	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 01.05.2025 **Tag der Arbeit**	**Panierte Bauchscheibe** mit Bratensauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln 1(W),3,7 a/4,5BE	**„Cordon bleu“** mit Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 b/c/4BE	**Geflügelfleischkäse *** in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),10 a/b/c/j/3,5BE	**Curry von bunten Hülsenfrüchten *** mit Gemüse, Zwiebeln,Tomaten, Kokosmilch, Chili, Kurkuma, dazu Reis 1(W),3,7 9BE
Freitag 02.05.2025	**Spanischer Linseneintopf** Chorizo, Kartoffeln, Chili, Karotten, Zwieb., Oregano, Thymian, Knobl., Cayennepfeffer 6,7 b/c/6BE	**Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“ *** mit Zwiebeln, Pilzen in Rahmsauce, dazu Röstinchen 1(W),3,7 a/4BE	**Seehecht “Müllerin” *** in Zitronen-Kräuter-Mantel, dazu Buttersauce, Broccoli und Dampfkartoffeln 1(W),3,4,7 4BE	**“Pasta Quattro Formaggi” *** Penne mit würziger Käse-Sahnesauce (Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan) 1(W),3,7 8,5BE
Samstag 03.05.2025	**“Pytt i Panna” *** Schwed. Pfannengericht mit Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Kohlrabi, Möhren, dazu Spiegelei und Rote Beete 3 h/6,5BE	**Eisbeinfleisch** in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/z/3,5BE	**Rindergulasch *** in Sauce, dazu Erbsen und Spiralnudeln 1(W),3,7 a/3BE	**Französischer grüne Bohneneintopf *** Paprika, Zucchini, Zwiebel, Kidneybohnen, Kartoffelwürfel, Tomate, Knobl., Kräuter der Provence 3BE
Sonntag 04.05.2025	**Rosmarin-Putenbraten *** in Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	**Bayrisches Wildgulasch *** in Wacholderbeersauce, dazu Rosenkohl und Semmelknödel 1(W),3 a/6BE	**Kräuterbraten** in Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	**Gemüsemedaillon *** mit heller Rahmsauce, dazu Kartoffel-Möhrenstampf 1(W),3,7,9 4BE
Montag 05.05.2025	**Schnitzel „Balkan Art“** in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis 1(W) z/8BE	**Rinderleber “Berliner Art” *** auf gedünstetem Apfel-Zwiebelgemüse, dazu Kartoffelpüree 1(W),7 a/c/3BE	**Putengeschnetzeltes *** mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Spiralnudeln 1(W),3,7 3BE	**Blumenkohl im Backteig *** mit Kräuter-Knoblauchsauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 6,5E
Dienstag 06.05.2025	**Schinken-Ei-Nudelgratin** dazu Käsesauce 1(W),3,6,7,9 c/8,5BE	**Gebratene Hähnchenkeule *** mit Geflügelrahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelstampf 1(W),3,7 a/3BE	**3 Hackbällchen** mit Gemüsesauce, dazu Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,9,10 4,5BE	**Griechischer Kartoffelauflauf *** mit Paprika, Auberginen, Zucchini, Feta und Käse überbacken 1(W),3,6,7,9 4,5BE
Mittwoch 07.05.2025	**Hähnchenpfanne “Gyros Art” *** mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 3,7,10 4,5BE	**1 große Nürnberger Rostbratwurst** mit Sauce auf Sauerkraut, dazu Kartoffeln 1(W),3,7,9,10 a/j/3,5BE	**“Dörstampt Wuddels”** Ostfriesischer Möhreneintopf mit Hackfleisch 7 3BE	**Asiatische Bratnudelpfanne *** mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce 1(W),6 6BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 08.05.2025	**BIO-Spaghetti „Bolognese“ *** mit Rinderhack-fleischsauce 1(W) 8,5BE	**Hähnchenbrust *** mit Frühlingszwiebeln, Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch u. Honig in Sojasauce, dazu Reis 1(W),6 a/7BE	**Gek. Rindfleisch *** mit Meerrettichsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beetesalat 1(W),7,12 a/c/e/h/3BE	**3 Kartoffeltaschen “Tomate-Mozzarella” *** mit mediterranem Gemüse in Joghurt-Tomatensauce 1(W),7 5BE
