
Sonntag 25.06.2017	 "Falscher Hase" klassischer Hack- braten mit Bratensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W),9,10 a/c/z/4,5BE	 Poulardenbrust * an Salbeisauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1(W),9 a/3,5BE	 Lammbraten * in dunkler Sauce mit Prinzess- bohnen und Salzkartoffeln 1(W),9 a/3,5BE	  Vegetarische Kohlroulade * in Kümmel- Senfsauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,9,10 a/4BE	
Montag 26.06.2017	 "Räuberplatte" Kleine Bratwurst und Schweine- braten in Zigeunersauce, dazu Kartoffeln 1(W),7 c/z/3,5BE	 Kutterfisch- frikadelle * mit Remoulade, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln 1(W),7,9 5,5BE	 "Ammerländer Hühnersuppen- eintopf" * mit Gemüse und Muschelnudeln 1(W),3,7,9 2BE	  3 Karotten- Käsemedaillons * mit Gemüse, Käse und Hirse, dazu Kartoffelgratin 1(W),3,6,7,9 d/6BE	  2 Eierpfann- kuchen * mit Apfelfüllung, dazu Vanille- Sahnesauce 1(W),3,7 a/z/6,5BE
Dienstag 27.06.2017	 "Himmel & Erde" Gestam. Kartoffeln und Apfel mit Speckwürfel und Zwiebeln, dazu eine Bratwurst 7,9,10 b/c/lj/3,5BE	 Hähnchen- schenkel * mit heller Geflügelrahm- sauce, dazu Risi- Pisi 1(W),9 a/5BE	 Hackbraten in Sauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W),9,10 a/4BE	  Nudelgratin "del Sol" * Makkaroni mit Grillgemüse, frucht. Tomatensauce und Käse überbacken 1(W),7,9 6BE	 2 Wiener Würstchen mit Pellkartoffel- salat, dazu eine Portion Senf 1(W),3,10 b/c/3BE
Mittwoch 28.06.2017	 "Schnippel- bohneeneintopf" Grüne Bohnen und Kartoffeln gestampft mit Fleischeinlage 7,9 c/2,5BE	 Pan. Flunderfilet * mit Spargel- Zucchiniragout, dazu Salz- kartoffeln 1(W),4,7,9 5BE	 Geflügel- bratwurst * in Geflügelsauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),7,9 a/4BE	  3 Kartoffel- Champignon- taschen * mit buntem Rahmgemüse 1(W),7,9 5BE	  "Aprikosen- Michel" * Auflauf aus Pfann- kuchenstreifen mit Aprikosenstückchen, dazu Vanillesauce 1(W),3,7 a/z/5,5BE

	Tagesgericht Hausmannskost	Gold-Menü die feine Alternative	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Alternativ-Menü die kalte oder süße Alternative
Donnerstag 29.06.2017	 Spaghetti * mit Puten- Champignon- ragout, dazu ein gemischter Salat 1(W),3,7,9,10 a/9BE	 Grillschnecke vom Schwein in Bratensauce mit Brechbohnen und Stampf- kartoffeln 1(W),7,9 a/c/d/3,5BE	 Geflügel- fleischkäse * in heller Sauce mit Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),7,9 b/c/j/3,5BE	  Gemüse- medaillon * an Sauce à la Hollandaise mit Kartoffeln 1(W),3,6,7,9 4,5BE	 5"Chicken Chips" * Pan. Hähnchen- stückchen auf einem bunten Salat, dazu Cocktaildressing 1(W),3,7,10 2,5BE
Freitag 30.06.2017	 "Münsterländer Wirsingintopf" mit Kartoffel- würfel und Mettwurst- scheiben 7,9 b/c/3BE	 Putenschnitzel * "Mexikanisch" mit Salsasauce, dazu Mais- Paprikareis 1(W),7,9 z/7BE	 Gedünstetes Fischfilet * in Kräutersauce, dazu Kartoffeln und ein Blattsalat 1(W),3,4,7,9,10 a/4BE	  Quinoa- Gemüseauflauf * mit Kaisergemüse, Sahne, Basilikum und Käse über- backen 3,7,9 6,5BE	
	 	 	 	 	

- Jedes Gericht enthält ein Dessert (Auflistung und Deklaration siehe Beiblatt) -

Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:



= fleischlos

* = ohne Schweinefleisch

a = mit Farbstoff

b = mit Konservierungsstoff

c = mit Antioxidationsmittel

d = mit Geschmacksverstärker

e = geschwefelt

f = geschwärzt

g = gewachst

h = mit Süßungsmittel(n)

i = bei Aspartam zusätz. Hinweis:

„enthält eine Phenylalaninquelle“

j = mit Phosphat

k = coffeinhaltig

l = chininhaltig

z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n)

1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus *

2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus

3 = Eier und Erzeugnisse daraus

4 = Fische und Erzeugnisse daraus

5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus

7 = Milch und Erzeugnisse daraus

8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus **

9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus

10 = Senf und Erzeugnisse daraus

11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus

12 = Schwefeldioxid und Sulfite

13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus

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.

- Leichte Vollkost: 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, (C)ashewnüsse, (P)ecannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cadamianüsse



Es kocht:

...täglich frisch & lecker

