





	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 11.05.2026	<b>Hähnchenfilet</b> in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli	<b>Kräuterbratwurst</b> in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln	<b>"Nasi Goreng"</b> Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch	<b>Schweineroulade "Hausfrauen Art"</b> mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis	<b>Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art"</b> mit Krakauerwurst	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> mit Brot und Butter	
	A1,F,G,I,1	A1,I	A1,F,I,8	A1,I,J,1,2,8	A1,C,I	A1,G,I,1,2,3	A1,C,G,J,1,3,8	G,1	A1,A2,8	
Dienstag 12.05.2026	<b>Wiegebraten (Hackbraten)</b> in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	<b>Hähnchenkeule</b> in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	<b>Gebackener Fleischkäse</b> in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln	<b>Zartes Geflügel</b> "Alfredo" in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti	<b>Bunte Kartoffelpfanne</b> mit Blattspinat und feinem Käse überbacken	<b>Rigatoni</b> mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing	<b>Thunfischsalat</b> nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing	<b>Quarkstrudel</b> mit Vanillesauce	<b>Gyrosbraten</b> mit Zaziki und Krautsalat	
	A1,C,G,I,J,1	A1,G,I,1	A1,I,2,3,7	A1,G,I,1	A1,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,2,3,8	C,D,G,J,1,3,8	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3,8	
Mittwoch 13.05.2026	<b>Heiße Fleischwurst</b> mit Sauerkraut und Püree	<b>Geflügelrikadelle</b> in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis	<b>Fischstäbchen</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	<b>Herzhafter Spießbraten</b> auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat	<b>Chilli sin Carne</b> vegetarisches Chilli mit Reis	<b>Möhreneintopf</b> mit zartem Rindfleisch	<b>Caesar-Salat</b> Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing	<b>Griesflammeri "Baden Baden"</b> mit Fruchtsoße	<b>Eiersalat</b> mit Obstgarnitur und Weißbrot	
	A1,G,1,2,3,7	A1,C,G,I,J	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3,8	A1,I,8	A1,I,1	A1,C,F,G,J,1,3,8	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3,8	
Christi Himmelfahrt 14.05.2026	<b>Putengeschnetzeltes "Zürcher Art"</b> in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis	<b>Gebackener Seelachs</b> mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree	<b>Original Hähnchen-Döner-Teller</b> mit Reis, Sauce und Krautsalat	<b>Rinderschmorbraten</b> mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel	<b>Brokkoliröschen</b> mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln	<b>Porree-Schlemmertopf</b> Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln	<b>Frikadelle</b> mit Nudelsalat und Senf	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce	<b>Sandwichteller</b> - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	
	A1,G,I,1	A1,D,G,I,1	A1,C,J,1,3,8	A1,G,I,3	A1,G,H,I,1	A1,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,3,8	A1,C,G,1,7	A1,C,G,J,1,3,7	
Freitag 15.05.2026	<b>Gemischte Vollkornspirelli</b> (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind dazu Gurkensalat	<b>Schweinerückenbraten</b> in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle	<b>Buntes Hühnerfrikasse</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	<b>Seelachsfilet gedünstet</b> mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini-Gemüse und Salzkartoffeln	<b>Leckeres Paprikagemüse</b> mit Risotto (Reis)	<b>Frischer Sommereintopf</b> mit Geflügelwursteinlage	<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten	<b>Fischplatte</b> nach Angebot mit Brot und Butter	
	A1,C,I,J,1,3,8	A1,C,I,1	A1,C,G,I,3	A1,D,G,I	A1,G,I,1	A1,I,2,3	A1,A2,G,2,3,7,8	A1,G,1	A1,A2,D,8	
Samstag 16.05.2026	<b>Pikantes Gulasch</b> vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln	<b>Kräftiger Hühnersuppeneintopf</b> mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl)	<b>Spaghetti in Curryrahm</b> und buntem Gemüse	<b>Zarter Schweinenackenbraten</b> in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	<p>Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert <b>dreizettPlus</b></p> <p>Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E- Mail: <a href="mailto:menue@das-entlastungsteam.de">menue@das-entlastungsteam.de</a></p> 				<b>Milchreis</b> mit Zimtpflaumenkompott	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,G,I	A1,I	A1,G,I,K	A1,G,I					G,1	A1,C,G,I,J,1,3,8
