



1. Woche Dez./Jan. 2026	Deftige Hausmannskost 9,90 €	Vegetarisch 8,90 €	Kost ohne Zuckerzusatz 9,90 €	Schlemmer Menüs 10,90 €	Desse 0,90 €	Salat 0,90 €	Abend- brot 5,60 €
Montag 29.12.25	Kalbsbraten In Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln	Omeletterolle mit Spinatfüllung, Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE 3,8	Hähnchen „Cordon bleu“ mit Karottengemüse in Petersiliensoße und Kartoffelpüree			
Dienstag 30.12.25	Hausmacher Bratwurst in Soße mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln	Kartoffelkühle mit Champignonsoße	Putenkeulenbraten in Bratensoße mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE 2,4	Gemischte Bratenplatte mit Karottengemüse und Salzkartoffeln			
Mittwoch 31.12.25	Hacksteak in Rahmsoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	Chefsalat mit Brötchen	Fränkische Bratwürste in Soße mit Kohlrabi und Kartoffelpüree BE 3,0	Rinderbrust in Meerrettichsoße mit Rote Bete und Petersilienkartoffeln			
Donnerstag 01.01.26	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße	Rahmgulasch mit Blumenkohl und Zöpfli-Nudeln BE 3,1	Bayerischer Schweinebraten mit Apfelrotkraut und gekochten Kartoffelklößen			
Freitag 02.01.26	Rindergulasch mit Gemüse und Kartoffeln	Milchreis mit Sauerkirschen	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleischwürfeln	Wildlachs in Sahnesoße mit Zitrone verfeinert dazu Gemüsereis			
Samstag 03.01.26	Jägerklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrübengemüse, bunte Nudeln		Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln BE 1,3				
Sonntag 04.01.26	Hähnchenkeule in Soße, Apfrotkraut und Salzkartoffeln		Rinderschmorbraten mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln BE 2,5				
Auf Wunsch liefern wir auch Suppe . An Feiertagen kostet jedes Menü 10,90 € Änderungen vorbehalten!					☎ 07732 - 4439		



2. Woche Jan. 2026	Deftige Hausmannskost 9,90 €	Vegetarisch und süßes 8,90 €	Kost ohne Zuckerzusatz 9,90 €	Schlemmer Menüs 10,90 €	Dessert 0,90 €	Salat 0,90 €	Abend- brot 5,60 €
Montag 05.01.26	Rahmschnitzel vom Schwein mit Möhrchen, Erbsen und Bauernspätzle mit Bröseln	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch BE 1,8	Hähnchen „Cordon bleu“ mit Karottengemüse in Petersiliensoße und Petersilienkartoffeln			
Dienstag 06.01.26	Kartoffelsuppe „Norddeutsche Art“ mit geschnittenen Wienerle	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in sahniger Champignonsoße	Putenhacksteak, Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree	Jägerschnitzel in Rahmsoße mit Gemüse dazu Bauernspätzle			
Mittwoch 07.01.26	Rinderleber in Zwiebelsoße mit Apfelscheiben, Pariser Karotten und Kartoffelpüree mit Bröseln	Chefsalat mit Brötchen	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst	Rinderroulade mit Speck- Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl u. Kartoffelpüree			
Donnerstag 08.01.26	Seelachsfilet „à la bordelaise“ mit Kräuterauflage, Karottengemüse und Salzkartoffeln	Blumenkohl-Käse- Medaillons mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln	Schweinebraten in herzhafter Soße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Gulasch vom Schwein in Bratensoße dazu Gemüsereis			
Freitag 09.01.26	Hausmacher Bratwurst in Soße mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße	Kartoffelsuppe „Norddeutsche Art“ mit geschnittenen Wiener Würstchen	Alaska-Seelachsfilet paniert Kräuter- Senfsoße, Petersilienkartoffeln			
Samstag 10.01.26	Apfelstrudel mit Vanillesoße		Fleischkäse in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree BE 2,8				
Sonntag 11.01.26	Sahniges Rinderragout mit Karottengemüse und Schlingli-Nudeln		Geschmorte Rippchen in würziger Soße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln				
Auf Wunsch liefern wir auch Suppe . Am Feiertagen kostet jedes Menü 10,90 € Änderungen vorbehalten!					☎ 07732 - 4439		



3. Woche Jan. 2026	Deftige Hausmannskost 9,90 €	Vegetarisch und süßes 8,90 €	Kost ohne Zuckerzusatz 9,90 €	Schlemmer Menüs 10,90 €	Dessert 0,90 €	Salat 0,90 €	Abend- brot 5,60 €
Montag 12.01.26	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und gekochten Kartoffelklößen	Kaiserschmarrn mit gewürfelten Birnen	Putenhacksteak, Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE 3,1	Rinderbrust in Meerrettichsoße mit Rote Bete und Petersilienkartoffeln			
Dienstag 13.01.26	Truthahnschnitzel „natur“ in Rahmsoße mit Fingermöhrchen, Erbsen und Reis	Kartoffelkuchle mit Champignonsoße	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch BE 1,8	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, mit Sahne verfeinert, Gemüseris			
Mittwoch 14.01.26	Bockwurst auf Wirsinggemüse, Kartoffelpüree	Chefsalat mit Brötchen	Linsengericht Schwäbische Art Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln	Kasseler Nacken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree			
Donnerstag 15.10.26	Kartoffelsuppe „Norddeutsche Art“ mit geschnittenen Wiener Würstchen	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße	Hähncheninnenfilet mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln BE 2,8	Schweinegeschnetzeltes in Champignon-Sahne-Soße mit Erbsen, gewürfelten Karotten und Bauernspätzle			
Freitag 16.01.26	Fischstäbchen paniert in Kräutersoße mit Petersilienkartoffeln	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Fleischkäse in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree BE 2,8	Seelachsfilet „à la bordelaise“ mit Kräuterauflage, Karottengemüse und Salzkartoffeln			
Samstag 17.01.26	Kasseler Nacken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree		Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein mit Kohlrabi, Broccoli und Salzkartoffeln BE 2,8				
Sonntag 18.01.26	Gemischte Bratenplatte mit Karottengemüse und Salzkartoffeln		Sahniges Rinderragout mit Karottengemüse und Schlingli- Nudeln BE 3,8				
Auf Wunsch liefern wir auch Suppe . An Feiertagen kostet jedes Menü 10,90 Änderungen vorbehalten!					☎ 07732 -4439		



