




	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Montag 19.01.2026	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli 	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln 	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch 	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis 	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst 	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf 	Milchreis mit heißen Kirschen 	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter
	A1,F,G,I,1	A1,I	A1,F,I	A1,I,I,1,2	A1,C,I	A1,G,I,I,2,3	A1,C,G,I,1,3	G,1	A1,A2
Dienstag 20.01.2026	Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree 	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln 	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln 	Zartes Geflügelfilet "Alfredo" in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti 	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken 	Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing 	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing 	Quarkstrudel mit Vanillesauce 	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
	A1,C,G,I,I,1	A1,G,I,1	A1,G,I,2,3	A1,G,I,1	A1,G,I,1	A1,C,G,I,I,2,3	C,D,G,I,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,I,1,2,3
Mittwoch 21.01.2026	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree 	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis 	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat 	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis 	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch 	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cockailddressing 	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße 	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
	A1,G,1,2,3	A1,G,I,I	A1,D,G,I,1	A1,C,I,I,1,3	A1,I	A1,I,1	A1,C,F,G,I,1,3	A1,G,1	A1,C,G,I,1,3
Donnerstag 22.01.2026	Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln 	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree 	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat 	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel 	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln 	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln 	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf 	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce 	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
	A1,C,G,I,I	A1,D,G,I,1	A1,C,I,1,3	A1,G,I,3	A1,G,H1,I	A1,G,I,1	A1,C,G,I,I,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,I,1,3
Freitag 23.01.2026	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind dazu Gurkensalat 	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle 	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis 	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu ZucchiniGemüse und Salzkartoffeln 	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) 	Grünkohleintopf mit Mettwurst 	Mexiko-Salat , frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing 	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten 	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
	A1,C,I,I,1,3	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I,3	A1,D,G,I	A1,G,I,1	A1,F,I,I,1,3	C,I,1,3	A1,G,1	A1,A2,D
Samstag 24.01.2026	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln 	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) 	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse 	Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln 	<div>Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert dreizettPlus</div> <div>Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E- Mail: menue@das-entlastungsteam.de</div> <div></div>			Milchreis mit Zimtpflaumenkompott 	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,G,I	A1,I	A1,G,I,K	A1,G,I				G,1	A1,C,G,I,I,1,3
Sonntag 25.01.2026	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree 	Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln 	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce 	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkornreis 				Germknödel mit Vanillesauce 	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	A1,G,I,1	A1,C,I,1,1	A1,C,G,I	A1,D,G,I,1				A1,C,G,1	A1,A2,G,1,2

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam- Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse



	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Montag 26.01.2026	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle 	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree 	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln 	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse 	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce 	Rosenkohlentopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel 	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf 	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
	A1,C,G,I,J,1	A1,G,1,2,3	A1,I,2,3	A1,G,I	A1,G,I,J,1,3	A1,I,1,3	C,G,I,J,1,3	G,1	C,G,I,1,3
Dienstag 27.01.2026	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli 	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis 	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus 	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen 	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing 	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott 	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	I,1,2,3	A1,G,I	A1,G,I,J,1	A1,3	A1,C,F,G,I,J,1	A1,I	C,D,G,I,J,1,3	A1,C,G,3	A1,A2,G,1,3
Mittwoch 28.01.2026	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch 	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln 	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zucchini-gemüse und Reis 	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat 	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat 	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln 	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing 	Feiner Grießbrei mit roter Grütze 	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	A1,F,I	A1,C,G,I,J,1	A1,D,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I	A1,C,G,I,1	C,G,I,1,3	A1,G,1	A1,A2,C,G,I,3
Donnerstag 29.01.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus 	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstwürfel 	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln 	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln 	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln 	Bekömmliche Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln 	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing 	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen 	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
	A1,C,3	A1,I,1,2,3	C,D,G,I,1,3	A1,G,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I	A1,F,G,3	A1,G,1	A1,C,G,I,1,3
Freitag 30.01.2026	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat 	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree 	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch 	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln 	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat 	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler 	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing 	Feiner Milchreis mit Zimt-zucker und Apfelkompott 	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	A1,C,I,J,1,3	A1,C,G,I,J,1	A1,F,I	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,I,1,3	C,G,I,1,3	G,3	A1,D,2,3
Samstag 31.01.2026	Bunter Gemüse-eintopf der Saison mit Geflügelwürstwürfeln 	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln 	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüse-reis 	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli 	Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert dreizettPlus Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E- Mail: menue@das-entlastungsteam.de 			Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimt-zucker 	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I,1,2,3	A1,G,I	A1,C,G,I,1	A1,G,I				A1,C,G	A1,A2,C,G,I,1,2,3
Sonntag 01.02.2026	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln 	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln 	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis 	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle 				Quarkkeulchen mit Vanillesauce 	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	A1,C,G,I	A1,I,1	I,2	A1,C,G,I,1				A1,G,1	A1,C,G,I,1,3


