

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 9

Gewünschtes Menü
bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €*

HÖMMA, WAT LECKER!

Kalenderwoche: 9																	
Gewünschtes Menü bitte ankreuzen: Desserts 1 € Kuchen 2 €* 		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 23. 02.	<div>1234</div> <div>5678</div>	Apfelmus	Mo 23. 02.	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete Salat <small>[C],[G],5,A,I,M,S,Sn</small>	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree <small>[C],[G],5,A,I,M,Ri</small>	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken <small>[G],5,F,Gef,I,M,Wei</small>	Schnitzel, Champignonrahmsauce, Paprikakartoffeln & Gemüse <small>[C],[G],5,I,S,Wei</small>	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln <small>2,5,A,I,veg</small>	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen <small>[G],2,5,A,Gef,I,S,Sn</small>	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf <small>[C],[G],2,3,5,Gef,I,S,Sn</small>	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <small>[G],5,M,veg</small>						
Di 24. 02.	<div>1234</div> <div>5678</div>	Joghurt mit Rhabarbermus Mandel-Butter-kuchen	Di 24. 02.	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln <small>[C],5,A,I,S,Sn</small>	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <small>[G],A,Gef,I</small>	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti <small>2,3,4,A,I,S</small>	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln <small>3,4,A,I,S,Sn</small>	Gebratenes Gemüse Süß Sauer mit Reis <small>3,A,F,I,veg</small>	Linseneintopf mit Geflügel Wiener <small>2,4,5,A,Gef,I</small>	Griechischer Bauernsalat Tomate, Gurke, Zwiebeln, Hirtenkäse & Balsamico-Dressing <small>[C],[G],2,3,5,M,Sn,veg</small>	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>[G],5,A,M,veg</small>						
Mi 25. 02.	<div>1234</div> <div>5678</div>	Schoko-mousse mit Kirsche Mandel-Bienen-stich	Mi 25. 02.	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln <small>[C],[D],[G],2,3,5,F,M,Sn</small>	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis <small>[G],5,A,Gef,I,M</small>	Schweineleberragout in Apfelsauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse <small>[G],2,5,A,I,M,S</small>	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree <small>[G],5,A,M,S</small>	Gemüseragout mit Erbsenpüree <small>[G],5,A,I,M,veg</small>	Klassischer Möhreeneintopf mit Geflügelkräuterbällchen <small>[C],5,A,F,Gef,I,Sn</small>	'Bayern Mix: Eisbergsalat, Gurke, Radieschen, Kasseler & Sauerrahm <small>[G],2,M,S</small>	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <small>[C],[G],A,veg,Wei</small>						
Do 26. 02.	<div>1234</div> <div>5678</div>	Milch-creme mit Beeren Apfel-streusel-kuchen	Do 26. 02.	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße <small>2,5,A,I,S</small>	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli & Kartoffeln <small>[D],[G],5,A,I</small>	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis,Sauce und Krautsalat <small>[C],2,3,5,A,Gef,Sn</small>	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl <small>[C],5,A,Ri</small>	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris <small>[C],[G],5,A,F,I,veg</small>	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln <small>A,Gef,I</small>	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing <small>[G],2,A,F,Gef</small>	Quarkstrudel mit Vanillesauce <small>[C],[G],5,A,M,veg</small>						
Fr 27. 02.	<div>1234</div> <div>5678</div>	Cappuccino Pudding Käse-sahne-Pfirsich	Fr 27. 02.	Westfälische-Dicke-Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln <small>[G],5,A,I,M,S</small>	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti <small>[G],A,I,S</small>	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce <small>[G],2,5,A,I,M,Sn,veg</small>	Geback. Seelachsfilet mit Kräutersenfauce, Kartoffeln & Gurkensalat <small>[C],[D],[G],2,3,5,A,F,I,M,Sn</small>	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat <small>A,I,veg</small>	Porree-Eintopf mit Geflügelfrikadelle <small>[C],[G],5,A,F,Gef,I,M,Sn</small>	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat <small>[C],[G],2,3,5,A,I,M,S,Sn</small>	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <small>[G],M,veg</small>						
Sa 28. 02.	<div>1234</div> <div>8</div>	Erdbeer-Zitronen-Mousse Kirsch-streusel-kuchen	Sa 28. 02.	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit Brokkoli & Sprialnudeln <small>A,Gef,I</small>	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch <small>5,A,I,Ri</small>	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur <small>[G],I,M,veg</small>	Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen <small>[G],2,A,I,M,S</small>	<div><div></div><div>Deutsches Rotes Kreuz</div></div>				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce <small>[C],[G],5,A,M,veg</small>					
So 01. 03.	<div>1234</div> <div>8</div>	Apfel-Bananen-mus Erdbeer-Creme-Schnitte	So 01. 03.	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignos dazu Reis <small>[G],2,A,Gef,I,M</small>	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen & Salzkartoffeln <small>[C],5,A,I,Sn</small>	Mais- Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni <small>[C],[G],5,A,I,M,veg</small>	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>[G],A,I,M,S</small>					Beerengrütze mit Vanillesauce <small>[G],5,veg</small>					

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 / 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 / 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!