Sonntag 17.05.2026	<b>Wiener Sahneleber</b> mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree	<b>Rinderhacksteak</b> mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	<b>Tortellini "Vegetarische Art"</b> in fruchtiger Tomatensauce	<b>Lachsfilet</b> an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkornreis					<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce	<b>Käseplatte "Winzer Art"</b> mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	A1,G,I,1	A1,C,I,J,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 18.05.2026	<b>Hamburger Rinderfrikadelle</b> in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle 	<b>Nürnberger Rostbratwürstchen</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree 	<b>Deftige Kohlroulade</b> in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln 	<b>Gebratenes Hähncheninnenfilet</b> in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse 	<b>Schweizer Kartoffelrösti</b> mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce 	<b>Rosenkohleintopf</b> mit Kartoffeln und Kasselerwürfel 	<b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Senf 	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott 	<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat 
	A1,C,G,I,J,1,8	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,1,3,8	G,1	C,G,J,1,3,8
Dienstag 19.05.2026	<b>Linseneintopf</b> mit Geflügel Wiener 	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli 	<b>Geflügelkräuterbällchen</b> in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis 	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Salzkartoffeln und Apfelmus 	<b>Gemüsebratwurstin</b> pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 	<b>Südländische Nudelpfanne</b> mit Tomaten, Paprika und Auberginen 	<b>Salatteller mit Shrimps</b> und Salaten der Saison mit French-Dressing 	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott 	<b>Schnittchenteller</b> fertig belegt Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur 
	I,1,2,3	A1,G,I	A1,C,G,I,J,1	A1,3	A1,C,F,G,I,J,1,8	A1,I	C,D,G,I,J,1,3,8	A1,C,G,3	A1,A2,G,1,3,7
Mittwoch 20.05.2026	<b>Bunte Reispfanne</b> mit Hähnchenfleisch 	<b>Frikadelle</b> auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln 	<b>Seelachsfilet natur</b> in feiner Korbelsauce mit Zucchini und Reis 	<b>Jägerschnitzel</b> mit Salzkartoffeln und Möhrensalat 	<b>Käsetortellini</b> mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat 	<b>Gekochte Eier</b> auf Rahmspinat und Salzkartoffeln 	<b>Italienischer Tomatensalat</b> mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing 	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze 	<b>Feine Süße</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot 
	A1,F,I,8	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,J,1,3,8	A1,G,1	A1,A2,C,G,J,3,8
Donnerstag 21.05.2026	<b>Frische Reibekuchen</b> mit leckerem Apfelmus 	<b>"Gutsherrentopf"</b> kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstchen 	<b>Hamburger Heringsstipp</b> in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln 	<b>Rindersaftgulasch</b> mit Apfelmus und Kartoffelknödeln 	<b>Eieromelette</b> mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln 	<b>Bekömmliche Gemüsebolognese</b> mit Vollkornnudeln 	<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing 	<b>Süße Milchnudeln</b> mit heißen Kirschen 	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat 
	A1,C,3	A1,I,1,2,3	J	A1,G,1,3,8	A1,C,G,I,1,7	A1,I	A1,F,G,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3,8
Freitag 22.05.2026	<b>Geflügel-Currywurst</b> mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat 	<b>Fleischbällchen</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree 	<b>Chinesische Nudelpfanne</b> mit zartem Hähnchenfleisch 	<b>Backfischfilet vom Seelachs</b> in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln 	<b>Farfalle (Nudeln)</b> in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat 	<b>Schnibbelbohnen-Eintopf</b> mit gewürfeltem Kasseler 	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing 	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott 	<b>Brathering</b> mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur 
	A1,C,I,J,1,3,8	A1,C,G,I,J,1,8	A1,F,I,8	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3,8	A1,I,1,3	C,G,J,L,1,3,8	G,3	A1,2,3
Samstag 23.05.2026	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> der Saison mit Geflügelwürstchen 	<b>Feine Bratwurstin</b> Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln 	<b>Gemüseschnitzel</b> mit Kräutersauce dazu Gemüsereis 	<b>Hähnchensteaks</b> in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli 	<p>Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert <b>dreizettPlus</b></p> <p>Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E- Mail: <a href="mailto:menue@das-entlastungsteam.de">menue@das-entlastungsteam.de</a></p> 			<b>Pfannkuchen</b> mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker 	<b>Feiner Fleischsalat "Rheinische Art"</b> mit Garnitur und Brot 
	A1,I,1,2,3	A1,I	A1,C,G,I,1	A1,G,I				A1,C,G	A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,8