1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam- Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse



	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Montag 02.02.2026	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat 	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln 	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree 	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis 	Bulgur- Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel 	Herzhafter Weißkohl-Möhren- Eintopf mit zartem Rindfleisch 	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf 	Milchreis mit heißen Kirschen 	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter
	A1,C,I,J,1,3	A1,F,G,I	A1,G,I	A1,D,G,I	A1,F,G,I,1	A1,I,1	A1,C,G,J,1,3	G,1	A1,A2
Dienstag 03.02.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt 	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis 	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln 	Rührei mit Rahmspinat und Püree 	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener 	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing 	Germknödel mit Vanillesauce 	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
	A1,G,I,J,1	G,2	A1,F,I	A1,G,I,1,3	A1,C,G,I,1	I,1,2,3	C,G,J,1,2,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,2,3
Mittwoch 04.02.2026	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln 	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat 	Geflügelfilets in Paprika-Sahne- Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln 	Kürbiscurry mit Reis 	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse- Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat 	Salatteller "Köttbullar" mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing 	Sahnegrießbrei mit Himbeeren 	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
	A1,G,1,2,3	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,G,I,1	A1,G,I,1	A1,G,I,1,2,3	C,G,J,1,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Donnerstag 05.02.2026	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat 	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree 	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti 	Schweinere Rückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln 	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln 	Grünkohlgemüseeeintopf mit Geflügelwürfel 	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig- Senf-Dressing 	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce 	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
	A1,C,G,I,J,1,3	A1,C,G,I,J,1	A1,I,1	A1,G,I,1	A1,A4,C,G,I,1,3	A1,I,I,1	C,G,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,I,1,3
Freitag 06.02.2026	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln 	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüserais 	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat 	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken 	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur 	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing 	Beerengrütze mit Vanillesauce 	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
	A1,G,I,1	A1,F,G,I	A1,G,I,J	A1,D,I	A1,G,I,1	A1,F,I,1	A1,C,G,I,J	G,1	A1,A2,D
Samstag 07.02.2026	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln 	"Trentiner Marktpf" Italienischer Gemüseeeintopf mit zartem Schweinefleisch 	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat 	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln 	<div><p>Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert dreizettPlus</p><p>Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E- Mail: menue@das-entlastungsteam.de</p></div> <div></div>			Milchreis mit roter Grütze 	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,I,1	A1,I,1	A1,C,G,I,1	A1,D,G,I,1				G,1	A1,C,G,I,J,1,3
Sonntag 08.02.2026	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais 	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln 	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti 	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln 				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce 	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	A1,F,G,I,3	A1,G,I	A1,I,1	A1,I				A1,G,1,2,3	A1,A2,G,1,2

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam- Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse



	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Montag 09.02.2026	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni 	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis 	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln 	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße 	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln 	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse 	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur 	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott 	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
	A1,G,I	A1,G,I	A1,I,2,3	A1,G,I,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I,1	A1,C,G,I,1,3	G,1	C,G,I,1,3
Dienstag 10.02.2026	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis 	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener 	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln 	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat 	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur 	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce 	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing 	Feiner Grießbrei mit roter Grütze 	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	A1,G,I,3	A1,I,2,3	A1,I,1	A1,C,I,I,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I,1	C,G,I,1,3	A1,G,1	A1,A2,G,1,3
Mittwoch 11.02.2026	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln 	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis 	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln 	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken 	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchini-salat 	Leckerer Möhre-eintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen 	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt- Dressing 	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott 	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	A1,F,G,I,1,3	A1,G,I,I,1	A1,D,I	A1,I,1,3	A1,C,F,G,I,1	A1,I,I,1	A1,F,G,3	A1,C,G,3	A1,A2,C,G,I,3
Donnerstag 12.02.2026	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis 	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis 	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree 	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle 	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis 	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce 	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing 	Quarkkeulchen mit Vanillesauce 	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
	A1,G,I,I	A1,I,1	A1,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I	A1,G,I,1	C,D,G,I,1,3	A1,G,1	A1,C,G,I,1,3
Freitag 13.02.2026	Frische Reibekuchen mit leckerm Apfelmus 	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree 	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln 	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis 	Champignons "a la Creme" mit kleinen Bandnudeln 	Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle 	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur 	Feiner Milchreis mit Zimt-zucker und Apfelkompott 	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	A1,C,3	A1,G,I,1,2,3	A1,G,I	A1,D,G,I,I,1	A1,G,I,1	A1,C,I,I,1	A1,A2,G,2,3	G,3	A1,D,2,3
Samstag 14.02.2026	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln 	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree 	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat 	Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert dreizettPlus Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E- Mail: menue@das-entlastungsteam.de 			Bergische Waffel mit heißen Kirschen 	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I,1	I,1,2,3	A1,C,F,G,I,K,1	A1,C,I,1,3				A1,C,F,G,1	A1,A2,C,G,I,1,2,3
Sonntag 15.02.2026	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübegemüse und Nudeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis 	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce 	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln 				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce 	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	A1,G,I,I,2	A1,G,I	A1,G,I	A1,I,1				A1,C,G,1	A1,C,G,I,1,3