4. Woche Jan. 2026	Deftige Hausmannskost 9,90 €	Vegetarisch und süßes 8,90 €	Kost ohne Zuckerzusatz 9,90 €	Schlemmer Menüs 10,90 €	Dessert 0,90 €	Salat 0,90 €	Abend- brot 5,60 €
Montag 19.01.26	Bayerischer Schweinebraten mit Apfelrotkraut und gekochten Kartoffelklößen	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße	Rindergulasch mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln BE 2,5	Truthahnschnitzel „natur“ in Rahmsauce mit Fingermöhrrchen, Erbsen und Reis			
Dienstag 20.01.26	2 Frikadellen in herzhafter Soße mit Rotkohl und Kartoffelpüree	Pilzragout „Böhmische Art“ mit Serviettenknödel	Fränkische Bratwürste in Soße mit Kohlrabi und Kartoffelpüree BE 3,0	Putengeschnetzeltes in Sahnesauce mit Champignons, Gemüsereis			
Mittwoch 21.01.26	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße mit Spätzle-Nudeln	Chefsalat mit Brötchen	Nudeleintopf mit Erbsen, Karotten und Schweinefleisch BE 3,0	Jägerklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrübengemüse, bunte Nudeln			
Donnerstag 22.01.26	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	Rahmgulasch vom Schwein mit Blumenkohl und Zöpfli-Nudeln BE 3,1	Hacksteak in Bratensoße mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln			
Freitag 23.01.26	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in sahniger Tomatensoße	Putenkeulenbraten in Bratensoße mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE 2,4	Alaska-Seelachs natur mit Dillsoße, Spinat und Salzkartoffeln BE 2,9			
Samstag 24.01.26	Fleischkäse in Zwiebelschmelze, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln		Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben- Kohlrabigemüse, Kräuterreis BE 4,2				
Sonntag 25.01.26	Gefüllter Kalbsbraten in Rahmsauce, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln		Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein mit Kohlrabi, Broccoli und Salzkartoffeln BE 2,8				
Auf Wunsch liefern wir auch Suppe . An Feiertagen kostet jedes Menü 10,90 Änderungen vorbehalten!					☎ 07732 - 4439		



5. Woche Jan. 2026	Deftige Hausmannskost 9,90 €	Vegetarisch und süßes 8,90 €	Kost ohne Zuckerzusatz 9,90 €	Schlemmer- Menüs 10,90 €	Dessert 0,90 €	Salat 0,90 €	Abend- brot 5,60 €
Montag 26.01.26	Schweinebraten in herzhafter Soße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Blumenkohl-Käse-Medaillons mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE 3,3	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleischwürfeln	Gemischte Bratenplatte mit Karottengemüse und Salzkartoffeln			
Dienstag 27.01.26	Rinderleber in Zwiebelsoße mit Apfelscheiben, Pariser Karotten und Kartoffelpüree mit Bröseln	Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße BE 4,3	Schweinebraten „Hausfrauen Art“, Gemüsemix und Spätzle BE 3,7	Schweineschnitzel „natur“ in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE 2,8			
Mittwoch 28.01.26	Hacksteak in Bratensoße mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Chefsalat mit Brötchen	Hähncheninnenfilet mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln BE 2,8	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln			
Donnerstag 29.01.26	Kartoffelsuppe „Norddeutsche Art“ mit geschnittenen Wiener Würstchen	Kartoffel-Gemüseauflauf	Gemüseintopf mit Rindfleisch BE 1,8	Hausmacher Bratwurst in Soße mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln			
Freitag 30.01.26	Maccaroni in Tomatensoße mit geschnittenen Krakauern	Milchreis mit Sauerkirschen	Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Alaska-Seelachsfilet paniert Kräuter- Senfsoße, Petersilienkartoffeln			
Samstag 31.01.26	Kasseler Nacken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree		Putenhacksteak, Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE 3,1				
Sonntag 01.02.26	Schweinegeschnetzeltes in Champignon-Sahne-Soße mit Erbsen, gewürfelten Karotten und Bauernspätzle		Hähnchen „Cordon bleu“ mit Karottengemüse in Petersiliensoße und Kartoffelpüree				
Auf Wunsch liefern wir auch Suppe . An Feiertagen kostet jedes Menü 10,90 € Änderungen vorbehalten!					☎ 07732 - 4439		