



Für unsere leckeren Gerichte verwenden unsere Köche nur beste Zutaten. Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!

L = Leichte Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind.

BE = für Diabetiker geeignet: nach Broteinheiten genau berechnete Menüs.

Kalender-woche: **24 BESTELLSCHEIN**

Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Vor-Suppe	Dessert Voll-kost	Salat Dia-betes	Salat Voll-kost	Kuchen
Montag										1,55 €
14.6.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Dienstag									Salat	1,55 €
15.6.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mittwoch										1,55 €
16.6.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Donnerstag										1,55 €
17.6.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Freitag									Salat	1,55 €
18.6.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Samstag										1,55 €
19.6.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sonntag									Salat	1,55 €
20.6.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Menü	1	2	3	4	5
Kostform	Tagesgericht	Schlemmermenü (weiße Menüschele)	Kleine Mahlzeit	Leichtes Gericht	Menüs mit Informationen für Diabetiker
Preis	5,95 €	7,05 €	5,75 €	6,15 €	6,15 €
Montag	Vier Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Ente⁴ in süß-saurer-Soße mit Langkornreis	Rinderfrikadelle in Bratensoße mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Hähnchenfilets in Champignonsoße mit Gemüsereis	Hackbraten vom Rind und Schwein in Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln
14.6.			2,4 BE/L	4,1 BE/L	3,3 BE/L
Dienstag	Reis-Gemüse-Eintopf mit Geflügelfleischbällchen	Rinderschmorbraten⁵ in Soße mit grünen Bohnen in Specksoße und Kartoffelklößen	Schweinebraten in Kümmelsoße mit Bayrisch Kraut und Stampfkartoffeln	Fischpfanne „Friesische Art“ vom Alaska-Seelachs mit Salzkartoffeln	Paniertes Schweineschnitzel auf Gemüse mit Rahmkartoffeln
15.6.	3,4 BE/L	4,1 BE		3,1 BE/L	3,5 BE
Mittwoch	Putensteak „Natur“ in Apfel-Estragon-Soße aus Putenbrust-Formfleisch mit Brokkoli und Salzkartoffeln	Schmorrippchen vom Schwein in Soße mit Bayrisch Kraut und Stampfkartoffeln	Omelette „naturell“ mit Erbsen und Kartoffeln in Kräutersoße	Mettbällchen vom Schwein in Champignonsoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ mit Kartoffelpüree	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch
16.6.	2,4 BE/L		2,6 BE/L	3,4 BE/L	2,9 BE
Donnerstag	Schweinegulasch in herzhafter Soße mit Porreegemüse und Spätzle	Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln	Sauerbraten vom Rind in süß-saurer Soße mit Rosinen, dazu Kartoffelklöße	Grießauflauf³ mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Mini-Hacklets vom Schwein mit Champignonsoße und Gemüsereis
17.6.	3,1 BE	2,9 BE/L	L	3,1 BE/L	4,4 BE
Freitag	Gemüseplatte mit buntem Gemüse, dazu Brokkoli-Rösti „natur“ und Stampfkartoffeln	Schellfischfilet in Dijon-Senf-Soße, dazu Buttergemüse „naturell“ und Stampfkartoffeln	Linsensuppe^{4,5} mit Wiener Wurst	Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln	Schokogrießauflauf² mit Sauerkirschen
18.6.		3,2 BE	3,1 BE	3,7 BE/L	4,0 BE/L
Samstag	Gefüllte Paprikaschote vom Rind und Schwein in Tomatensoße mit Reis	Schweinelendchen in Rahmsoße mit Rotkohl und Spätzle	Rindfleischklößchen in Pfeffersoße mit Möhren und Spiralnudeln	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch	Hähnchenbrust „natur“ in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Nudeln
19.6.		3,9 BE/L	2,9 BE	2,8 BE/L	3,2 BE/L
Sonntag	Rinderroulade⁵ in Bratensoße mit Möhren und Salzkartoffeln	Putenrollbraten in feiner Sahnesoße mit Buntschnittmöhren und Petersilienkartoffeln	Hähnchenoberkeule in Geflügelrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln	Thüringer Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree
20.6.	2,5 BE	3,0 BE/L	2,3 BE/L	4,1 BE/L	3,3 BE/L

Änderungen vorbehalten 1 = mit Farbstoff 2 = mit Süßungsmittel 3 = mit Süßungsmittel und Fruktose 4 = mit Antioxidationsmittel 5 = mit Nitritpökelsalz ☒ = enthält Alkohol ☒ = vegetarische Menüs

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und geben Sie den ausgefüllten Bestellschein bitte Ihrem Servicefahrer mit. Sie können die Bestellung auch per Fax oder per Post vornehmen. Bitte vergessen Sie nicht Ihre Adresse einzutragen.



Vorsuppe, Dessert- und Salatangebot

Die Vorsuppe und das Dessert können Sie für jeden Tag der Woche und den Salat für Dienstag, Freitag und Sonntag mitbestellen.

Vorsuppe	1,25 €
Dessert	0,50 €
Salat	0,70 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen.

Verwöhnen Sie sich und ihre Gäste mit einem leckeren Stückchen Kuchen. Tragen Sie einfach die gewünschte Anzahl hinter dem entsprechendem Symbol im Bestellschein ein.

- Beispiel:
- Apfelkuchen
 - Kirschkuchen
 - Butterkuchen