Pfingstsonntag 24.05.2026	<b>Kalbfleischbällchen</b> in heller Sauce mit bunten Möhren und Reis 	<b>Elsässer Schweinebraten</b> mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln 	<b>Gemüse-Ragout</b> mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis 	<b>Schweinefilet</b> in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle 				<b>Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce 	<b>Kasseler Braten</b> mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur 
	A1,C,G,I,J,1	A1,I,1	I,2	A1,C,G,I,1,8	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3,8			


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
<b>Pfingst-Montag</b> 25.05.2026	<b>Hähnchensteaks</b> mit feiner Sauce, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 	<b>Zartes Wildgulasch</b> mit Waldpilzsauce, Kaisergemüse und Gnocchi 	<b>Schweinebraten</b> in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree 	<b>Feines Seelachsfilet (paniert)</b> in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Pasta Tricolore 	<b>Bulgur- Gemüsepfanne</b> mit Bio Tofuwürfeln 	<b>Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf</b> mit zartem Rindfleisch 	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf 	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen 	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> mit Brot und Butter 
	A1,I,J,1,8	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,D,G,I,1	A1,F,G,I,1	A1,I,1	A1,C,G,J,1,3,8	G,1	A1,A2,8
<b>Dienstag</b> 26.05.2026	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 	<b>Feiner Milchreis</b> mit feinen Früchten und Zimt 	<b>Geflügel- Schaschlikpfanne</b> mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis 	<b>"Cordon Bleu"</b> vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln 	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Püree 	<b>Deftige Erbsensuppe</b> mit Geflügel Wiener 	<b>Zwei Frikadellen</b> mit Nudelsalat 	<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce 	<b>Gyrosbraten</b> mit Zaziki und Krautsalat 
	A1,C,G,I,J,1	G,2,8	A1,F,I,8	A1,G,I,1,3,7	A1,C,G,I,1	I,1,2,3	A1,C,G,I,J,1,3,8	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3,8
<b>Mittwoch</b> 27.05.2026	<b>Gebackener Leberkäse</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln 	<b>"Bifteki" Griechischer Hackbraten</b> mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat 	<b>Geflügelfilets</b> in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln 	<b>Kürbiscurry</b> mit Reis 	<b>Spaghetti "Carbonara"</b> Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat 	<b>Salatteller "Köttbullar"</b> mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing 	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Himbeeren 	<b>Eiersalat</b> mit Obstgarnitur und Weißbrot 
	A1,G,1,3,7	A1,D,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,3,8	A1,G,I,1	A1,G,I,1	A1,G,I,1,2,3	C,G,J,1,3,8	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3,8
<b>Donnerstag</b> 28.05.2026	<b>Schweinerahmgulasch</b> mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat 	<b>Rinderfrikadelle</b> in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree 	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti 	<b>Herzhafter Kasselernackerin</b> Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln 	<b>Gemüsefrikadelle</b> in Tomatensauce und Vollkornnudeln 	<b>Rheinischer Kartoffeleintopf</b> mit Kasseler und frischem Porree 	<b>Hirten-Käse</b> mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing 	<b>Eierpfannkuchen</b> gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce 	<b>Sandwichteller</b> - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur 
	A1,C,G,I,J,1,3,8	A1,C,G,I,J,1	A1,I,1	A1,G,I,1	A1,A4,C,G,I,1,3	A1,G,I,1,3	C,G,J,1,3,8	A1,C,G,1,7	A1,C,G,J,1,3,7
<b>Freitag</b> 29.05.2026	<b>Bratwurstin</b> Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 	<b>Geflügelgulasch</b> in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln 	<b>Geflügelbällchen</b> in brauner Sauce dazu Gemüseris 	<b>Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art"</b> mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat 	<b>Gemüse-Kartoffel-Auflauf</b> mit herzhaftem Käse überbacken 	<b>Geflügelhackfleisch-Pfanne</b> mit mediterranem Gemüse und Bulgur 	<b>Salatteller "Rustica"</b> mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing 	<b>Beerengrütze</b> mit Vanillesauce 	<b>Fischplatte nach Angebot</b> mit Brot und Butter 
	A1,G,I,1	A1,F,G,I	A1,C,G,I,J	A1,D,I	A1,G,I,1	A1,F,I	A1,C,G,I,J	G,1	A1,A2,D,8
<b>Samstag</b> 30.05.2026	<b>Spießbraten</b> in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln 	<b>"Trentiner Markttopf"</b> Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch 	<b>Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art"</b> mit Zucchini-Möhren-Salat 	<b>Seehecht</b> auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln 	<p>Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert <b>dreizettPlus</b></p> <p>Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E- Mail: <a href="mailto:menue@das-entlastungsteam.de">menue@das-entlastungsteam.de</a></p>			<b>Milchreis</b> mit roter Grütze 	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> 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,1,3,8