Freitag 09.05.2025	**Westfälische Linsensuppe** mit Tellerlinsen, Kartoffelwürfel und Mettendenscheiben 9 b/c/3BE	**Kutterfischfrikadelle** mit Speck-Bohnen in Rahm, dazu Kartoffeln 1(W),3,4,7 6,5BE	**“Falscher Hase”** Hackbraten mit dunkler Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,10 a/4BE	**Zwiebelkuchen „Badische Art“ *** mit Zwiebeln, Parmesan, Eier und saurer Sahne 1(W),3,7 a/2,5BE
Samstag 10.05.2025	**Nasi Goreng *** Indonesisches Reis-gericht mit Hähnchen-bruststreifen, 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	**„Omas Eintopf“ *** mit Rindfleisch, Kartoffel-, Pastinaken- und Möhrenwürfel und Petersilie 2BE	**Dreierlei Schupfnudeln *** (Tomate, Spinat, natur) dazu Frischkäse-Lauchzwiebel-Crème 1(W),3,7 8BE
Sonntag 11.05.2025	**Bratrippchen** mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/z/3,5BE	**Lammragout *** mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian, dazu Reis 1(W) a/6BE	**Gebratenes Hähnchenbrustfilet *** in Champignonsauce, dazu Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 1(W),3,7,12 a/b/c/e/3,5BE	**Frischer Spargel *** dazu Holländische Sauce mit Frühlingszwiebeln und Butterkartoffeln 1(W),3,7 3,5BE
Montag 12.05.2025	**Kartoffelpuffer *** mit Apfelmus 1(W),3 c/8BE	**Schweine-Rahmgulasch** mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Sahne und Estragon, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3BE	**Gekochte Eier „Frankfurter Art“ *** m. Grüner Sauce (Petersilie, Kresse, Schnittlauch), dazu Buttergemüse und Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	**Kichererbsen-Patty *** mit Cornflakespanade, dazu Tomaten-Paprikagemüse und Reis 7,5BE
Dienstag 13.05.2025	**Geschnittene Currywurst** in Gewürzketchup-sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 7 b/c/j/z/3,5BE	**Hähnchen-Curry mit Kokos und Tomaten *** Spinat, Knobl., Cumin, Kurkuma, Chili, Ingwer, Zwiebel, Koriander, dazu Basmatireis	**Grüner Bohneneintopf** mit Kartoffelwüfel und Fleischeinlage 7 3BE	**Sesam-Karotten-Knuspersticks *** mit Sauce Bernaise, dazu Kartoffeln 1(W),3,7,11 6BE
Mittwoch 14.05.2025	**“Bergsteigers Kartoffelgratin” *** mit Rinderhackfleisch, Pilzen, Kartoffelscheiben und gratiniertem Käse 1(W),7,12 b/c/e/3BE	**“Räuberplatte”** kleine Bratwurst und Schweinebraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffeln 7 z/4BE	**Zartes Hähnchenbrustfilet *** in Schnittlauchsauce mit Broccoli und Kartoffelpüree 1(W),3,7 2,5BE	**Veganes Bami Goreng *** indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse 1(W),6 5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 15.05.2025	**Rinderhacksteak “Texas” vom Grill *** mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen 1(W),3,10 z/7BE	**Bauernschnitzel (paniert)** mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu Kartoffeln 1(W) a/b/c/4BE	**Lebergeschnetzeltes** in Apfelsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Möhrensalat 1(W) a/c/3,5BE	**BIO-Vollkorn-rigatoni *** mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Frischkäse 1(W),3,7 6BE
Freitag 16.05.2025	**Spitzkohleintopf** mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel 7 2,5BE	**Grobe Bratwurst** mit Sauce, dazu Euromix und Kartoffeln 1(W),7,9 a/3BE	**Gebratenes Alaska-Seelachsfilet *** mit Petersiliensauce, dazu Möhrenscheiben, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 5,5BE	**Kartoffel-Gemüsegratin *** mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken 3,7 2,5BE