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam- Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Parannuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse



	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Montag 16.02.2026	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti 	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis 	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln 	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat 	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat 	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf 	Milchreis mit heißen Kirschen 	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter
	A1,C,G,I,J,1	A1,F,G,I	A1,C,I	A1,I,1	A1,C,G,I,J,1	A1,C,I,J,1,3	A1,C,G,I,1,3	G,1	A1,A2
Dienstag 17.02.2026	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree 	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln 	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsohnen-Salat 	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße 	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree 	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischleinlage 	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing 	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce 	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
	A1,G,1,2,3	A1,G,I	A1,I	A1,G,1,3	A1,F,G,I,1	A1,I,1	C,D,G,I,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,I,1,2,3
Mittwoch 18.02.2026	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse 	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln 	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree 	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti 	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat 	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch 	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurtdressing 	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße 	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
	A1,I	A1,G,I	A1,D,G,I	A1,G,I	G	A1,I,2,3	A1,F,G,3	A1,G,1	A1,C,G,I,1,3
Donnerstag 19.02.2026	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis 	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln 	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat 	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln 	Kräuterseitling "Schnitzel" mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis 	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst 	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat 	Germknödel mit Vanillesauce 	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
	A1,F,I	A1,D,G,I,1	A1,I,2,3	A1,G,I,1	A1,C,G,I,1	I,1,3	A1,C,G,I,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,I,1,3
Freitag 20.02.2026	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat 	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln 	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln 	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken 	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree 	Elsässer-Salat , Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing 	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten 	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
	A1,1,3	A1,C,G,I,J,1	A1,F,I	A1,D,G,I,1	A1,G,I,1	A1,G,I,1,3	C,I,1,3	A1,G,1	A1,A2,D
Samstag 21.02.2026	Herzhafter Kasseler in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln 	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle 	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli 	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate 	Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert dreizettPlus Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E- Mail: menue@das-entlastungsteam.de 			Milchreis mit roter Grütze 	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,I,1,3	A1,C,I,J,1	A1,I	A1,F,G,I,1				G,1	A1,C,G,I,J,1,3
Sonntag 22.02.2026	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln 	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln 	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce 	Kleine Bandnudeln mit Hack und Champignons in Sauerrahm 				Kaiserschmarrn mit Vanillesauce 	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	A1	A1,I,J	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,2				A1,C,G,1	A1,A2,G,1,2


1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam- Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse



	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Montag 23.02.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken 	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei 	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln 	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwurstchen 	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf 	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
	A1,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1	A1,F,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I,1	A1,I,1,3	C,G,I,J,1,3	G,1	C,G,I,1,3
Dienstag 24.02.2026	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln 	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln 	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti 	Schweineroulade mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln 	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis 	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing 	Feiner Grießbrei mit roter Grütze 	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	A1,C,I,J,1	A1,G,I,1	A1,I,2,3	A1,I,J,2	A1,F,I	I,1,2,3	C,G,I,J,1,3	A1,G,1	A1,A2,G,1,3
Mittwoch 25.02.2026	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln 	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis 	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse 	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree 	Gemüseragout mit Erbsenpüree 	Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen 	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing 	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott 	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	C,D,G,I,J,3	A1,G,I,1	A1,G,I,3	A1,G,1	A1,G,I,1	A1,I,J,1	G,3	A1,C,G,3	A1,A2,C,G,I,3
Donnerstag 26.02.2026	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße 	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln 	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat 	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl 	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis 	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln 	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing 	Quarkstrudel mit Vanillesauce 	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
	A1,G,I,1,3	A1,D,G,I,1	A1,C,I,1,3	A1,C,1	A1,C,G,I,1	A1,I	A1,C,F,G,I,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,I,1,3
Freitag 27.02.2026	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln 	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti 	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce 	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenf sauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat 	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat 	Porree-Eintopf mit Geflügelfrikadelle 	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat 	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott 	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,G,I,J,1,3	A1,C,D,G,I,J,1,3	A1,I	A1,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1,3	G,3	A1,D,2,3
Samstag 28.02.2026	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln 	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch 	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur 	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen 	<div><p>Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert dreizettPlus</p><p>Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E- Mail: menue@das-entlastungsteam.de</p></div>			Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce 	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I	A1,I,1	A1,G,I	A1,G,I,3				A1,C,G,1	A1,A2,C,G,I,1,2,3
Sonntag 01.03.2026	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis 	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln 	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni 	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln 				Beerengrütze mit Vanillesauce 	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	A1,G,I,3	A1,C,I,J,1	A1,C,G,I,1	A1,G,I				G,1	A1,C,G,I,1,3


