

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 1

Gewünschtes Menü
bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €*

HÖMMA, WAT LECKER!

1

Tages-
angebot

7,25 €

2

Leichte
Küche

9,20 €

3

Leckere
Vielfalt

10,40 €

4

Leib-
gerichte

10,40 €

5

Vegetarische
Menüs

7,90 €

6

Leckeres
aus'm Pott

8,50 €

7

Salat & Gedöns
(kalt)

8,30 €

8

Süß &
Fruchtig

7,70 €

		1	2	3	4	5	6	7	8	
Mo 29. 12.		Apfelmus Käse- Mandarinen- Schnitte	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete Salat [C],[G],5,A,I,M,S,Sn	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree [C],[G],5,F,Gef,I,M,Wei	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken [G],5,F,Gef,I,M,Wei	Schnitzel, Champignonrahmsoße, Paprikakartoffeln & Gemüse [C],[G],5,I,S,Wei	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnuheln 2,5,A,veg	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen [G],2,5,A,Gef,I,S,Sn	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf [C],[G],2,3,5,Gef,I,S,Sn	Milchreis mit Erdbeer - Rhabarberkompott [G],5,M,veg
Di 30. 12.		Joghurt mit Rhabarbermus Mandel-Butterkuchen	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln [C],5,A,I,S,Sn	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln [G],A,Gef,I	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti 2,3,4,A,I,S	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln 3,4,A,I,S,Sn	Gebratenes Gemüse Süß Sauer mit Reis 3,A,F,I,veg	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 2,4,5,A,Gef,I	Griechischer Bauernsalat Tomate, Gurke, Zwiebeln, Hirtenkäse & Balsamico-Dressing [C],[G],2,3,5,M,Sn,veg	Feiner Grießbrei mit roter Grütze [G],5,A,M,veg
Mi 31. 12.		Schoko- mousse mit Kirsche Mandel- Bienen- stich	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln [C],[D],[G],2,3,5,F,M,Sn	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis [G],5,A,Gef,I,M	Schweineleberragout in Apfelsauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse [G],2,5,A,I,M,S	Kaiserfleisch (Kasselerücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree [G],5,A,M,veg	Gemüseragout mit Erbsenpüree [C],5,A,F,Gef,I,Sn	Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen [G],2,M,S	'Bayern Mix: Eisbergsalat, Gurke, Radieschen, Kasseler & Sauerrahm [C],[G],A,veg,Wei	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott
Do 01. 01.		Milch- creme mit Beeren Apfel- streusel- kuchen	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße 2,5,A,I,S	Hokifilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln [D],[G],5,A,I	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce, Rosenkohl und Spätzle [G],A,Gef,I	Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Rote Beete und Salzkartoffeln [G],5,A,I,Ri	Kräuterseitling "Schnitzel" mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis [C],[G],5,A,I	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln A,Gef,I	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaillressing [G],2,A,F,Gef	Quarkstrudel mit Vanillesauce [C],[G],5,A,M,veg
Fr 02. 01.		Cappuccino Pudding Käse- sahne- Pfirsich	Westfälische-Dicke-Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln [G],5,A,I,M,S	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti [G],A,I,S	Kartoffelrösti mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce [G],2,5,A,I,M,Sn,veg	Geback. Seelachsfilet mit Kräuterseifensauce, Kartoffeln & Gurkensalat [C],[D],[G],2,3,5,A,F,I,M,Sn	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat A,I,veg	Porree-Eintopf mit Geflügefrikadelle [C],[G],5,A,F,Gef,I,M,Sn	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat [C],[G],2,3,5,A,I,M,S,Sn	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott [G],M,veg
Sa 03. 01.		Erdbeer- Zitronen- Mousse Kirsch- streusel- kuchen	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit Brokkoli & Sprialnudeln A,Gef,I	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstückchen und Rindfleisch 5,A,I,Ri	Kichererbencurry mit Kokosmilch und Bulgur [G],I,M,veg	Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen [G],2,A,I,M,S	 Deutsches Rotes Kreuz "Je mehr Freude wir anderen Menschen machen, desto mehr Freude kehrt ins eigene Herz zurück." Deutsches Sprichwort	 Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce [C],[G],5,A,M,veg	Beerengrütze mit Vanillesauce [G],5,veg	
So 04. 01.		Apfel- Bananen- mus Erdbeer- Creme- Schnitte	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis [G],2,A,Gef,I,M	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen & Salzkartoffeln [C],5,A,I,Sn	Mais- Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni [C],[G],5,A,I,M,veg	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln [G],A,I,M,S				



1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerezeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenendattel); [I]= Sellerie / Sellerierzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse ; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G=Geflügel, W=Wild, V=Vegetarisch, L=Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet. ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer erwachsenen portion. *Die Allergenhinweise für unseren Kuchen & unsere Desserts finden Sie auf unseren Beilagenzetteln, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!