


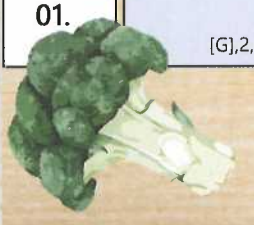
BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 3

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:
Desserts 1 € Kuchen 2 €*
1 2 3 4 5 6 7 8

HÖMMA, WAT LECKER!

HOMINIA, WAS LECKER!									
	1	2	3	4	5	6	7	8	
	Tages- angebot 7,80 €	Leichte Küche 9,90 €	Leckere Vielfalt 11,20 €	Leib- gerichte 11,20 €	Vegetarische Menüs 8,50 €	Leckeres aus'm Pott 9,10 €	Salat & Gedöns (kalt) 8,90 €	Süß & Fruchtig 8,30 €	
Mo 12. 01.	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit Erbsen, Möhren & Salbeikartoffeln [G],2,5,A,Gef,I	Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl & Salzkartoffeln 5,A,I	Vollkorn-Spaghetti 'Carbonara' Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne- Sauce mit Zucchini- Salat [G],2,4,5,A,I,S	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu 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 13. 01.	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 14. 01.	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 15. 01.	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 16. 01.	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 pikantem Frischkäse dazu Tomaten- Zucchini- gemüse und Püree [G],4,5,A,I,veg	Italienischer Gemüseintopf 5,A,I,veg	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur [G],2,3,4,5,A,A1,S	Mandarinenmilchreis [G],veg	
Sa 17. 01.	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 Bohngemüse & Spätzle [C],5,A,I,Ri	<div>Deutsches Rotes Kreuz</div>				Quarkkekulchen mit Vanillesauce [G],5,A,veg
So 18. 01.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis [G],2,A,F,Gef,I	Lummebraten 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 Zimtucker 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 / Eiererzeugnisse; [D]= Fisch / Fischezeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnüssezeugnisse; [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 Allergenhinweise für unseren Kuchen & unsere Desserts finden Sie auf unseren Beilagenzetteln. Druckfehler und Änderungen vorbehalten!