

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 29

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 13. 07.	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8	Apfelmus Käse-Mandarin- Schnitte
Di 14. 07.	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8	Joghurt mit Rhabar- bermus Mandel- Butter- kuchen
Mi 15. 07.	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8	Schoko- mousse mit Kirsche Mandel- Bienen- stich
Do 16. 07.	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8	Milch- creme mit Beeren Apfel- streusel- kuchen
Fr 17. 07.	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8	Cappuccino Pudding Käse- sahne- Pfirsich
Sa 18. 07.	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8	Erdbeer- Zitronen- Mousse Kirsch- streusel- kuchen
So 19. 07.	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8	Apfel- Bananen- mus Erdbeer- Creme- Schnitte

Mo 13. 07.	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl & Spätzle [C],[G],3,5,A,I,Sn	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree [G],2,4,5,A	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln 2,4,A,I	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse [G],A,I	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce [G],2,5,A,I,Sn	Rosenkohlentopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel 2,5,A,I	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf [C],[G],2,3,5,phos,Sn	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott [G],5
Di 14. 07.	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 2,4,5,I	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce & Tricolore Spirelli [G],A,I	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis [C],[G],5,A,I,Sn	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln & Apfelmus 2,A	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln [C],[G],3,5,A,F,I,Sn	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen A,I	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing [C],[D],[G],2,3,5,I,Sn	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott [C],[G],2,A
Mi 15. 07.	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch 3,A,F,I	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln [C],[G],5,A,I,Sn	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zucchini-gemüse und Reis [D],[G],5,A,I	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat [C],[G],5,A,I	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat [C],[G],A,I	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln [C],[G],5,A,I	Tomatensalat mit Mozzarella,Oliven, Lauch, Zwiebeln, dazu Kräuter-Dressing [C],[G],2,3,5,Sn	Feiner Grießbrei mit roter Grütze [G],5,A
Do 16. 07.	Frische Reibekuchen mit leckem Apfelmus [C],2,A	Gutsherrentopf kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstwürfel 2,4,5,A,I	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel- Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln [C],[G],2,3,5,Sn	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln [G],2,3,5,A	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln [C],[G],5,A,I,phos	Bekömmliche Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln A,I	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing [G],2,A,F	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen [G],5,A
Fr 17. 07.	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry- Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat [C],2,3,5,A,I,Sn	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree [C],[G],3,5,A,I,Sn	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch 3,A,F,I	Backfischfilet vom Seelachs in Zitronensauce mit Möhren & Kartoffeln [D],[G],5,A,I	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat [C],2,3,5,A,I,Sn	Schellfisch mit Senf- Dillsauce dazu Rustikakarotten und Kartoffeln 2,5,A,I	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten- Käse, dazu Balsamico- Dressing [C],[G],2,3,5,Sn,SwS	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott [G],2
Sa 18. 07.	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürstwürfeln 2,4,5,A,I	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln A,I	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis [C],[G],5,A,I	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse & Fusilli [G],A,I			Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker [C],[G],A	
So 19. 07.	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohngengemüse und Kartoffeln [C],[G],A,I	Elsässer Schweinebraten mit Brokkoli & Salzkartoffeln 5,A,I	Geschnetzeltes vom Kalb "Züricher Art" in Pilzrahmsauce mit Erbsen und Langkornreis 4,I	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle [C],[G],3,5,A,I			Quarkkeulchen mit Vanillesauce [G],5,A	

Deutsches
Rotes
Kreuz

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 / 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!