



diese woche



Woche 01.12.2025– 07.12.2025

	3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vor- suppe		Zucchini-cremesuppe (3,a,a1,g,i)	Gemüsebrühe mit Reis (i)	Garten-Gemüsesuppe (3,a,a1,g,i)	Gemüsebrühe mit Sternchnnudeln (a,a1,i)	Blumenkohl-Curry-Creme- Suppe(3,a,a1,g,i)	Möhren- Cremesuppe (3,a,a1,g,i)	Gemüsebouillon mit Faden- nudeln & JulienneGemüse (a,a1,i)
Vollkost		Rinderhacksteak mit Senfsoße (a,a1,a3,f,i,j) dazu Salzkartoffeln und Buttererbsen (g)	Spaghetti (a,c) Bolognese vom Rind und geriebenem Käse(g)	Rostbratwurst an herzhafter Soße (a,a1,a3,f,g,l) dazu Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen (1,3,5)(l)	Saarländische Geheiratete in Specksoße dazu ein Beilagensalat (wird gewogen)	Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat	Gebratener Fleischkäse (2,3) mit Bratensoße (a,a1,a3,f,i) dazu Röstitaler und Rahmwirsing (a,a1,a3)	Kohlroulade (a,a1,c,i) an einer dunklen Kümmelsoße (2,3,8)(a,a1,a3,f,i) dazu Kartoffeln
Leichte Vollkost		Fitness-Gemüsepfanne mit Hähnchenfleisch und heller Soße dazu Kräuterreis	Fischroulade "Mykonos" mit Balkankäse gefüllt (d,g) an Gemüsesoße dazu Kartoffelpüree	Schweinebraten mit Bratensoße (a,a1,a3,f,i) dazu Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse	Hähnchensteak in Kokos-Curry-Soße (a,a1,g,i) dazu Kräuterreis und Karottengemüse	Farfalle (a,c) mit Kürbis- Ragout	Gemüse Eintopf mit Nudeln (a,a1,c,i) und Rindfleisch	Gulasch vom Schwein mit Champignons dazu Nudeln(a,c) und Vitalgemüse
Vegetarisch		Polenta-Spinat- Knusper tasche (a,a1,g) Kräuter-Bulgur und Mischgemüse in Rahm (g)	Blumenkohlbratling mit Kräutersoße dazu Spätzle und ein Beilagensalat (wird gewogen)	Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese dazu ein Beilagensalat (wird gewogen)	Cous-Cous- Gemüsepfanne an orientalischer Paprikasoße	Kaiserschmarrn (a,a1,c,g) mit Vanillesoße (g) und Pflaumenkompott	Semmelknödel (a,c,g) auf Waldpilzragout (a,c) dazu Bohnensalat	Bandnudeln(a,g) Mediterran mit Spinat, Tomaten und grünem Pesto (g)
Dessert		Dessertbuffet	Dessertbuffet	Dessertbuffet	Dessertbuffet	Dessertbuffet	Dessertbuffet	Dessertbuffet

Änderungen vorbehalten.

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang





diese woche



KW49

In unserer Aktionstheke bieten wir diese Woche an:

01.12.2025	02.12.2025	03.12.2025	04.12.2025	05.12.2025	KW49	
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Montag bis Freitag zusätzlich:	
Feines Hirschgulasch "Hubertus" mit Waldpilzen In Preiselbeer- Sahnesauce MA: 7,90 € Besucher: 8,90 €	2 Mini Chicken-Burger an Salatbouquet (Wahlweise mit BBQ-Sauce oder Sweet Chili Sauce) MA: 5,20 € Besucher: 6,20 €	Hausgemachtes Schweineschnitzel mit Zitrone MA: 4,90 € Besucher: 5,90 €	Rote oder Weiße Currywurst mit Currysorten vom Gewürzamt "Ingo Holland" an fruchtiger Tomatensauce MA: 2,80 € Besucher: 3,80 €	Rindfleisch-Gemüse- Pfanne mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und einer leckeren Sauce MA: 7,90 € Besucher: 8,90 €	Winterliches Ofengemüse	Pommes Frites
					MA: 2,20 € Besucher: 2,50 €	MA: 1,50 € Besucher: 1,80 €

Änderungen vorbehalten.

