

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 5

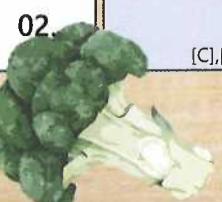
Gewünschtes Menü
bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €*

HÖMMA, WAT LECKER!

1	2	3	4	5	6	7	8
Tages- angebot	Leichte Küche	Leckere Vielfalt	Leib- gerichte	Vegetarische Menüs	Leckeres aus'm Pott	Salat & Gedöns (kalt)	Süß & Fruchtig
7,80 €	9,90 €	11,20 €	11,20 €	8,50 €	9,10 €	8,90 €	8,30 €

Mo 26. 01.	 	Apfelmus Käse-Mandarinen-Schnitte	Mo 26. 01.	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl & Spätzle [C],[G],5,A,I,Ri	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree [G],2,4,5,A,M,S	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln 4,I,S,Wei	gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse [G],A,Gef,I	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce [G],2,5,A,I,Sn,veg	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfeln 2,5,A,I,S	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf [C],[G],2,3,5,Gef,I,S,Sn	Milchreis mit Erdbeer - Rhabarberkompott [G],5,M,veg
Di 27. 01.	 	Joghurt mit Rhabarber-bermus Mandel-Butter-kuchen	Di 27. 01.	Linseneintopf mit Geflügelbockwurst 2,4,5,A,Gef,I	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce & Tricolore Spirelli [G],A,I	Geflügelkräuterbällchen in würziger Curry-Sauce mit Mischgemüse und Reis [C],[G],5,A,F,Gef,I,Sn	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln & Apfelmus A,Ri	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln [C],[G],3,5,A,F,I,Sn,veg	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika, und Auberginen A,I,veg	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing [C],[D],[G],2,3,5,I,Sn,Wei	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott [C],[G],A,veg,Wei
Mi 28. 01.	 	Schoko-mousse mit Kirsche Mandel-Bienen-stich	Mi 28. 01.	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch 3,A,F,Gef,I	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln [C],[G],5,A,I,S,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,S	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat [C],[G],A,I,veg	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln [C],[G],5,A,I,Sn,veg	Tomatensalat mit Mozzarella,Oliven, Lauch, Zwiebeln, dazu Kräuter-Dressing [C],[G],2,3,5,Sn,veg	Feiner Grießbrei mit roter Grütze [G],5,A,M,veg
Do 29. 01.	 	Milch-creme mit Beeren Apfel-streusel-kuchen	Do 29. 01.	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus [C],A,veg	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfeln 3,4,5,A,Gef,I	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln [C],[D],[G],2,3,5,F,M,Sn	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln [G],2,3,5,A,I,Ri	Eieromelette mit Kräutersauce zartem Broccoligemüse und Salzkartoffeln [C],[G],5,A,I,veg	Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln A,I,veg	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing [C],[G],2,3,5,A,F,Gef,M,Sn	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen [G],5,A,veg
Fr 30. 01.	 	Cappuccino Pudding Käse-sahne-Pfirsich	Fr 30. 01.	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,S,Sn	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch 3,A,F,Gef,I	Backfischfilet vom Seelachs in Zitronensauce mit Möhren & Kartoffeln [D],[G],5,A,I	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat [C],[G],2,3,5,A,I,Sn	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler 2,5,A,I,S	Griechischer Bauersalat Tomate, Gurke, Zwiebeln, Hirtenkäse & Balsamico-Dressing [C],[G],2,3,5,M,Sn,veg	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott [G],M,veg
Sa 31. 01.	 	Erdbeer-Zitronen-Mousse Kirsch-streusel-kuchen	Sa 31. 01.	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Wurstwürfeln 2,4,5,A,Gef,I	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhren gemüse dazu Kartoffeln [G],A,I,S	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis [C],[G],5,A,I,veg	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse & Fusilli [G],Gef,I	Deutsches Rotes Kreuz	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker [C],[G],A,veg		
So 01. 02.	 	Apfel-Bananen-mus Erdbeer-Creme-Schnitte	So 01. 02.	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse dazu Kartoffeln [C],[G],A,Gef,I	Elsässer Schweinebraten mit Brokkoli & Salzkartoffeln 5,A,I,S	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis 4,I,veg	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle [C],[G],5,A,I,S		Quarkkeulchen mit Vanillesauce [G],5,A,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 / 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= Queenstandnuß); [I]= Sellerie / Sellerierzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und/ oder 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!