Samstag 17.05.2025	**Ostfriesische bunte Bohnensuppe** mit Speck und Mett-wurstscheiben 9 b/c/3BE	**“DDR Jägerschnitzel mit Feuerwehrsauce”** panierte Jagdwurst, dazu Ketchupsauce mit Zwiebeln und Spiralnudeln 1(W),3,7,10 b/c/z/8BE	**Schweinegulasch** mit Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/z/3,5BE	**Broccoli-Nussecke *** mit Kräutersauce, dazu junge Erbsen und Kartoffelpüree 1(W),3,5,7,8(H) 5BE
Sonntag 18.05.2025	**Schweinebraten “Bayrische Art”** in deftiger Sauce, dazu Sauerkraut und Semmelknödel 1(W) a/4,5BE	**Poulardenbrust “Florentiner Art” *** auf Blattspinat in Rahm, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	**Kalbsgeschnetzeltes „Frühlings Art“ *** mit Möhren, Erbsen und Champignons, dazu BIO-Reis 1(W),3,7 a/6BE	**Quinoa-Erbsen-Frikadelle *** mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu Möh-ren und Kartoffeln 1(W),3,7,9,10 5BE
Montag 19.05.2025	**Frische Erbsensuppe *** mit einem Geflügelwienerle 9 b/c/j/3BE	**Bunte Pfanne mit Schweinefleisch-streifen** bunter Paprika, Zwiebeln, Kartoffel-scheiben und Pilzen 1(W),3 a/3BE	**3 Klopse “Jäger Art”** in Champignonsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln 1(W),3,7,12 a/b/c/e/3,5BE	**Spaghetti “Arrabiata” *** fruchtige Tomaten-sauce mit Chilli, Knoblauch, Zwiebeln und ital. Kräuter 1(W) 8,5BE
Dienstag 20.05.2025	**Frischer Spargel mit gebr. Seehechtfilet *** dazu Holländische Sauce und Kartoffeln 1(W),3,4,7 4,5BE	**„Köttbullar“ *** Rinderhackfleisch-bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 1(W,H),3,7 a/5BE	**Eieromelette *** dazu Ratatoille-Kartoffel-Pfanne mit Rosmarin 1(W),3,7 2,5BE	**Vegetarischer Bauerntopf *** mit Sojahack, Knobl., Kartoffel, Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen, Tomatenmark 6,1(G) 3,5BE
Mittwoch 21.05.2025	**Jägerschnitzel** mit Champignon-rahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln 1(W),3,7,12 a/b/c/e/4,5BE	**Ostfriesische dicke Bohnen** mit Mettenden und Salzkartoffeln 1(W),3,7 b/c/3,5BE	**Hühnerfrikassee “klassisch” *** mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Lang-kornreis 1(W),7,12 b/c/e/6BE	**Spätzle-Pilzpfanne *** mit Champignons und Stockschwämmchen, herzhaft gewürzt, dazu Rahmsauce 1(W),3,7,9 a/5,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 22.05.2025	**3 American Pancakes *** mit amerikanischer Blaubeersauce (warm) 1(W),3,7 z/7BE	**Leberkäse** mit cremiger Honig-Senfsauce mit Dill, dazu Kartoffeln und ein Gurkensalat 1(W),3,7,10 b/c/j/3BE	**Gemüsefrikadelle *** mit heller Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln 1(W),3 a/4,5BE	**„Südseepfanne“ *** Blumenkohl, Champig., Broccoli, Chili, Rosmarin, kl.Tomaten, Sahne, Knobl., Parmesan, Kurkuma, Basilikum, dazu Tortellini 7 3,5BE
Freitag 23.05.2025	**“Grootheider Stipp”** Mehlschwitze mit Speck und Zwiebeln, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln 1(W),7 b/c/4BE	**Gebratenes Buntbarschfilet *** an Kräutersauce, dazu junge BIO-Erbsen und Kartoffeln 1(W),3,4,7 3,5BE	**„Hausgemachte Kartoffelsuppe”** mit eingeschnittener Wurst 7,9 b/c/3BE	**Bunte Paprikaquiche *** Paprika, Créme fraiche, Muskatnuss, Thymian, dazu fruchtige Tomatensauce 1(W),3,7 a/5,5BE
Samstag 24.05.2025	**“Himmel & Erde”** Gestampfte Kartoffeln und Äpfel mit Speckwürfel und Zwiebeln, dazu eine Bratwurst 7,9,10 b/c/j/3,5BE	**Hähnchengeschnetzeltes „Hawaii Art“ *** mit Pfirsich, Birne, Weintrauben, Ananas und Kirschen, dazu Curryreis 1(W),3,7 4,5BE	**Hackbraten** in brauner Sauce mit Euromix und Kartoffeln 1(W),10 a/3,5BE	**Veg. Pizzasuppe *** Sojahack, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Mais, Champ., Knobl., Sahne, Schmelzkäse, Oregano, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W),3,7 4BE