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang





diese woche



Woche 08.12.2025 – 14.12.2025

4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vor- suppe	Broccolicremesuppe (3,a,a1,g,i)	Gemüsebrühe mit Faden- nudeln (a,a1,i)	Selleriecremesuppe (3,a,a1,g,i)	Gemüsebouillon mit Backerbsen (a,a1,c,g,i)	Tomatencremesuppe (3,a,a1,g,i)	Möhren-Ingwer-Creme (3,a,a1,g,i)	Gemüsebrühe mit Flädle (a,a1,c,g,i)
Voll- kost	Lyonerpfanne mit Paprika, Zwiebeln und Bratkartoffeln dazu ein Salat vom Buffet (wird gewogen)	Seelachsschnitte "à la Bordelaise" (a,c,d) dazu Püree(g) und Zucchini-gemüse	Saarländischer Schaales mit Speck, dazu Apfelmus	Spießbraten vom Schwein mit dunkler Soße dazu Salzkartoffeln und Bayrisch-Kraut	Hirtenrolle an Balkangemüse dazu Kräuterreis	Rindswurst mit Bratensoße dazu Kartoffelpüree und Grünkohl	Jägerschnitzel von der Pute dazu Röstitaler und Rosenkohl-gemüse
leichte Kost	Geflügelfrikadelle mit Tomatensoße dazu Petersilienreis und Sellerie-gemüse	Gemüse-eintopf mit Rindfleisch und Nudeln	Gulasch vom Schwein mit Spätzle (c) und Blumenkohl naturell	gekochtes Rindfleisch mit Gemüse-soße dazu Bouillonkartoffeln (i)	Gedünstetes Pangasiusfilet mit Dillsoße dazu Nudeln und Karottengemüse	Hühnersuppentopf mit Nudeln (g)(a,a1,c,i)	Geschnetzeltes vom Schwein mit Kräuterspätzle und Kaisergemüse
Vegetarisch	Vegetarische Maultaschen mit Gemüsefüllung und Gemüse-soße	Champignon- Blätterteigtasche dazu Kräuter-Kartoffeln und ein Salat vom Buffet (wird gewogen)	Sellerie-Knusperschnitte (a,l) mit Thymian-Tomatensoße dazu Schupfnudeln	Gemüselasagne mit einer Tomaten-Kräutersoße	Eieromlette mit Gartenkräutern dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat	Käsespätzle mit einem kleinen Salat vom Buffet (wird gewogen)	Tortellini mit Käsefüllung an Gemüse-Kräutersoße
Dessert	Dessertbuffet	Dessertbuffet	Dessertbuffet	Dessertbuffet	Dessertbuffet	Dessertbuffet	Dessertbuffet

Änderungen vorbehalten.

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang





diese woche



KW50

In unserer Aktionstheke bieten wir diese Woche an:

08.12.2025	09.12.2025	10.12.2025	11.12.2025	12.12.2025	Montag und Freitag zusätzlich:	
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Pommes Frites	Rosenkohl mit Cranberries
Schweinelenochen mit Champignons, Speck und Lauch an einer würzigen Bratensauce mit Kartoffelkräpfen	Winterliche Hähnchen-Kartoffel- Krautpfanne aus dem Ofen	Puten- geschnetzeltes in Apfelsahnesauce, dazu gebackene Kartoffelplätzchen mit Speck und Zwiebeln	Gegrillter Honigbraten vom Schwein an herzhafter Kümmeljus, mit Rotkohl und Semmelnködeln	Seelachsfilet mit einer Orangen- Mandelkruste an Weißweinsauce mit cremiger Maisgries-Polenta	MA: 1,50 € Besucher : 1,80 €	MA: 2,20 € Besucher: 2,50 €
MA: 7,90 € Besucher: 8,90 €	MA: 4,90 € Besucher: 5,90 €	Ma: 5,90 € Besucher: 5,90 €	Mitarbeiter: 5,90 € Besucher: 6,90 €	MA: 8,90 € Besucher: 9,90 €		

Änderungen vorbehalten.

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang

