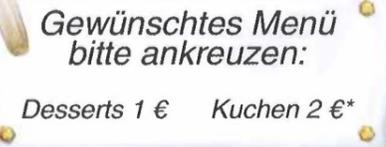


BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **23**

Gewünschtes Menü
bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €* 

HÖMMA, WAT LECKER!



1

2

3

4

5

6

7

8

**Tages-
angebot**

7,25 €

**Leichte
Küche**

9,20 €

**Leckere
Vielfalt**

10,40 €

**Leib-
gerichte**

10,40 €

**Vegetarische
Menüs**

7,90 €

**Leckeres
aus'm Pott**

8,50 €

**Salat & Gedöns
(kalt)**

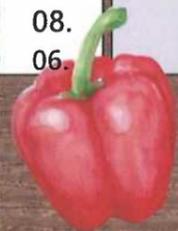
8,30 €

**Süß &
Fruchtig**

7,70 €

Mo 02. 06.	<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 03. 06.	<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 Rhabarbermus Mandel-Butterkuchen
Mi 04. 06.	<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	Schokomousse mit Kirsche Mandel-Bienestich
Do 05. 06.	<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	Milchcreme mit Beeren Apfelstreuselkuchen
Fr 06. 06.	<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 Käsesahne-Pfirsich
Sa 07. 06.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 8	Erdbeer-Zitronen-Mousse Kirschstreuselkuchen
So 08. 06.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 8	Apfel-Bananen-mus Erdbeer-Creme-Schnitte

Mo 02. 06.	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit Erbsen, Möhren & Salbeikartoffeln [G],2,5,A,Gef,I	Magerer Schweinebraten mit Fühlingsgemüse und Salzkartoffeln [G],5,A,I,S	Vollkorn-Spaghetti 'Carbonara' Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce mit Zucchini-salat [G],2,4,5,A,I,S	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis [D],[G],2,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 03. 06.	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 04. 06.	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 & Möhrensalat [D],A,G,I	Klassischer Makkaroniaufbau in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken [G],5,A,I,veg	Deftige Erbsensuppe mit Wursteinlage [G],2,5,I,S,Sn	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing [G],2,A,F,Gef	Feiner Grießbrei mit roter Grütze [G],5,A,M,veg
Do 05. 06.	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	Frischer Salatteller mit Thunfisch & Zwiebelringen, pikantes Haus-Dressing [C],[G],2,3,5,A,F,Gef,I,Sn	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker [C],[G],A,veg
Fr 06. 06.	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	Backfischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat [C],[D],[G],2,3,5,A,I,Sn	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree [G],5,A,I,veg	Italienischer Gemüseeintopf 5,A,I,veg	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur [G],veg	Mandarinenmilchreis [G],veg
Sa 07. 06.	Eintopf mit grünen Bohnen und zartem Schweinefleisch A,I,S	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln [C],5,A,I,S,Sn	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern [C],[D],[G],2,3,5,A,I,Sn	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse & Spätzle [C],[D],[G],2,3,5,A,I,Sn			Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur [G],veg	Quarkkeulchen mit Vanillesauce [G],veg
So 08. 06.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais A,Gef,I,S	Lummerbraten vom Schwein in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln [G],A,F,Gef,I	Linsen-Bolognese mit Nudeln [C],[G],2,A,I,veg	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße [C],5,A,I,Ri			Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur [G],veg	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott [G],5,A,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 / Erdnüsserzeugnisse; [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 / 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!