<b>Sonntag</b> 31.05.2026	<b>Hähnchenragout</b> mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris 	<b>Zartes Schweinegeschnetzeltes</b> in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln 	<b>"Ratatouille"</b> Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti 	<b>Saftiger Rinderbraten</b> in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln 				<b>Heißer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce 	<b>Käseplatte "Winzer Art"</b> mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot 
	A1,F,G,I,3	A1,G,I	A1,I,1,8	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 / Lupinerzeugnisse; [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 01.06.2026	<b>"Makkaroni al Forno"</b> Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni	<b>Geflügelsteaks</b> in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis	<b>Wirsingroulade "Hausmacher Art"</b> in Specksauce dazu Kartoffeln	<b>Fleischpfanne "Hubertus"</b> mit Rotkohl und Kartoffelklöße	<b>Klassisches Eieromelette</b> mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln	<b>Krätiger Rindfleischsuppentopf</b> mit reichlich frischem Gemüse	<b>Pizzafrikadelle</b> mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer- Rhabarberkompott	<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat
	A1,G,I	A1,G,I	A1,I,2,3	A1,G,I,1,3,8	A1,C,G,I,1,7	A1,I,1	A1,C,G,J,1,3,8	G,1	C,G,J,1,3,8
Dienstag 02.06.2026	<b>Buntes Hühnerfrikasse</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	<b>Frischer Markteintopf</b> mit feiner Geflügel-Wiener	<b>Schweinebraten</b> in deftiger Sauce mit feinem Bohngemüse dazu Salzkartoffeln	<b>Schweineschnitzel</b> in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	<b>Gemüse-Köttbullar</b> mit Käselauchsauce und Bulgur	<b>Rigatoni "al Arrabiata"</b> mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce	<b>Bunter Salatmix</b> mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze	<b>Schnittchenteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	A1,G,I,3	A1,I,2,3	A1,I,1	A1,C,I,J,1,3,8	A1,C,G,I,1	A1,I,1,8	C,G,J,1,3,8	A1,G,1	A1,A2,G,1,3,7
Mittwoch 03.06.2026	<b>Westfälische Dicke Bohnen</b> mit Mettwurst und Salzkartoffeln	<b>Geflügelfrikadelle</b> in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis	<b>Seelachsfilet</b> in fruchtiger Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln	<b>Rinderzwiebelbraten</b> in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken	<b>Vegetarische Currywurst</b> mit Naturreis und Zucchini Salat	<b>Leckerer Möhre Eintopf</b> mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen	<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust und Joghurt- Dressing	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott	<b>Feine Süße</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	A1,F,G,I,1,3	A1,C,G,I,J,1	A1,D,I	A1,J,1,3,8	A1,C,F,G,I,1,8	A1,C,I,J,1	A1,F,G,3	A1,C,G,3	A1,A2,C,G,J,3,8
Freitag 04.06.2026	<b>Hähnchen Hackbraten</b> in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis	<b>Räuberfleisch vom Schwein</b> mit pikantem Balkangemüse und Spirellis	<b>Herzhafte Leberknödelauf</b> Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	<b>Hähnchenfiletstreifen</b> in Pilzrahmsauce dazu Spätzle	<b>Chilli sin Carne</b> vegetarisches Chilli mit Reis	<b>Bunte Nudeln</b> mit Brokkoli - Gemüsesauce	<b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Senf	<b>Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat
	A1,C,G,I,J	A1,I,1	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,1	A1,I,8	A1,G,I,1	C,G,I,J,1,3,8	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3,8
Freitag 05.06.2026	<b>Frische Reibekuchen</b> mit leckerm Apfelmus	<b>Gebackener Fleischkäse</b> auf Spinat und Kartoffelpüree	<b>Saftiges Schweinegulasch</b> mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis	<b>Champignons "a la Creme"</b> mit kleinen Bandnudeln	<b>Altdeutscher Stielmuseintopf</b> mit Schweinefleischwürfeln	<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtzucker und Apfelkompott	<b>Brathering</b> mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	A1,C,3	A1,G,I,1,3,7	A1,G,I	A1,D,G,I,J,1	A1,G,I,1	A1,I,1	A1,A2,G,2,7,8	G,3	A1,2,3
Samstag 06.06.2026	<b>Schweinerückenbraten</b> in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	<b>Linseneintopf</b> mit Geflügel Wiener	<b>Vegetarischer Gemüsebratling</b> auf Karottensauce mit Erbsenpüree	<b>Hähnchensteaks</b> mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat	<p>Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert <b>dreizettPlus</b></p> <p>Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E- Mail: <a href="mailto:menue@das-entlastungsteam.de">menue@das-entlastungsteam.de</a></p> 			<b>Bergische Waffel</b> mit heißen Kirschen	<b>Feiner Fleischsalat "Rheinische Art"</b> mit Garnitur und Brot
