

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 7

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 €

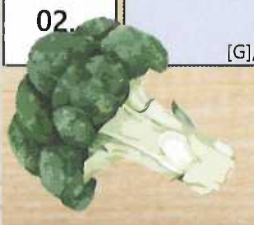
8

Süß &
Fruchtig

8,30 €

Mo 09. 02.	1	2	3	4	Apfelmus
	5	6	7	8	
Di 10. 02.	1	2	3	4	Joghurt mit Rhabar- bermus
	5	6	7	8	
Mi 11. 02.	1	2	3	4	Schoko- mousse mit Kirsche
	5	6	7	8	
Do 12. 02.	1	2	3	4	Milch- creme mit Beeren
	5	6	7	8	
Fr 13. 02.	1	2	3	4	Cappuccino - Pudding
	5	6	7	8	
Sa 14. 02.	1	2	3	4	Erdbeer- Zitronen- Mousse
				8	
So 15. 02.	1	2	3	4	Apfel- Bananen- mus
				8	

Mo 09. 02.	'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 Speksauce 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
Di 10. 02.	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 Käselasauce 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
Mi 11. 02.	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 Zucchiniisalat [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
Do 12. 02.	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
Fr 13. 02.	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
Sa 14. 02.	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				Bergische Waffel mit heißen Kirschen [C], [G], 5, A, F, veg
So 15. 02.	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit Rübegemüse & Nudeln [G], 5, A, I, S	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis [G], A, Gef, I	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce [G], 5, A, veg	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl & Salzkartoffeln 5, A, I, Ri				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce [C], [G], 5, A, M, 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= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse; [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!