BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 49

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 30. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Apfelmus Käse-Mandarinen-Schnitte	Mo 30. 11.	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat [C],[G],5,A,I,Sn	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree [C],[G],5,A,I,Sn	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken [G],5,A,F,I	Schnitzel, Champignonrahmsoße, Paprikakartoffeln & Gemüse [C],[G],5,A,I	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln 3,5,A,I	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen 2,5,A,I,phos	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf [C],[G],2,3,5,phos,Sn	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott [G],5
Di 01. 12.	1 2 3 4 5 6 7 8	Joghurt mit Rhabarbermus Mandel-Butterkuchen	Di 01. 12.	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln [C],3,5,A,I,Sn	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln [G],5,A,I	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti 2,3,4,A,I,phos	Schweineroulade mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln 3,4,A,I,Sn	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis 3,A,F,I	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 2,4,5,I	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing [C],[G],2,3,5,Sn,SwS	Feiner Grießbrei mit roter Grütze [G],5,A
Mi 02. 12.	1 2 3 4 5 6 7 8	Schoko-mousse mit Kirsche Mandel-Bienenstich	Mi 02. 12.	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln [C],[G],2,3,5,Sn	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis 5,A,I	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse [G],2,A,I	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree [G],5,A	Gemüseragout mit Erbsenpüree [G],5,A,I	Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen [C],5,A,I,Sn	Bayern Mix Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing [G],2	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott [C],[G],2,A
Do 03. 12.	1 2 3 4 5 6 7 8	Milch-creme mit Beeren Apfel-streusel-kuchen	Do 03. 12.	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße [G],2,5,A,I	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,Sn	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl [C],3,5,A	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis [C],[G],5,A,I	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln A,I	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing [C],[G],2,3,5,A,F,Sn	Quarkstrudel mit Vanillesauce [C],[G],5,A
Fr 04. 12.	1 2 3 4 5 6 7 8	Cappuccino-Pudding Käse-sahne-Pfirsich	Fr 04. 12.	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln [G],5,A,I	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti [G],A,I	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce [G],2,5,A,I,Sn	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenfsauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat [C],[D],[G],2,3,5,A,I,Sn	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat A,I	Porree-Eintopf mit Geflügelfrikadelle [C],[G],5,A,I,Sn	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat [C],[G],2,3,5,A,I,Sn	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott [G],2
Sa 05. 12.	1 2 3 4 8	Erdbeer-Zitronen-Mousse Kirsch-streusel-kuchen	Sa 05. 12.	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln 3,A,I	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch 5,A,I	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur [G],A,I	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen [G],2,A,I				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce [C],[G],5,A
So 06. 12.	1 2 3 4 8	Apfel-Bananen-mus Erdbeer-Creme-Schnitte	So 06. 12.	Buntes Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren, Spargel & Champignons dazu Reis [G],2,A,I	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln [C],5,A,I,Sn	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni [C],[G],5,A,I	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln [G],A,I				Beerengrütze mit Vanillesauce [G],5

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!