



ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 21.09.-25.09.2026

KW39

Öffnungszeiten: 08:00 Uhr – 14:30 Uhr

(Frühstück – Mo.-Fr. ab 08:00 Uhr / Mittagstisch – Mo.-Do.: 11:30 Uhr – 14:00 Uhr Fr.: 11:30 Uhr – 13:30 Uhr)

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag	Gebratene Maultaschen (6 Stk.) mit Fasskraut, knusprigem Speck^{1,5} und goldener Zwiebelschmelze  7,90 €	Pfannengyros¹  mit Zwiebeln und Tzaziki , dazu Pommes frites und Hirtensalat  7,90 €	Bio-Penne-Auflauf in Tomatensauce aus Bio-Schältomaten mit Brokkoli und Gouda überbacken  5,70 €	Sahne-Quark mit Kirschen 1,90 €
Allergene:	Maultaschen: Weizen, Eier, Sellerie • Zwiebeln: Milch • Kraut: Sellerie, Milch	Tzaziki: Milch, Eier, Senf • Salat: Milch, Senf	Auflauf: Weizen, Sellerie, Milch	Milch
Dienstag	Thai-Chicken-Bowl Sesam-Honig-Hähnchenbrust mit Reis, Bio-Karotte, Edamame, Mungbohnenprossen, Asia-Rotkraut, Grill-Zucchini (Yellow-Kokos-Currydressing)  7,90 €	Schweinebraten in kräftiger Sauce mit Apfelrotkohl und Bio-Spiralnudeln  7,90 €	 Backkartoffel mit Kräuter-Quark und gebratenen Champignons  mit frischen Kräutern  5,70 €	Schokopudding mit Vanillesauce 1,90 €
Allergene:	Bowl: Sellerie, Milch, Sesam, Soja, Senf	Sauce: Sellerie • Rotkohl: Sellerie	Quark: Milch • Champignons: Sellerie	Milch
Mittwoch	 Münsterländer Kartoffelsuppe mit Bio-Möhrenwürfel 5,70 € Wahlweise mit Bockwurst^{1,5}  6,90 €	Hähnchenschnitzel „Hawaii“ oder Veggieschnitzel mit zwei Ananasscheiben, Sc. Hollandaise, Preiselbeeren, frische Petersilie und Kroketten  7,90 €	Kräuter-Couscous mit Grillgemüse  und Fallafelbällchen, dazu orientalischer Joghurt dip  6,90 €	Fruchtjoghurt 1,90 €
Allergene:	Suppe: Sellerie, Milch • Bockwurst: Senf, Weizen	Schnitzel: Weizen • Veggieschnitzel: Weizen, Eier, Soja • Sauce: Eier, Milch, Sellerie • Kroketten: Weizen	Couscous: Weizen, Sellerie • Falafel: Weizen • Dip: Milch, Sesam	Milch
Donnerstag	Currywurst^{1,5} mit Pommes frites und Salatmix mit Joghurtdressing  6,20 €	Paniertes Seelachsfilet mit Kräuter-Senf-Sauce, Bio-Blattspinat  und Salzkartoffeln  8,50 €	 Rekener Kürbiscremesuppe mit Kräuter-Croutons  5,70 €	Herrencreme⁴ (aus Bio-Milch) 2,20 €
Allergene:	Wurst: Senf • Dressing: Milch	Fisch: Weizen, Fisch • Sauce: Sellerie, Milch, Senf • Spinat: Milch, Sellerie	Suppe: Milch, Sellerie • Croutons: Weizen, Milch, Sellerie	Milch, Soja
Freitag	Ungarischer Paprikagulasch vom Schwein mit Rotkohl und Semmelknödel  7,50 €	Street-Fries „Italy“ mit Kirschtomaten, Mozzarella kugeln, Rucola, Tomatenjus, Balsamicoglaze¹, frischen Basilikum und ital. Hartkäse (Tierischer Lab enthalten)  6,90 €	Aktions-Tagesmenü (siehe Aushang) 5,70 €	Waldfrucht-Quark 1,90 €
Allergene:	Gulasch: Sellerie • Rotkohl: Sellerie • Knödel: Weizen, Eier, Milch	Fries: Milch, Sellerie		Milch

1) mit Antioxidationsmitteln, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) geschwärzt, 4) mit Farbstoff, 5) mit Konservierungsstoff, 6) mit Süßungsmitteln, 7) mit Phosphat 8) geschwefelt

Telefonische Vorbestellung bis 10:30 Uhr unter 02861/681-8036 oder per Mail an kreishaus@abh-gastro.de