



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: 30 **BESTELLSCHEIN**

Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Vor-Suppe	Dessert Voll-kost	Salat Dia-betes	Salat Voll-kost	Kuchen
<b>Montag</b>										1,55 € Salat
26.7.										
<b>Dienstag</b>										1,55 €
27.7.										
<b>Mittwoch</b>										1,55 € Salat
28.7.										
<b>Donnerstag</b>										1,55 €
29.7.										
<b>Freitag</b>										1,55 €
30.7.										
<b>Samstag</b>										1,55 €
31.7.										
<b>Sonntag</b>										1,55 € Salat
1.8.										

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 €
<b>Montag</b>	<b>Deftiger Birnen-Bohnen-Speck-Eintopf</b> <sup>5</sup>	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüseris	<b>Schweinegulasch</b> mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Erbsen und Kartoffeln	<b>Gefüllte Kohlroulade</b> <sup>5</sup> vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln
26.7.		L	2,4 BE/L	3,3 BE/L	3,9 BE
<b>Dienstag</b>	<b>Spießbraten</b> vom Schwein in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln	<b>Schweizer Sahnegeschnetzeltes</b> <sup>∇</sup> vom Schwein mit Serviettenknödeln	<b>Kleiner Gemüseteller</b> <sup>∇</sup> mit Sauce à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln	<b>Jagdwurst</b> <sup>4,5</sup> vom Schwein auf deftigem Rahmwirsing mit Salzkartoffeln	<b>Alaska-Seelachsfilet</b> (aus Blöcken portioniert) in einer Zitronen-Buttersauce, dazu Erbsen- und Möhengemüse mit Salzkartoffeln
27.7.	3,5 BE		3,1 BE/L	3,5 BE/L	
<b>Mittwoch</b>	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> <sup>3</sup> in Dillsoße, dazu Rote-Bete-Gemüse und Stampfkartoffeln	<b>Klassischer Tafelspitz</b> vom Rind in feiner Schnittlauch-Sahne-Soße mit Salzkartoffeln	<b>Panierte Hähnchenhappen</b> aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelpüree	<b>Kartoffelsuppe</b> <sup>5</sup> mit Bockwurst vom Schwein	<b>Schweinehacksteak</b> in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Stampfkartoffeln
28.7.	3,0 BE/L	3,0 BE/L	2,8 BE/L	3,2 BE/L	3,6 BE
<b>Donnerstag</b>	<b>Rauchwurst</b> <sup>4,5</sup> vom Schwein auf Grünkohl mit Salzkartoffeln	<b>Kalbshacksteak</b> <sup>∇</sup> in Rahmsauce mit Erbsen und Gabelspaghetti	<b>Möhreneintopf</b> mit Schweinefleisch	<b>Rindergulasch</b> in dunkler Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>Geflügelfrikadelle</b> in Soße mit Möhren und Spätzle
29.7.		4,0 BE	2,2 BE	2,9 BE/L	3,5 BE/L
<b>Freitag</b>	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Tomatensauce mit Gemüsenudeln	<b>Schwäbische Maultaschen</b> in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze	<b>Hackbraten</b> vom Rind und Schwein auf Wirsing, dazu Stampfkartoffeln	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> in Kräutersauce mit Möhren und Reis	<b>Graupensuppe</b> mit Rindfleischklößchen
30.7.	3,8 BE/L		2,6 BE/L	4,0 BE/L	2,3 BE
<b>Samstag</b>	<b>Leberklöße</b> auf Bayrisch Kraut mit Stampfkartoffeln	<b>Hähnchenbrust</b> überbacken mit Tomate und Mozzarella, dazu Brokkoli und Bandnudeln	<b>Geflügelfleischbällchen</b> in Pilzrahmsauce mit Spätzle	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> vom Rind und Schwein in Kapernsauce mit Salzkartoffeln	<b>Käseomelette</b> in Soße mit Spargelgemüse und Salzkartoffeln
31.7.		3,0 BE/L	4,0 BE/L	3,5 BE/L	3,2 BE/L
<b>Sonntag</b>	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen	<b>Rinderroulade</b> <sup>5</sup> in kräftiger Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, Stampfkartoffeln	<b>Schweinegeschnetzeltes „Fürsterin Art“</b> mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	<b>Paniertes Putenkrüstchen</b> aus Putenbrust-Formfleisch mit buntem Gemüse und Rahmkartoffeln	<b>Schweinegulasch</b> in dunkler Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklößen
1.8.		L	2,3 BE	3,1 BE/L	4,1 BE

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 Montag, Mittwoch 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

