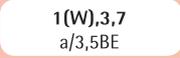
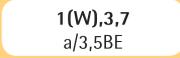
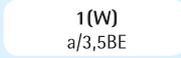
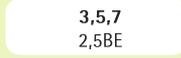
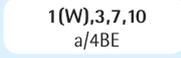
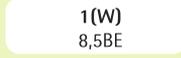
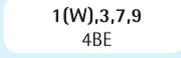
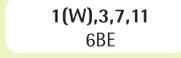
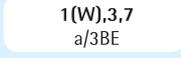
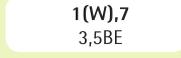
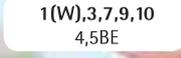
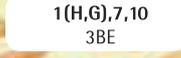


	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 01.02.2025	 <p>„Pytt i Panna“ * Schwed. Pfannengericht mit Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Kohlrabi, Möhren, dazu Spiegelei und Rote Beete</p> <p>3 h/6,5BE</p>	 <p>Eisbeinfleisch in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/b/c/z/3,5BE</p>	 <p>„Hausgemachte Kartoffelsuppe“ mit eingeschnittener Wurst</p> <p>7,9 b/c/3BE</p>	  <p>Vegetarischer Bauerntopf * mit Sojahack, Knobl., Kartoffel, Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen, Tomatenmark</p> <p>6,1(G) 3,5BE</p>
Sonntag 02.02.2025	 <p>Geschmorte dicke Rippe in Kümmelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/z/4BE</p>	 <p>Bayrisches Wildgulasch * in Wacholderbeersauce, dazu Rosenkohl und Semmelknödel</p> <p>1(W),3 a/6BE</p>	 <p>Gebratenes Hähnchenbrustfilet * in Champignonsauce, dazu Prinzessbohnen und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,12 a/b/c/e/3,5BE</p>	  <p>Quinoa-Erbsen- Frikadelle * mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu Möhren und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9,10 5BE</p>
Montag 03.02.2025	 <p>„DDR Jägerschnitzel mit Feuerwehrsauce“ panierte Jagdwurst, dazu Ketchupsauce mit Zwiebeln und Spiralnudeln</p> <p>1(W),3,7,10 b/c/z/8BE</p>	 <p>Curry-Senf- Putenragout * mit Honig, Knoblauch, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,10 3,5BE</p>	 <p>Hackbraten in brauner Sauce mit Brechbohnen und Kartoffeln</p> <p>1(W),10 a/3,5BE</p>	  <p>Rote-Linsen-Kokos- Suppe * mit Zwiebeln, Tomaten, Kokosmilch, Chili und Kurkuma, dazu ein Kaiserbrötchen</p> <p>1(W) 4BE</p>
Dienstag 04.02.2025	  <p>Vanille Milchreis * mit warmem Kirschragout</p> <p>1(W),7 c/z/7,5BE</p>	 <p>1 große Nürnberger Rostbratwurst mit Sauce auf Rahmwirsing, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9,10 a/j/3,5BE</p>	  <p>Eieromelette * dazu Blattspinat und Kartoffelpüree</p> <p>1(W),3,7 2,5BE</p>	  <p>Veganes Bami Goreng * indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse</p> <p>1(W),6 5BE</p>
Mittwoch 05.02.2025	 <p>Pikantes Wurstgulasch in Tomaten-Paprikasauce, dazu Makkaroni</p> <p>1(W),9 b/c/7BE</p>	 <p>„Knusperfisch“ * (Seelachs und Goldlachs) in Cornflakespanade, dazu Rahmerbsen und Kartoffelstampf</p> <p>1(W),3,4,7 4,5BE</p>	 <p>Grüne-Bohnen- Eintopf * mit Rindfleisch</p> <p>7 3BE</p>	  <p>Blumenkohl im Backteig * mit Kräuter-Béchamel, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 6,5E</p>
Donnerstag 06.02.2025	 <p>„Himmel & Erde“ Gestampfte Kartoffeln und Äpfel mit Speckwürfel und Zwiebeln, dazu eine Bratwurst</p> <p>7,9,10 b/c/j/3,5BE</p>	 <p>„Cordon bleu“ mit Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 b/c/4BE</p>	 <p>Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln</p> <p>1(W),10 a/b/c/j/3,5BE</p>	  <p>3 Kartoffeltaschen „Tomate- Mozzarella“ * mit mediterranem Gemüse in Joghurt-Tomatensauce</p> <p>1(W),7 5BE</p>
Freitag 07.02.2025	 <p>Klassische Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel</p> <p>1(W) a/2BE</p>	 <p>Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“ * mit Zwiebeln, Pilzen in Rahmsauce, dazu Röstinchen</p> <p>1(W),3,7 a/4BE</p>	 <p>Seehecht „Müllerin“ * in Zitronen-Kräuter-Mantel, dazu Buttersauce, Brokkoli und Dampfkartoffeln</p> <p>1(W),3,4,7 4BE</p>	  <p>Gemüsemedaillon * mit heller Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree</p> <p>1(W),3,7,9 4BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 08.02.2025	 Nasi Goreng * Indonesisches Reis-gericht mit Hähnchenbruststreifen, Gemüse, Kokos und Curry 1(W),6,10 4,5BE	 Scheibe vom Nackenbraten mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 1(W),3,7 h/4BE	 Französischer grüne Bohneneintopf * Paprika, Zucchini, Zwiebel, Kidneybohnen, Kartoffelwürfel, Tomate, Knob., Kräuter der Provence 3BE
Sonntag 09.02.2025	 „Bremer Kohl & Pinkel“ Grünkohl mit Pinkel, dazu Salzkartoffeln 1(H),9,10 b/c/3,5BE	 Lammragout * mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian, dazu Reis 1(W) a/6BE	 Putenbraten * in Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W) a/3,5BE	 Vegetarische Kohlroulade * in Kümmelsauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,9,10 a/4BE
Montag 10.02.2025	 Panierte Bauchscheibe mit Bratensauce, dazu Weißkohlgemüse und Kartoffeln 1(W),3,7 a/4,5BE	 Bauernschnitzel (paniert) mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu Kartoffeln 1(W) a/b/c/4BE	 Hühnerfrikassee „klassisch“ * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Langkornreis 1(W),7,12 b/c/e/6BE	 Asiatische Bratnudelpfanne * mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce 1(W),6 6BE
Dienstag 11.02.2025	 BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhackfleischsauce 1(W) 8,5BE	 Schweine-Rahmgulasch mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Sahne und Estragon, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3BE	 Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage 7 2,5BE	 Curry von bunten Hülsenfrüchten * mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Kokosmilch, Chili, Kurkuma, dazu Reis 1(W),3,7 9BE
Mittwoch 12.02.2025	 Pizzasuppe * Rinderhackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Mais, Champ., Knob., Sahne, Schmelzkäse, Oregano, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W),3,7 4BE	 „Grön Hini“ Grüne Bohnen mit Speck und Birnenstücke, dazu Kartoffeln b/c/5,5BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Wirsinggemüse und Kartoffeln 1(W),3,7 a/4BE	 Griechischer Kartoffelauflauf * mit Paprika, Auberginen, Zucchini, Feta und Käse überbacken 1(W),3,6,7,9 4,5BE
Donnerstag 13.02.2025	 Geschnittene Currywurst in Gewürzketchup-sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 7 b/c/j/z/3,5BE	 Hähnchenbrust * mit Frühlingszwiebeln, Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch u. Honig in Sojasauce, dazu Reis 1(W),6 a/7BE	 Gek. Rindfleisch (Polnische Art) * mit Dillsauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln 1(W),3,7 3,5BE	 BIO-Vollkorn-rigatoni * mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Frischkäse 1(W),3,7 6BE
Freitag 14.02.2025	 Westfälische Linsensuppe mit Tellerlinsen, Kartoffelwürfel und Mettendenscheiben 9 b/c/3BE	 Gebratenes Buntbarschfilet * an Petersiliensauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln 1(W),3,4,7 3,5BE	 Zartes Hähnchenfilet * in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Dreierlei Schupfnudeln * (Tomate, Spinat, natur) dazu Frischkäse-Lauchzwiebel-Crème 1(W),3,7 8BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 15.02.2025	 Spitzkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel  7 2,5BE	 Schweinerückensteak mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln  1(W),3,7 a/z/4BE	 Geflügelfrikadelle * mit brauner Sauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffeln  1(W),3,7,10 a/4BE	 Brokkoli-Nussecke * mit Kräutersauce, dazu junge Erbsen und Kartoffelpüree  1(W),3,5,7,8(H) 5BE
Sonntag 16.02.2025	 Schweinebraten „Bayrische Art“ in deftiger Sauce, dazu Sauerkraut und Semmelknödel  1(W) a/4,5BE	 Pouardenbrust „Florentiner Art“ * auf Blattspinat in Rahm, dazu Salzkartoffeln  1(W),3,7 3BE	 Kalbsgeschnetzeltes * mit Waldpilzen und Spargelstücken, dazu Wildreis  1(W) a/7BE	 Zwiebelkuchen „Badische Art“ * mit Zwiebeln, Parmesan, Eier und saurer Sahne  1(W),3,7 a/2,5BE
Montag 17.02.2025	 „Köttbullar“ * Rinderhackfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee  1(W,H),3,7 a/5BE	 Bunte Pfanne mit Schweinfleisch- streifen bunter Paprika, Zwiebeln und Pilzen, dazu Kartoffeln  1(W),3 a/3BE	 Deftiger Möhreneintopf * mit Rinderhackfleisch  7 2BE	 Farfalle mit Spinat- Erdnuss-Sauce * mit Tomate, Spinat, Erdnussbutter, Sahne und Muskat  1(W),3,5,7 6,5BE
Dienstag 18.02.2025	 Schinken-Ei- Nudelgratin dazu Käsesauce  1(W),3,6,7,9 c/8,5BE	 „Schlemmer- Hähnchenschnitzel“ * dazu holländische Sauce, Brokkoli und Kartoffeln  1(W),3,7 5BE	 Grobe Bratwurst mit brauner Sauce, dazu Erbsen und Kartoffeln  1(W),7 a/3,5BE	 Patros-Pfanne * mit Fetakäse, Paprika, Zucchini und Auber- ginen und frittierte Kartoffelwürfel  7 3,5BE
Mittwoch 19.02.2025	 Deftiger Grünkohl mit einer Kochwurst und Salzkartoffeln  1(W),10 b/c/z/3,5BE	 Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill * mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen  1(W),3,10 z/7BE	 Lebergeschnetzeltes in Apfelsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Möhrensalat  1(W) a/c/3,5BE	 Kartoffel- Gemüsegratin * mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken  3,7 2,5BE
Donnerstag 20.02.2025	 3 American Pancakes * mit amerikanischer Blaubeersauce  1(W),3,7 z/7BE	 Fleischkäse mit cremiger Honig-Senfsauce mit Dill, dazu Kartoffeln und ein Gurkensalat  1(W),3,7,10 b/c/j/3BE	 Gekochte Eier „Frankfurter Art“ * m. Grüner Sauce (Pe- tersilie, Kresse, Schnitt- lauch), dazu Butterge- müse und Kartoffeln  1(W),3,7 3BE	 Vegetarische Käsespätzle * Pfannengericht mit Zwiebeln, dazu Käse-Sahnesauce  1(W),3,7 d/7,5BE
Freitag 21.02.2025	 Weißer Bohneneintopf mit Mettwurst- scheiben, Speck und Kartoffelwürfel  9 b/c/lj/3BE	 „Räuberplatte“ kleine Bratwurst und Schweinebraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffeln  7 z/4BE	 Gebratenes Alaska-Seelachsfilet * mit Kräutersauce, dazu junge BIO-Erbsen, dazu Salzkartoffeln  1(W),3,4,7 5,5BE	 Bunte Paprikaquiche * Paprika, Crème fraiche, Muskatnuss, Thymian, dazu fruchtige Tomatensauce  1(W),3,7 a/5,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 22.02.2025	 Wirsingtopf mit Speck, Lauch, Zwiebel- und Kartoffelwürfel  1(W),3,7 b/c/2BE	 Hähnchengeschnet- zeltes „Hawaii Art“ * mit Pfirsich, Birne, Weintrauben, Ananas und Kirschen, dazu Curryreis  1(W),3,7 4,5BE	 Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln  1(W) a/z/3,5BE	 Spätzle-Pilzpfanne * mit Champignons und Stockschwämmchen, herzhaft gewürzt, dazu Rahmsauce  1(W),3,7,9 a/5,5BE
Sonntag 23.02.2025	 Rosmarin- Putenbraten * in Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln  1(W),3,7 a/3,5BE	 Geschmorte Ochsenbrust * in Bratensauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln  1(W),3,7 a/3,5BE	 Schweinebraten mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln  1(W) a/3,5BE	 Veganes Gulasch * mit Soja-Schnetzel in Sauce, dazu Klöße und Apfel-Rotkohl  1(W),6 a/z/5,5BE
Montag 24.02.2025	 „Chili con Carne“ * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney- bohnen, dazu Reis  7BE	 Würzige Schweine- fleischfrikadelle mit dunkler Zwiebel- sauce, dazu Rotkohl und Hörnlinudeln  1(W),3 a/z/8BE	 Putengulasch * in heller Schnittlauch- sauce, mit Zucchini- Möhrengemüse und Kartoffeln  1(W),3,7 3BE	 Winterlicher Möhren-Kürbistopf * mit Rote Beete, Fetawürfel und Honig, gehackte Nüsse und Crème fraîche  3,5,7 2,5BE
Dienstag 25.02.2025	 Hähnchenpfanne „Gyros Art“ * mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki  3,7,10 4,5BE	 Scheibe vom Schulterbraten in brauner Sauce, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln  1(W),3,7 a/4,5BE	 „Falscher Hase“ Hackbraten mit dunkler Sauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln  1(W),3,7,10 a/4BE	 Spaghetti „Arrabiata“ * fruchtige Tomaten- sauce mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln und ital. Kräuter  1(W) 8,5BE
Mittwoch 26.02.2025	 Kartoffel-Hack- Lauchauflauf * mit Rinderhackfleisch, Knoblauch, Zwiebel und gratiniertem Käse  3,7 3BE	 Krakauer in dunkler Sauce, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffeln  1(W),3,7 a/b/c/j/3,5BE	 „Bremer Hühnersuppe“ * mit Suppengrün, Gemüsezwiebel, Pe- tersilie, und Reis, dazu ein Kaiserbrötchen  1(W),3,7,9 4BE	 Sesam-Karotten- Knuspersticks * mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln  1(W),3,7,11 6BE
Donnerstag 27.02.2025	 „Paprikaschnitzel“ Paniertes Schweine- schnittzel mit Paprikasauce und Kartoffelstampf  1(W) a/4BE	 „Grootheider Stipp“ Mehlschwitze mit Speck und Zwiebeln, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln  1(W),7 b/c/4BE	 Rinderragout * in Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln  1(W),3,7 a/3BE	 Spinatlasagne * Tomaten, Zwiebeln, Béchamelsauce und Käse überbacken  1(W),7 3,5BE
Freitag 28.02.2025	 „Omas Erbsensuppe“ mit Speckwürfel, Zwiebeln und einer Bockwurst  9 b/c/j/3BE	 „Fischpfanne Helgoland“ * Seelachs, Brokkoli, Erbsen, Prinzessbohnen, in heller Rahmsauce, dazu Kartoffeln  4,7,10 3,5BE	 3 Hackbällchen mit Gemüsesauce, dazu Erbsen-Mais- gemüse und Kartoffeln  1(W),3,7,9,10 4,5BE	 Gebratener Grünkohl * mit Zwiebeln, Senf und Crème fraîche, dazu Dampfkartoffeln  1(H,G),7,10 3BE