	A1,I,1	I,1,2,3	A1,C,G,I,1	A1,C,J,1,3,8				A1,C,FG,1	A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,8
Sonntag 07.06.2026	<b>Gefüllte Hackfleischrolle</b> in Rahmsauce mit herzhaftem Rübegemüse und Nudeln	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Brokkoli und Langkornreis	<b>Käsemakkaroni</b> mit Tomaten- Basilikumsauce	<b>Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art"</b> in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>Eierpfannkuchen</b> mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	<b>Kasseler Braten</b> mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur			
	A1,G,I,8	A1,G,I	A1,G,I	A1,J,1,8	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3,8			


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 08.06.2026	<b>Mini-Hacksteaks</b> in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> in Tomatensauce dazu Reis	<b>Lummerbraten</b> vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln	<b>Maultaschen "Vegetarisch"</b> in heller Sauce mit geriebenem Käse und Gurkensalat	<b>Spaghetti "Bolognese"</b> dazu Gurkensalat	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> 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,1,3,8	A1,C,I,J,1,3,8	A1,C,G,J,1,3,8	G,1	A1,A2,8
Dienstag 09.06.2026	<b>Heiße Fleischwurst</b> mit Sauerkraut und Püree	<b>Schweinegulasch</b> in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat	<b>Klassischer Sauerbraten</b> in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße	<b>Bunte Tofu-Gemüsepfanne</b> mit Kräutersauce und Karottenpüree	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage	<b>Thunfischsalat nach "Art des Hauses"</b> mit frischen Salaten dazu French-Dressing	<b>Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren</b> dazu Vanillesauce	<b>Gyrosbraten</b> mit Zaziki und Krautsalat
	A1,G,1,2,3,7	A1,G,I	A1,I,8	A1,G,1,3,8	A1,F,G,I,1	A1,I,1	C,D,G,I,J,1,3,8	A1,C,G,1,7	A1,C,G,J,1,3,8
Mittwoch 10.06.2026	<b>Kräftiger Hühnersuppeneintopf</b> mit buntem Gemüse	<b>Bratwurst</b> in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln	<b>Fischstäbchen</b> mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree	<b>"Piccata Napoli"</b> zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti	<b>Drillinge mit Schale</b> dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Bockwurst	<b>Caesar-Salat</b> Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurdressing	<b>Griesflammeri "Baden Baden"</b> mit Fruchtsoße	<b>Eiersalat</b> mit Obstgarnitur und Weißbrot
	A1,I	A1,I	A1,D,G,I	A1,I	G	G,I,J,1,3	A1,F,G,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3,8
Donnerstag 11.06.2026	<b>Geflügel- Schaschlikpfanne</b> mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	<b>Seelachs im Backteig</b> auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	<b>Spirellis (Nudeln)</b> mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat	<b>Filettöpfchen</b> Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln	<b>Kräuterseitling "Schnitzel"</b> mit heller Kräutersauce auf Gemüseris	<b>Mexikanischer Bohneneintopf</b> mit Rauchfleisch	<b>Zwei Frikadellen</b> mit Nudelsalat	<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce	<b>Sandwichteller</b> - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
	A1,F,I,8	A1,D,G,I,1	A1,I,2,3	A1,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I,2,3	A1,C,G,I,J,1,3,8	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3,7
Freitag 12.06.2026	<b>Wiener Würstchen</b> mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	<b>Gekochte Eier</b> in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat	<b>Hähnchenfleisch süß sauer</b> mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln	<b>Hoki-Fischfilet</b> in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln	<b>Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf</b> mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken	<b>Rheinischer Kartoffeleintopf</b> mit Kasseler und frischem Porree	<b>Elsässer-Salat</b> Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten	<b>Fischplatte nach Angebot</b> mit Brot und Butter
	A1,G,I,J,1,3	A1,C,G,I,J,1	A1,F,I,8	A1,D,G,I,1	A1,G,I,1	A1,G,I,1,3	C,J,1,3,8	A1,G,1	A1,A2,D,8
Samstag 13.06.2026	<b>Herzhafter Kasselernacker</b> in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	<b>Klassischer Möhreeneintopf</b> mit pikanter Rinderfrikadelle	<b>Linsen-Bolognese</b> mit Vollkorn-Fusilli	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate	<p>Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert <b>dreizettPlus</b></p> <p>Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E- Mail: <a href="mailto:menue@das-entlastungsteam.de">menue@das-entlastungsteam.de</a></p> 			<b>Milchreis</b> mit roter Grütze	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,I,1,3,8	A1,C,I,J,1	A1,I	A1,F,G,I,1				G,1	A1,C,G,I,J,1,3,8
