



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE
GENUSS · GRILL · CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS · GRILL · CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS · GRILL · CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS · GRILL · CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS · GRILL · CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS · GRILL · CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS · GRILL · CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS · GRILL · CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS · GRILL · CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS · GRILL · CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de



Die blau hinterlegten Preise gelten beim Verzehr
in unserem Ladengeschäft inkl. 19% MwSt.

MITTAGSTISCH

13.01.2026 – 16.01.2026

DIENSTAG
13.01.26

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch auf mediterranem Ratatouille-Gemüse oder vegetarisch ohne Hackfleisch (A,G,4,7,8)

9,50 €

Feine goldgelb gebratene Kalbsbratwurst mit luftigem Kartoffelpüree und dunkler Sauce (I,G,2,5,7,8,11)

10,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

MITTWOCH
14.01.26

Jägergulasch vom Hochdorfer Landschwein mit handgerollten Semmelknödeln (A,C,G,I,4,7,8)

10,50€

Puten Cordon bleu goldgelb gebacken mit knackigen Westernkartoffeln dazu feine Sour creme (A,C,G,J,2,7,8,11)

9,50€

Portion Blattsalat

+0,80€

**DONNERS-
TAG**
15.01.26

Gegrillte Hähnchenschlegel „Toscana“ in Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten dazu feines Risotto (A,G,J,8,11,4)

9,50 €

Goldgelb gebackene Schinken-Nudeln mit Ei dazu feiner Vitalsalat mit würzigem Dressing (A,C,G,I,J,4,8,11)

9,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

FREITAG
16.01.26

Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade (A, C, G, I, J, 2, 8)

9,50 €

Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)

5,50 €

Enztaler Gourmetlende vom Hochdorfer Landschwein mit goldgelben Eierspätzle (I,4)

10,50 €

Gefüllte goldgelb gebackene Pfannkuchen mit feinem Früchte -Vanillequark (A,G,1,2,4,8,11)

5,50 €

Portion Blattsalat

+0,80€

JURENDE 
GENUSS • GRILL • CATERING



07041/6237

www.jurende.de

catering@jurende.de