BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 45

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 02. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Apfelmus Käse-Mandarinen-Schnitte	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	Rosenkohleintopf 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 03. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Joghurt mit Rhabarbermus Mandel-Butterkuchen	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 04. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Schoko-mousse mit Kirsche Mandel-Bienenstich	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 Zucchinigemüse 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 05. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Milch-creme mit Beeren Apfel-streusel-kuchen	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus [C],2,A	Gutsherrentopf kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel 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 06. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Cappuccino-Pudding Käse-sahne-Pfirsich	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	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler 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 07. 11.	1 2 3 4 8	Erdbeer-Zitronen-Mousse Kirsch-streusel-kuchen	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln 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 08. 11.	1 2 3 4 8	Apfel-Bananen-mus Erdbeer-Creme-Schnitte	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln [C],[G],A,I	Elsässer Schweinebraten mit Brokkoli & Salzkartoffeln 5,A,I	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis 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 / 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 / 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. Drucklehler und Änderungen vorbehalten!