Sonntag 14.06.2026	<b>Rinderragout</b> mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	<b>Schweinebraten</b> in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	<b>Bunte Tortellini</b> mit Käse-Spinatsauce	<b>Kleine Bandnudeln</b> mit Hack und Champignons in Sauerrahm	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Vanillesauce	<b>Käseplatte "Winzer Art"</b> 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,1,7	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 15.06.2026	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat	<b>Frikadelle vom Rind</b> in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	<b>Penne mit Hähnchenbrust</b> in feiner Sahneseauce, Brokkoli und Käse überbacken	<b>Schnitzel</b> in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	<b>Italienische Gemüsepastamit</b> Vollkornnudeln	<b>Grüne Bohnen-Eintopf</b> mit Bockwurstchen	<b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Senf	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott	<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat
	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1	A1,F,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I,1,8	A1,G,I,J,1,3	C,G,I,J,1,3,8	G,1	C,G,J,1,3,8
Dienstag 16.06.2026	<b>Hackbraten</b> in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	<b>Hähncheninnenfilets</b> in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	<b>Wurstgulasch</b> mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	<b>Schweineroulade</b> mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln	<b>Gebratenes Gemüsesüßsauer</b> mit Reis	<b>Linseneintopf</b> mit Geflügel Wiener	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze	<b>Schnittchenteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	A1,C,I,J,1,8	A1,G,I,1	A1,I,2,3,7,8	A1,I,J,8	A1,F,I,8	I,1,2,3	C,G,J,L,1,3,8	A1,G,1	A1,A2,G,1,3,7
Mittwoch 17.06.2026	<b>Hamburger Heringsstipp</b> in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfeln dazu Petersilienkartoffeln	<b>Geflügelbratwurstin</b> Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornteig	<b>Schweineleberragout</b> in Apfelsauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	<b>Kaiserfleisch (Kasselerücken)</b> auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	<b>Gemüseragout</b> mit Erbsenpüree	<b>Klassischer Möhreeneintopf</b> mit Geflügelkräuterbällchen	<b>"Bayern Mix"</b> Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott	<b>Feine Süße</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	J	A1,I,1	A1,G,I,3	A1,G,1	A1,G,I,1	A1,C,I,J,1	G,3	A1,C,G,3	A1,A2,C,G,J,3,8
Donnerstag 18.06.2026	<b>Schweinebraten</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße	<b>Pangasiusfilet</b> in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	<b>Original Hähnchen-Döner-Teller</b> mit Reis, Sauce und Krautsalat	<b>Sauerbratengulasch</b> mit Spätzle und Rotkohl	<b>Vegetarische Gemüsebällchen</b> mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis	<b>Kürbis - Hähncheneintopf</b> mit Kartoffeln	<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing	<b>Quarkstrudel</b> mit Vanillesauce	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat
	A1,G,I,1,3	A1,D,G,I,1	A1,C,J,1,3,8	A1,C,1,8	A1,C,G,I,1	A1,I	A1,C,F,G,J,1,3,8	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3,8
Freitag 19.06.2026	<b>Westfälische Dicke Bohnen</b> mit Kasseler und Salzkartoffeln	<b>Pikantes Gulasch</b> vom Schwein mit Gabelspaghetti	<b>Kartoffelröstis</b> mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> mit Kräutersenfesauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat	<b>Makkaroni</b> mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat	<b>Porree-Eintopf</b> mit Geflügelfrikadelle	<b>Zwei Frikadellen</b> mit Nudelsalat	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott	<b>Brathering</b> mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,G,I,J,1,3	A1,C,D,G,I,J,1,3,8	A1,I	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1,3,8	G,3	A1,2,3
Samstag 20.06.2026	<b>Geflügelfilets</b> in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln	<b>Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf</b> mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	<b>Kichererbsencurry</b> mit Kokosmilch und Bulgur	<b>Schweinebraten</b> in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen	<p>Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert <b>dreizettPlus</b></p> <p>Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E- Mail: <a href="mailto:menue@das-entlastungsteam.de">menue@das-entlastungsteam.de</a></p> 			<b>Eierpfannkuchen</b> mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	<b>Feiner Fleischsalat</b> "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I,8	A1,I,1	A1,G,I	A1,G,I,3				A1,C,G,1	A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,8
Sonntag 21.06.2026	<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	<b>Hackbraten</b> in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	<b>Mais-Lauchtaler</b> in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni	<b>Schweinefilet</b> in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln	<b>Beerengrütze</b> mit Vanillesauce	<b>Kasseler Braten</b> 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,J,1,3,8			


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=chinhaltig; [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 22.06.2026	<b>Gebackener Leberkäse</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	<b>Rinderbraten</b> in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Paprikagemüse und Butterreis	<b>Schweizer Sahnegeschnetzeltes</b> mit kleinen Möhren und Spätzle	<b>Spaghetti "Funghi"</b> Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	<b>Möhrengemüse</b> Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> mit Brot und Butter
	A1,G,1,3,7	A1,I	A1,I,1	A1,C,G,I	A1,G,I	A1,C,I,J,1	A1,C,G,J,1,3,8	G,1	A1,A2,8
Dienstag 23.06.2026	<b>Delikate Putenpfanne</b> mit Gemüse und Reis	<b>Grobe Bratwurst</b> in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	<b>Schweinegulasch</b> in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis	<b>Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art"</b> auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln	<b>Mini-Frühlingsrollen</b> mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis	<b>Gärtnerin-Eintopf</b> mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage	<b>Chefsalat</b> mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce	<b>Gyrosbraten</b> mit Zaziki und Krautsalat
	A1,G,I	A1,I,1,3,8	A1,G,I	A1,F,G,I,1	A1,C,F,G,I,8	A1,I,1	C,G,J,1,2,3,8	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3,8
Mittwoch 24.06.2026	<b>Currywurstpfanne</b> mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln	<b>Geflügel-Hackbraten</b> in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln	<b>Vollkorn-Spaghetti "Tonno"</b> Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat	<b>Rindersauerbraten</b> in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln	<b>Chilli con Carne</b> mit roten Bohnen und körnigem Reis	<b>Salatteller</b> mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	<b>Griesflammeri "Baden Baden"</b> mit Fruchtsoße	<b>Eiersalat</b> mit Obstgarnitur und Weißbrot
	A1,I,1,8	A1,C,G,I,J	A1,D,I,1,8	A1,G,1,3,8	A1,C,G,I,1	A1,I	C,G,J,1,3,8	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3,8
Donnerstag 25.06.2026	<b>Fischfrikadelle</b> mit Ratatouille und Kartoffelpüree	<b>Belgischer Gemüseeintopf</b> mit Geflügel Wiener	<b>Chicken-Nuggets</b> mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat	<b>Spießbraten</b> in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	<b>Gedünstetes Gemüse</b> mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore	<b>Bulgurpfanne</b> mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse	<b>Hirten-Käse</b> mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten	<b>Sandwichteller</b> - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
	A1,D,G,I,J,1,8	A1,I,2,3	A1,C,J,I,1,3,8	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,G,I	C,G,J,1,3,8	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3,7
Freitag 26.06.2026	<b>FrISChe Reibekuchen</b> mit leckerem Apfelmus	<b>Feine Rinderfrikadelle</b> in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis	<b>Deftige Kohlroulade</b> in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree	<b>Matjesfilet</b> in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln	<b>Tortellini "Vegetarische Art"</b> in fruchtiger Tomatensauce	<b>Eintopf von frischem Kohlrabi</b> mit gebratenen Fleischklößchen	<b>Salatteller "Rustica"</b> mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressin	<b>Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren</b> dazu Vanillesauce	<b>Fischplatte nach Angebot</b> 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,1,7	A1,A2,D,8
Samstag 27.06.2026	<b>Herzhaftes Saftgulasch</b> vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit Wursteinlage	<b>Curry-Spinat-Pfanne</b> mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> auf Blattspinat mit Kräutersenssauce und Reis	<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: <a href="mailto:menue@das-entlastungsteam.de">menue@das-entlastungsteam.de</a></p> 			<b>Milchreis</b> mit roter Grütze	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,C,G,I,J,1,3,8	A1,G,I,J,3	A1,I,K	A1,D,G,I,J,1				G,1	A1,C,G,I,J,1,3,8
