

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 51

Gewünschtes Menü
bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €*

HÖMMA, WAT LECKER!



1

Tages-
angebot

7,25 €

2

Leichte
Küche

9,20 €

3

Leckere
Vielfalt

10,40 €

4

Leib-
gerichte

10,40 €

5

Vegetarische
Menüs

7,90 €

6

Leckeres
aus'm Pott

8,50 €

7

Salat & Gedöns
(kalt)

8,30 €

8

Süß &
Fruchtig

7,70 €

Mo 15. 12.	1 2 3 4 5 6 7 8	Apfelmus
Di 16. 12.	1 2 3 4 5 6 7 8	Joghurt mit Rhabar- bermus
Mi 17. 12.	1 2 3 4 5 6 7 8	Schoko- mousse mit Kirsche
Do 18. 12.	1 2 3 4 5 6 7 8	Milch- creme mit Beeren
Fr 19. 12.	1 2 3 4 5 6 7 8	Cappuccino Pudding
Sa 20. 12.	1 2 3 4 5 6 7 8	Erdbeer- Zitronen- Mousse
So 21. 12.	1 2 3 4 5 6 7 8	Apfel- Bananen- mus

Mo

15.
12.

Di

16.
12.

Mi

17.
12.

Do

18.
12.

Fr

19.
12.

Sa

20.
12.

So

21.
12.

'Makkaroni al Forno'
Hackfleischsauce dazu
Käsemakkaroni

[G],5,A1,F,I,M,Ri

Geflügelsteaks in feiner
Sauce mit Mischgemüse
& Langkornreis

[G],5,A,Gef,I

Wirsingroulade
'Hausmacher Art' in
Specksauce dazu
Kartoffeln

4,A1,I,S

Fleischpfanne 'Hubertus'
mit Rotkohl und
Kartoffelklöße

[G],2,5,A1,I,M,S

Klassisches Eieromelette
mit feinem Rahmspinat
und Salzkartoffeln

[C],[G],5,A1,I,M,veg

Kräftiger
Rindfleischsuppeneintopf

5,A1,I,Ri

Pizzafrikadelle mit
Kartoffelsalat und
Salatgarnitur

[C],A1,F,M

Milchreis mit Erdbeer-
Rhabarberkompott

[G],5,M,veg

Hühnerfrikassee mit
jungen Erbsen, Möhren,
Spargel und
Champignons dazu Reis

[G],2,A,Gef,I

Frischer Markteintopf
mit feiner Geflügel-
Wiener

2,4,A,Gef,I

Schweinebraten in
deftiger Sauce mit
feinem Bohnengemüse
dazu Salzkartoffeln

5,A,I,S

Schweineschnitzel in
Paprikasauce mit
Kräuterkartoffeln dazu
Krautsalat

2,3,5,A,I,S,Sn

Gemüse Köttbullar mit
Käselauchsauce und
Bulgur

[C],[G],5,A,I,veg

Rigatoni 'al Arrabiata'
mit Oliven und Paprika
in pikanter
Tomatensauce

3,5,A,veg

Bunter Salatmix mit
Bratenstreifen dazu Senf-
Dill-Dressing

[C],[G],2,3,5,S,Sn

Feiner Grießbrei mit
roter Grütze

[G],5,A,M,veg

Westfälische-Dicke-
Bohnen mit Mettwurst
und Salzkartoffeln

[G],2,5,A,F,I,S

Geflügelfrikadelle in
Sauce mit zartem
Kohlrabi und Reis

[C],[G],5,A,F,Gef,I,Sn

Seelachsfilet in
fruchtiger Tomatensauce
dazu Nudeln

[D],A,I

Rinderzwiebelbraten in
Sauce mit Rotkohl &
Röstiecken

2,5,A,Ri,Sn

Vegetarische Currywurst
mit Reis und
Zucchini-salat

[C],[G],3,5,A,F,I,veg

Leckerer Möhreeneintopf
mit frischen
Gartenkräutern und
Geflügelbällchen

[C],5,A,F,Gef,I,Sn

Frische Salate der Saison
mit Hähnchenbrust und
Joghurt-Dressing

[C],[G],2,3,5,A,F,Gef,M,Sn

Eierpfannkuchen mit
Apfelkompott

[C],[G],A,veg,Wei

Hähnchen Hackbraten in
Sauce dazu buntes
Gemüse und Reis

[C],[G],5,A,F,Gef,I,Sn

Räuberfleisch vom
Schwein mit pikantem
Balkangemüse &
Spirellis

5,A,I,S

Herzhafte Leberknödel
auf Sauerkraut dazu
Kartoffelpüree

[C],[G],5,A,I,S,Sn

Hähnchenfiletstreifen in
Pilzrahmsauce dazu
Spätzle

[C],[G],5,A,Gef,I

Chilli sin Carne
vegetarisches Chilli mit
Reis

3,A,I,veg

Bunte Nudeln mit
Brokkoli-Gemüsesauce

[G],5,A,I,veg

Frischer Salatteller mit
Thunfisch &
Zwiebelringen, pikantes
Haus-Dressing

[C],[G],2,3,5,A,F,Gef,I,Sn

Quarkkeulchen mit
Vanillesauce

[G],5,A,veg

Frische Reibekuchen mit
leckerm Apfelmus

[C],A,veg

Gebackener Fleischkäse
auf Spinat und
Kartoffelpüree

[G],2,4,A,S

Saftiges
Schweinegulasch mit
Erbsen- und
Maisgemüse dazu
Vollkorn-Spiralnudeln

[G],A,I,S

Paniertes Seelachsfilet in
milder Senfsauce,
Pariser Karotten und Reis

[D],[G],5,A,I,Sn

Champignons 'a la
Creme' mit kleinen
Bandnudeln

[G],5,A,I,veg

Spitzkohlgemüse mit
Rinderfrikadelle

[C],1,A,Ri,Sn

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen, Brot,
Butter und Salatgarnitur

[G],2,3,4,5,A,A1,S

Feiner Milchreis mit
Zimtzucker und
Apfelkompott

[G],M,veg

Schweinerückenbraten
in Bratensauce mit
zartem Blumenkohl und
Salzkartoffeln

5,A,I,S

Linseneintopf mit
Geflügelbockwurst

[G],2,4,A,Gef,I

Vegetarischer
Gemüsebratling auf
Karottensauce mit
Erbsenpüree

[C],[G],5,A,F,I,Se,veg

Hähnchensteaks mit
Barbecuesauce, Reis und
Krautsalat

[C],[G],2,3,5,A,F,Sn

Gefüllte Rinder-Roulade
"Hausfrauen Art" in
Sauce mit Rotkohl &
Salzkartoffeln

5,A,I,Ri

Gefüllte Hackfleischrolle
in Rahmsauce mit
Rübensgemüse & Nudeln

[G],5,A,I,S

Putengeschnitzeltes mit
Brokkoli und Reis

[G],A,Gef,I

Käsemakkaroni mit
Tomaten-Basilikumsauce

[G],5,A,veg



Deutsches
Rotes
Kreuz



1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= 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 / Erdnüsserzeugnisse; [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! All- Menüs sind 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!