BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 47

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 16. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Apfelmus Käse-Mandarinen-Schnitte	Mo 16. 11.	Makkaroni al Forno Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni [G],A,I	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse & Langkornreis [G],A,I	Wirsingroulade Hausmacher Art in Specksauce dazu Kartoffeln 2,4,A,I	Fleischpfanne Hubertus mit Rotkohl und Kartoffelklöße [G],2,3,5,A,I	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln [C],[G],5,A,I,phos	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse 5,A,I	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur [C],[G],2,3,5,A,Sn	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott [G],5
Di 17. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Joghurt mit Rhabarbermus Mandel-Butterkuchen	Di 17. 11.	Buntes Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren, Spargel & Champignons dazu Reis [G],2,A,I	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener 2,4,A,I	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln 5,A,I	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat [C],2,3,5,A,I,Sn	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur [C],[G],5,A,I	Rigatoni al Arrabiata mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce 3,5,A,I	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill- Dressing [C],[G],2,3,5,Sn	Feiner Grießbrei mit roter Grütze [G],5,A
Mi 18. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Schoko-mousse mit Kirsche Mandel-Bienenstich	Mi 18. 11.	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln [G],2,5,A,F,I	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis [C],[G],5,A,I,Sn	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln [D],A,I	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl & Röstiecken 2,3,5,A,Sn	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchinisalat [C],[G],3,5,A,F,I	Leckerer Möhreneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen [C],5,A,I,Sn	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing [G],2,A,F	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott [C],[G],2,A
Do 19. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Milch-creme mit Beeren Apfel-streusel-kuchen	Do 19. 11.	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis [C],[G],A,I,Sn	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse & Spirellis 5,A,I	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree [C],[G],5,A,I,Sn	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle [C],[G],5,A,I	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis 3,A,I	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce [G],5,A,I	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing [C],[D],[G],2,3,5,Sn	Quarkkeulchen mit Vanillesauce [G],5,A
Fr 20. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Cappuccino-Pudding Käse-sahne-Pfirsich	Fr 20. 11.	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus [C],2,A	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree [G],2,5,A,I,phos	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln [G],A,I	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis [D],[G],5,A,I,Sn	Champignons a la Creme mit kleinen Bandnudeln [G],5,A,I	Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle A,I	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur [G],3,4,A,A1,phos	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott [G],2
Sa 21. 11.	1 2 3 4 8	Erdbeer-Zitronen-Mousse Kirsch-streusel-kuchen	Sa 21. 11.	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln 5,A,I	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 2,4,5,I	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree [C],[G],5,A,I	Hähnchensteaks mit feiner Sauce dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln [C],2,3,5,A,Sn				Bergische Waffel mit heißen Kirschen [C],[G],5,A,F
So 22. 11.	1 2 3 4 8	Apfel-Bananen-mus Erdbeer-Creme-Schnitte	So 22. 11.	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit Rübengemüse & Nudeln [G],3,4,A,I,Sn	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis [G],A,I	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce [G],A,I	Gefüllte Rinder-Roulade Hausfrauen Art in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln 3,5,A,Sn				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce [C],[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. Druckfehler und Änderungen vorbehalten!