Sonntag 28.06.2026	<b>Thüringer Bratwurst</b> in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	<b>Zarte Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis	<b>Fusilli Nudeln</b> in leckerer Spinat-Käse-Sauce	<b>Schweinesteak</b> mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	<b>Heißer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	<b>Käseplatte "Winzer Art"</b> 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=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam- Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chinhaltig; [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 29.06.2026	<b>Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade</b> mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln	<b>Magerer Schweinebraten</b> mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	<b>Vollkorn-Spaghetti "Carbonara"</b> Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	<b>Asiatisches Wokgemüse</b> mit Asia Nudeln	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit frischem Gemüse und Rindfleisch einlage	<b>Pizzafrikadelle</b> mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott	<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat
	A1,F,I,L,1,3	A1,I,1	A1,G,I,1,2,3	A1,D,G,I	A1,F,I,8	A1,I,1	A1,C,G,J,1,3,8	G,1	C,G,J,1,3,8
Dienstag 30.06.2026	<b>Geflügelgulasch</b> mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat	<b>Nudelaufbau</b> mit Brokkoli und Hackfleisch	<b>Schweinerückensteak</b> in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	<b>Eieromelette</b> mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	<b>Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne</b> dazu Salzkartoffeln	<b>Bunter Salatmix</b> mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill-Dressing	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott	<b>Schnittchenteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	A1,F,G,I	A1,C,G,I,J,1	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,C,G,I,1,7	A1,G,I,1	C,G,J,1,3,8	A1,C,G,3	A1,A2,G,1,3,7
Mittwoch 01.07.2026	<b>Gebratene Schweineleber</b> in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	<b>Geflügelschnitzel</b> mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	<b>Cevapcici</b> vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat	<b>Seelachsfilet</b> im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat	<b>Klassischer Makkaroniaufbau</b> in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Wurstwürfel	<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze	<b>Feine Süße</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	A1,G,I	A1,G,I,1	A1,C,I,J,1,3,8	A1,D,G,I	A1,G,I	G,I,J,1,3	A1,C,F,G,J,1,3,8	A1,G,1	A1,A2,C,G,J,3,8
Donnerstag 02.07.2026	<b>Zarter Schweinebraten</b> in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen	<b>Seelachsfilet "Naturell"</b> mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln	<b>Berliner Currywurst</b> mit Reis und Gurkensalat	<b>Zartes gekochtes Rindfleisch</b> in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	<b>Farfalle</b> in leckerer Käse-Spinat-Sauce	<b>Perlgraupeneintopf</b> mit gewürfeltem Kasseler	<b>Frischer Salatteller</b> mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	<b>Pfannkuchen</b> mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat
	A1,G,I,J,3	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3,8	A1,G,1	A1,G,I,1	A1,I,1,3	C,D,G,J,1,3,8	A1,C,G	A1,C,G,J,1,3,8
Freitag 03.07.2026	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Salzkartoffeln	<b>Leberknödel</b> in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>Hähnchencurry</b> mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	<b>Paniertes Schollenfilet</b> auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat	<b>Kartoffeltaschengefüllt</b> mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse und Püree	<b>Italienischer Gemüseeintopf</b>	<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	<b>Mandarinenmilchreis</b>	<b>Brathering</b> mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	A1,I	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1,3,8	A1,C,D,G,I,J,1,3,8	A1,G,I,2	A1,I,1	A1,A2,G,2,7,8	G	A1,2,3
Samstag 04.07.2026	<b>Eintopf mit grünen Bohnen</b> mit zartem Schweinefleisch	<b>Geflügelgulasch</b> mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	<b>Knödel "Dreierlei"</b> dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern	<b>Rindergeschnetzeltes "Jäger Art"</b> mit Bohnengemüse und Spätzle	<p>Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert <b>dreizettPlus</b></p> <p>Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E- Mail: <a href="mailto:menue@das-entlastungsteam.de">menue@das-entlastungsteam.de</a></p> 			<b>Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce	<b>Feiner Fleischsalat "Rheinische Art"</b> mit Garnitur und Brot
	A1,I	A1,F,G,I	A1,C,G,I,1,3	A1,C,I,1,8				A1,G,1	A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,8
Sonntag 05.07.2026	<b>Hähnchenragout</b> mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis	<b>Schweinenackbraten</b> in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln	<b>Linsen-Bolognese</b> mit Nudeln	<b>Geflügelroulade</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott	<b>Kasseler Braten</b> mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur			
	A1,F,G,I,3	A1,G,I	A1,I	A1,G,I,1,3,8	G,3	A1,C,G,J,1,3,8			

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