Sonntag 25.05.2025	**“Bauernglück”** Schweineschulter in dunkler Sauce, dazu Buttergemüse und Stampfkartoffeln	**Geschmorte Ochsenbrust *** in Bratensauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	**Gedünstetes Putenbrustfilet *** mit Jus, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	**Veganes Gulasch *** mit Soja-Schnetzel in Sauce, dazu Apfel-Rotkohl und Klöße 1(W),6 a/z/5,5BE
Montag 26.05.2025	**“Chili con Carne” *** mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis 7BE	**Schweinerückensteak** mit Pfefferrahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Tomatensalat 1(W),3,7 a/z/4BE	**Putengulasch *** in heller Schnittlauchsauce, mit Zucchini-Möhrengemüse und Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	**Vegetarische Käsespätzle *** Pfannengericht mit Zwiebeln, dazu Käse-Sahnesauce 1(W),3,7 d/7,5BE
Dienstag 27.05.2025	**“Paprikaschnitzel”** Paniertes Schweineschnitzel mit Paprikasauce und Kartoffelstampf 1(W) a/4BE	**„Labskaus”** Corned Beef, Rote Beete und Kartoffeln gestampft, dazu eine Gewürzgurke und Matjes 4,7 b/c/h/3,5BE	**Geflügelbratwurst *** mit brauner Sauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W),7,9 a/2,5BE	**Farfalle mit Spinat-Erdnuss-Sauce *** mit Tomate, Spinat, Erdnussbutter, Sahne und Muskat 1(W),3,5,7 6,5BE
Mittwoch 28.05.2025	**Würzige Schweinefleischfrikadelle** mit dunkler Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Hörnlinudeln 1(W),3 a/z/8BE	**Kartoffel-Hack-Lauchauflauf *** mit Rinderhackfleisch, Knoblauch, Zwiebel und gratiniertem Käse 3,7 3BE	**Frisches Fischfrikassee *** mit Seelachstücken, Möhren, Sellerie und Erbsen, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7,9 3BE	**Vanille-Milchreis *** mit warmem Kirschragout 1(W),7 c/z/7,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 29.05.2025 **Christi Himmelfahrt**	**Weißer Bohneneintopf** mit Mettwurst-scheiben, Speck und Kartoffelwürfel 9 b/c/j/3BE	**Scheibe vom Schulterbraten** in brauner Sauce, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/4,5BE	**Geflügelfleischkäse *** in Sauce mit Pastinaken und Kartoffeln 1(W) a/b/c/j/4BE	**Spinatlasagne *** Tomaten, Zwiebeln, Béchamelsauce und Käse überbacken 1(W),7 3,5BE
Freitag 30.05.2025	**“Grön Hini”** Grüne Bohnen mit Speck und Birnen-stücke, dazu Kartoffeln b/c/5,5BE	**Curry-Senf-Putenragout *** mit Honig, Knoblauch, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln 1(W),3,7,10 3,5BE	**Gedünstetes Schellfischfilet *** in Dillsauce, dazu Juliennegemüse und Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 3,5BE	**Rote-Linsen-Kokos-Suppe *** mit Zwiebeln, Tomaten, Kokosmilch, Chili und Kurkuma, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W) 4BE
Samstag 31.05.2025	**“Irish Stew”*(Eintopf)** Lamm, Lauch, Möhren, Zwiebeln, Sellerie, Kümmel, Weißkohl, Knoblauch, Thymian, Kartoffeln 9 3BE	**Krakauer** in dunkler Sauce, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffeln 1(W),3,7 a/b/c/j/3,5BE	**Currygeschnetzeltes mit Hähnchen und Früchten *** mit Ananas und Pfrisich, dazu Basmatireis 1(W),3,7 7BE	**Grünkern-Käse-Medaillon *** in Vollkornsesam-panade, mit Rahm-erbsen und Kartoffelpüree 1(W,D),3,6,7,9,11 5,5BE

- 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 Lebensmittel-herstellung (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 über nommen 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)aschu-nüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse

Es kocht: BFM CATERING ...täglich frisch & lecker