BESTELLSCHEIN Kalenderwoche: 45						НÖММ	IA, WAT	LECKE	a distribution		
	Gewünschtes Menü bitte ankreuzen: Desserts 1 € Kuchen 2 €*	•		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 €
<b>Mo</b> 03. 11.	Manual Control of the	felmus Käse- ndarinen- chnitte	<b>Mo</b> 03. 11.	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Salzkartoffeln und Rote- Beete Salat [C],[G],5,A,I,M,S,Sn	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree [C],[G],5,A,I,M,Ri	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken [G],5,F,Gef,I,M,Wei	Schnitzel in Champignon-Rahm- Sauce mit Paprikakartoffeln & Leipziger Allerlei [C],[G],5,1,5,Wei	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln 2,5,A,I,veg	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen [G],2,5,A,Gef,I,S,Sn	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf [C],[G],2,3,5,Gef,I,S,Sn	Milchreis mit Erdbeer - Rhabarberkompott [G],5,M,veg
Di 04. 11.	Rh be	hurt mit habar- ermus andel- outter- uchen	<b>Di</b> 04. 11.	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln (C),5,A,I,S,Sn	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti 2,3,4,A,I,S	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln 3,4,A,I,S,Sn	Gebratenes Gemüse Süß Sauer mit Reis 3,A,F,I,veg	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 2,4,5,A,Gef,I	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten- Käse, mit Balsamico- Dressing [C],(G],2,3,5,M,Sn,veg	Feiner Grießbrei mit roter Grütze [G],5,A,M,veg
<b>Mi</b> 05. 11.	Ma Bie	choko- usse mit irsche andel- enen- stich	<b>Mi</b> 05. 11.	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel- Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln [C],[D],[G],2,3,5,F,M,Sn	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis [G],5,A,Gef,I,M	Schweineleberragout in Apfelsauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse [G],2,5,A,I,M,S	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree [G],5,A,M,S	Gemüseragout mit Erbsenpüree [G],5,A,I,M,veg	Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen [C],5,A,F,Gef,I,Sn	'Bayern Mix' Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen dazu Sauerrahm-Dressing [G],2,M,5	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott [C],[G],A,veg,Wei
Do 06. 11.	crer Be	Apfel- eusel- uchen	<b>Do</b> 06. 11.	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße 2,5,A,I,S	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli & Kartoffeln [D],[G],5,A,I	Original Hähnchen- Döner-Teller mit Reis,Sauce und Krautsalat [C],2,3,5,A,Gef,Sn	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl [C],5,A,Rī	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis [C],[G],5,A,F,I,veg	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln A,Gef,I	rische Salate der Saison nit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing [G],2,A,F,Gef	Quarkstrudel mit Vanillesauce [C],[G],5,A,M,veg
Fr 07. 11.	Pu	opuccino udding (äse- ahne- firsich	<b>Fr</b> 07.	Westfälische-Dicke- Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln (G),5,A,I,M,S	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti [G],A,I,S	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce [G],2,5,A,I,M,Sn,veg	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenfsauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat (C),(D],(G),2,3,5,A,F,I,M,Sn	Makkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce dazu Möhrensalat AJJ,veg	Porree-Eintopf mit Geflügelfrikadelle [C],[G],5,A,F,Gef,I,M,Sn	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat [C],[G],2,3,5,A,I,M,S,Sn	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott
Sa 08. 11.	Zitr Mo	dbeer- ronen- ousse irsch- eusel- uchen	<b>Sa</b> 08. 11.	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit Brokkoli & Sprialnudeln A,Gef,I	Herzhafter Wirsing-Kohl- Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch 5,A,I,Ri	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur [G],I,M,veg	Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen [G],2,A,I,M,S	Deutse Rotes Kreuz	ches		Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce [C],[G],5,A,M,veg
<b>So</b> 09. 11.	Barry	Apfel- nanen- mus dbeer- reme- chnitte	<b>So</b> 09.	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignos dazu Reis [G],2,A,Gef,I,M	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen & Salzkartoffeln [C],5,A,I,Sn	Mais- Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni [C],[G],5,A,I,M,veg	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln [G],A,I,M,S	Kreuz Million			Beerengrütze mit Vanillesauce [G],5,veg
			1= Ges oder A6= Haseln Lup	schmacksverstärker, 2= Antioxidati - Hybridstämme davon); [B]= Krebs uss, H2= Walnuss, H3= Cashew, F innenerzeugnisse; [N]= Weichtiere ausnahmen werden gesondert ge	onsmittel; 3= Sußstoff; 4= Konserv tiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= 14= Pecannuss, H5= Paranuss, H6 / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S kennzeichnet! BE-Wert ergibt sich	rierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= gescl Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / 5= Pistazie, H7= Macadamianuss u S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, aus dem Gesamtgewicht einer Erw	nwafzt; /= Alkohol; 8= Formfleisch Fischerzeughisse ; [E]= Erdnüsse nd H8= Queenslandnuss), [[]= Sel W= Wild. V= Vegetarisch. L= Lamr vachsenen Portion. *Die Allergenhi	n; 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A //Er/thusserzeugnisse ; [F]= Soja / lerie / Sellarieerzeugnisse ; [J]= Sei n. Alle Menüs sind mit jodiertem Sa nweise für unseren Kuchen & unse	s]= Glutenhafuges Getreide (A= W Scjaerzeugnisse, [G]= Milch / Mil I / Senfarzeugnisse, [K]= Sesam Iz zubereitet! Alle Menüs mit glute re Desserts finden Sie auf unsere	eizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3 cherzeugnisse einschl. Lactose, [H]- i / Sesamerzeugnisse, [L]=Schwefel enhaltiges Getreide werden Ausschlie n Beilagenzetteln, Drückfehler und A	= Hater A4 = Uinkel, A5 = Kamut 4 • Schelenfrüchte (H= Mandel, H1 = 1 Ioxid und Sulfite. [M]= Lupinen / 2 •Blich mit Weizen zubereitet. 7 inderungen vorbehalten!