

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 11

Gewünschtes Menü
bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €*

HÖMMA, WAT LECKER!



1
**Tages-
angebot**
7,80 €

2
**Leichte
Küche**
9,90 €

3
**Leckere
Vielfalt**
11,20 €

4
**Leib-
gerichte**
11,20 €


5
**Vegetarische
Menüs**
8,50 €

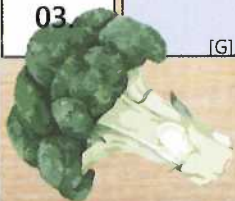
6
**Leckeres
aus'm Pott**
9,10 €

7
**Salat & Gedöns
(kalt)**
8,90 €

8
**Süß &
Fruchtig**
8,30 €

Mo 09. 03.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Apfelmus Käse- Mandarinen- Schnitte
Di 10. 03.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Joghurt mit Rhabar- bermus Mandel- Butter- kuchen
Mi 11. 03.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Schoko- mousse mit Kirsche Mandel- Bienen- stich
Do 12. 03.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Milch- creme mit Beeren Apfel- streusel- kuchen
Fr 13. 03.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Cappuccino - Pudding Käse- sahne- Pfirsich
Sa 14. 03.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Erdbeer- Zitronen- Mousse Kirsch- streusel- kuchen
So 15. 03.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Apfel- Bananen- mus Erdbeer- Creme- Schnitte

Mo 09. 03.	Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit Erbsen, Möhren & Kartoffeln [G],2,5,A,Gef,I	Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl & Salzkartoffeln 5,A,I	Vollkorn-Spaghetti 'Carbonara' mit Zucchini-salat [G],2,4,5,A,I,S	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini mit Reis [D],[G],A,I	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln A,F,I	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleisch-einlage 5,A,I,Ri	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur [C],A1,F,M	Milchreis mit Erdbeer - Rhabarberkompott [G],5,M,veg
Di 10. 03.	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusili Nudeln A1,F,G,I	Königsberger Klopse Kapernsauce Rote Bete & Reis [C],[G],3,5,A,I,S,Sn	Nudelaufbau mit Brokkoli und Hackfleisch [G],5,A,I,S	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln [G],A,I,S	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln & Kartoffelpüree [C],[G],5,A,I,veg	FrISChe Wirsing- Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln [G],A,I,Ri	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill-Dressing [C],[G],2,3,5,S,Sn	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott [C],[G],A,veg,Wei
Mi 11. 03.	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Püree [G],5,A,I,S	Geflügelschnitzel in feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln [G],A,Gef,I	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis mit pikantem Krautsalat [C],2,3,5,A,I,Ri,Sn	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Kartoffeln & Möhrensallat [D],A,G,I	Makkaroniaufbau in fruchtiger Basilikum- Tomaten-Sauce mit Käse überbacken [G],5,A,I,veg	Deftige Erbsensuppe mit Bockwurst [G],2,5,I,S	FrISChe Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing [G],2,A,F,Gef	Feiner Grießbrei mit roter Grütze [G],5,A,M,veg
Do 12. 03.	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf- Sauce mit Mischgemüse & Kartoffelklößen [G],2,A,I,S,Sn	Seelachs 'Naturell' mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln [D],[G],5,A,I	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat [C],2,3,4,5,A,I,S,Sn	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsen & Kartoffeln [G],5,A,I,Ri	Farfalle in leckerer Käse- Spinat-Sauce [G],5,A,I,veg	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler 2,5,A,I,S	FrISChe Salatteller mit Thunfisch & Zwiebelringen, pikantes Haus-Dressing [C],[G],2,3,5,A,F,Gef,I,Sn	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker [C],[G],A,veg
Fr 13. 03.	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln A,I,S	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut & Kartoffelpüree [C],5,A,I,S,Sn	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat [C],2,3,5,A,Gef,Se,Sn	Paniertes Schollenfilet mit Senfsauce, Kräuterkartoffeln und Mischsalat [C],[D],[G],2,5,A,I,Sn	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse dazu Tomaten- Zucchini-gemüse & Püree [G],4,5,A,I,veg	Italienischer Gemüse-eintopf 5,A,I,veg	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur [G],2,3,4,5,A,A1,S	Mandarinenmilchreis [G],veg
Sa 14. 03.	Eintopf mit grünen Bohnen und zartem Schweinefleisch A,Gef,I,S	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohl-gemüse und Salzkartoffeln [G],A,F,Gef,I	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern [C],[G],2,A,I,veg	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohne-gemüse & Spätzle [C],5,A,I,Ri	 Deutsches Rotes Kreuz			Quarkkeulchen mit Vanillesauce [G],5,A,veg
So 15. 03.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüse- reis [G],2,A,F,Gef,I	Lummerbraten vom Schwein in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln A,I,S,Sn	Linsen-Bolognese mit Nudeln A,I,veg	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße [C],[G],2,5,A,Gef,I,Sn				Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott [G],M,veg



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 / Fischerzeugnisse; [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= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse; [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 Allergienhinweise für unseren Kuchen & unsere Desserts finden Sie auf unseren Beilagenzetteln. Druckfehler und Änderungen vorbehalten!