1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam- Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse



	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Montag 02.03.2026	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln 	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis 	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle 	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl 	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle 	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf 	Milchreis mit heißen Kirschen 	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter
	A1,G,1,2,3	A1,I	A1,G,I,1	A1,C,G,I	A1,G,I	A1,C,I,J,1	A1,C,G,J,1,3	G,1	A1,A2
Dienstag 03.03.2026	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis 	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln 	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis 	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln 	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis 	Grünkohleintopf mit Kasselerwürfel 	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing 	Germknödel mit Vanillesauce 	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
	A1,G,I	A1,I,1,3	A1,G,I	A1,F,G,I,1	A1,C,F,G,I	A1,I,J,1,3	C,G,J,1,2,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,2,3
Mittwoch 04.03.2026	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln 	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln 	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat 	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel 	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln 	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis 	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing 	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße 	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
	A1,I,J,1	A1,C,G,I,J	A1,D,I,1	A1,G,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I	C,G,J,1,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Donnerstag 05.03.2026	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree 	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügel Wiener 	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat 	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln 	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore 	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse 	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing 	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten 	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
	A1,D,G,I,J,1	A1,I,2,3	A1,C,I,J,1,3	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,G,I	C,G,J,1,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 06.03.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus 	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkomreis 	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree 	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln 	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce 	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen 	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing 	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce 	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
	A1,C,3	A1,C,I,J,1	A1,G,I,2,3	A1,D,G,I,1,2,3	A1,C,G,I	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,J	A1,C,G,1	A1,A2,D
Samstag 07.03.2026	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat 	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage 	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln 	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenf-sauce und Reis 	<div>Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert dreizettPlus</div> <div>Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E- Mail: menue@das-entlastungsteam.de</div> 			Milchreis mit roter Grütze 	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,C,G,I,J,1,3	A1,G,I,3	A1,I,K	A1,D,G,I,J,1				G,1	A1,C,G,I,J,1,3
Sonntag 08.03.2026	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln 	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkomreis 	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce 	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce 	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	A1,G,I,1	A1,F,G,I	A1,G,I,1	A1,I,1				A1,G,1,2,3	A1,A2,G,1,2

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärtzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam- Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Parannuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse



	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Montag 09.03.2026	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln	Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zuccinisalat	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
	A1,F,G,I,L,1,3	A1,I,1	A1,G,I,1,2,3	A1,D,G,I	A1,F,I	A1,I,1	A1,C,G,J,1,3	G,1	C,G,I,1,3
Dienstag 10.03.2026	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat	Nudelaufbau mit Brokkoli und Hackfleisch	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	A1,F,G,I	A1,G,I,J,1	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,C,G,I,1	A1,G,I,1	C,G,J,1,3	A1,C,G,3	A1,A2,G,1,3
Mittwoch 11.03.2026	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat	Klassischer Makkaroniaufbau in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	A1,G,I	A1,G,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,D,G,I	A1,G,I	G,I,J,1,3	A1,C,F,G,J,1,3	A1,G,1	A1,A2,C,G,I,3
Donnerstag 12.03.2026	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
	A1,G,I,J,3	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,G,1	A1,G,I,1	A1,I,1,3	C,D,G,J,1,3	A1,C,G	A1,C,G,I,1,3
Freitag 13.03.2026	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree	Italienischer Gemüseeintopf	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Mandarinenmilchreis	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	A1,I	A1,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1,3	A1,C,D,G,I,J,1,3	A1,G,I,2	A1,I,1	A1,A2,G,2,3	G	A1,D,2,3
Samstag 14.03.2026	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Spätzle	Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert dreizettPlus Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E- Mail: menue@das-entlastungsteam.de 			Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I	A1,F,G,I	A1,C,G,I,1,3	A1,C,I,1				A1,G,1	A1,A2,C,G,I,1,2,3
Sonntag 15.03.2026	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln	Linsen-Bolognese mit Nudeln	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße				Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	A1,F,G,I,3	A1,G,I	A1,I	A1,C,G,I,J,1,3				G,3	A1,C,G,I,1,3

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärtzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam- Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse