

# BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 9

Gewünschtes Menü  
bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €\*

# HÖMMA, WAT LECKER!

1	2	3	4	5	6	7	8
Tagesangebot	Leichte Küche	Leckere Vielfalt	Leibgerichte	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 23. 02.		Apfelmus  Käse-Mandarinen-Schnitte	Mo 23. 02.  [C],[G],5,A,I,M,Sn	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete Salat	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken	Schnitzel, Champignonrahmsoße, Paprikakartoffeln & Gemüse	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnuhndeln	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	
Di 24. 02.		Joghurt mit Rhabarbermus  Mandel-Butterkuchen	Di 24. 02.  [C],5,A,I,S,Sn	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln	Gebratenes Gemüse Süß Sauer mit Reis	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Griechischer Bauersalat Tomate, Gurke, Zwiebeln, Hirtenkäse & Balsamico-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	
Mi 25. 02.		Schoko-mousse mit Kirsche  Mandel-Bienenstich	Mi 25. 02.  [C],[D],[G],2,3,5,F,M,Sn	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis	Schweineleberragout in Apfelsauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	Kaiservleisch (Kasselerücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	Gemüseragout mit Erbsenpüree	Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen	'Bayern Mix: Eisbergsalat, Gurke, Radieschen, Kasseler & Sauerrahm	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	
Do 26. 02.		Milchcreme mit Beeren  Apfelstreuselkuchen	Do 26. 02.  2,5,A,I,S	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli & Kartoffeln	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl	Vegetarische Gemüebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaidressing	Quarkstrudel mit Vanillesauce	
Fr 27. 02.		Cappuccino Pudding  Käsesahne-Pfirsich	Fr 27. 02.  [G],5,A,I,M,S	Westfälische-Dicke-Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti	Kartoffelrösti mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce	Geback. Seelachsfilet mit Kräutersenfsauce, Kartoffeln & Gurkensalat	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat	Porree-Eintopf mit Geflügefrikadelle	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott	
Sa 28. 02.		Erdbeer-Zitronen-Mousse  Kirschstreuselkuchen	Sa 28. 02.  A,Gef,I	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit Brokkoli & Sprialnudeln	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstückchen und Rindfleisch	Kichererbencurry mit Kokosmilch und Bulgur	Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen	A,I,veg	[C],[G],5,A,F,Gef,I,M,Sn	[C],[G],2,3,5,A,I,M,S,Sn	[G],M,veg	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce
So 01. 03.		Apfel-Bananenmus  Erdbeer-Creme-Schnitte	So 01. 03.  [G],2,A,Gef,I,M	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignos dazu Reis	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen & Salzkartoffeln	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln	[G],A,I,M,S	[G],5,veg	[G],5,veg	Beerengräuze mit Vanillesauce	



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 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 glutenhaltigem 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!