



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: **28 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 €
12.7.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Dienstag										1,55 €
13.7.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mittwoch									Salat	1,55 €
14.7.									<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Donnerstag									Salat	1,55 €
15.7.									<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Freitag									Salat	1,55 €
16.7.									<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Samstag										1,55 €
17.7.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sonntag										1,55 €
18.7.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Menü	1	2	3	4	5
Kostform	Tagesgericht	Schlemmermenü (weiße Menüschale)	Kleine Mahlzeit	Leichtes Gericht	Menüs mit Informationen für Diabetiker
Preis	5,95 €	7,05 €	5,75 €	6,15 €	6,15 €
Montag	Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfle-Spätzle 4,3 BE/L	Zarte Poulardenfilets „apricot“ mit Brokkoli und Mandelgarnitur, dazu Langkornreis L	Wirsingroulade ⁵ vom Schwein mit Salzkartoffeln 2,9 BE	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln 2,9 BE/L	Graupensuppe mit Rindfleischklößchen 2,3 BE
12.7.					
Dienstag	Kasselerbraten ⁵ in Soße mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln 2,4 BE	Klassischer Tafelspitz vom Rind in feiner Schnittlauch-Sahne-Soße mit Salzkartoffeln 3,0 BE/L	Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße mit Spätzle 3,7 BE/L	Alaska-Seelachsschnitte ³ in Dillsoße, dazu Rote-Bete-Gemüse und Stampfkartoffeln 3,0 BE/L	Kalbsfrikadelle in Buttersoße, dazu Karotten und Salzkartoffeln 3,1 BE/L
13.7.					
Mittwoch	Deftiger Haustopf mit Frikadelle und zwei Bratwürstchen vom Schwein, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,2 BE	Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprika-soße mit Erbsen und Gabelspaghetti 3,2 BE	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 2,9 BE/L	Hähnchenrahmgulasch mit Erbsen und Spätzle 3,7 BE/L	Bratwurst vom Schwein in Soße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 2,4 BE
14.7.					
Donnerstag	Kartoffelsuppe ⁵ mit Bockwurst vom Schwein 3,2 BE/L	Kasselercarbonade ⁵ auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ mit Reis L	Rinderhacksteak in Senf-Kräuter-Soße mit Wirsing und Kartoffelklößen 4,3 BE/L	Schweinebraten in dunkler Soße mit Rotkohl und Spätzle 3,5 BE
15.7.					
Freitag	Käsespätzle „Allgäuer Art“ 3,2 BE/L	Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,2 BE/L	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch L	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein „Jäger Art“, dazu Spätzle 4,4 BE/L	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree 3,0 BE
16.7.					
Samstag	„Herzhafter Kartoffelpfanne“ Röstkartoffeln mit Zwiebeln und Gurken in Ei gebacken 3,8 BE	Gefüllte Schweinelendchen in Rahmsoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Röstkartoffeln 3,8 BE	Frikadelle vom Schwein in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 2,5 BE/L	Möhreneintopf mit Schweinefleisch 3,5 BE/L	Alaska-Seelachsschnitte in Gurken-Rahmsoße mit Salzkartoffeln 3,5 BE/L
17.7.					
Sonntag	Putengulasch in einer Rahmsoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln 3,2 BE/L	Spießbraten ⁵ mit Senf-Zwiebel-Garnitur, dazu Rosenkohl und Speckklöße	Paniertes Schweineschnitzel auf Mischgemüse und Röstkartoffeln 2,9 BE/L	Herzhafter Sauerbraten mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 2,9 BE/L	Paniertes Putenkrüstchen aus Putenbrust-Formfleisch mit buntem Gemüse und Rahmkartoffeln 3,1 BE/L
18.7.					

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 Mittwoch, Donnerstag und Freitag 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

