

Name: _____ Rückgabe bis 11.05.2024

Anschrift: _____ Tour: _____

KW 22	Menü 1 Gut bürgerlich	Menü 2 Diät-Menü	Menü 3 feine Küche	Menü 4 Spezial Gourmet	Menü 5 Vegetarisch	Menü 6 Eintopf / Pasta	Menü 7 Salat & Co. (kalt)	Menü 8 Süßspeise	Menü 9 Abendbrot	
Montag 27.05.2024	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat R G A1,C,F,I,J, 2,3,5 Mini 7,7 BE	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln G A1,F,G,I,9 Mini 4,2 BE	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree S A1,G,I,5,9 Mini 3,5 BE	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis F A1,D,G,I,2,9 6,0 BE	Bulgur- Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfeln V A1,F,G,I,5,9 6,6 BE	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch R A1,I,5 Mini 4,2 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf S A1,C,G,I, 2,3,5,9 4,5 BE	Milchreis mit heißen Kirschen V G,5,9 9,2 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter R A1,A,2,3 3,7 BE	
Dienstag 28.05.2024	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat S A1,C,G,I, 3,5,9 Mini 5,8 BE	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt V G,3,4,5,9 Mini 6,0 BE	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis G A1,F,I,3 Mini 5,9 BE	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln S A1,G,I,2,5, 9 5,3 BE	Rührei mit Rahmspinat und Püree V A1,C,G,I,5, 9 3,8 BE	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener G I,2,4,5 Mini 4,1 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing S C,G,I,2,3, 4,5,9 1,0 BE	Germknödel mit Vanillesauce V A1,C,G,5, 9 10,2 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat S A1,C,G,I, 2,3,4,5,9 1,5 BE	
Mittwoch 29.05.2024	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree S A1,G,2,4,5, 9 Mini 3,8 BE	Gedünstetes Pangasiusfilet Julienngemüsesauce und Salzkartoffeln F A1,D,G,I,5, 9 Mini 4,6 BE	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat S A1,C,G,I, 2,3,5,9 Mini 4,4 BE	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und feinem Butterreis G A1,G,I,5,9 6,9 BE	Kürbiscurry mit Reis V A1,G,I,5,9 7,2 BE	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat S A1,G,I,2,4, 5,9 Mini 7,5 BE	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing V C,G,I,2,3, 5,9 1,1 BE	Sahnegrießbrei mit Himbeeren V A1,G,5,9 9,3 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot V A1,C,G,I, 2,3,4,5,9 2,2 BE	
Fronleichnam 30.05.2024	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat S A1,C,G,I, 2,3,5,9 Mini 6,5 BE	Seehecht in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kräuterpüree F A1,D,G,I,5, 9 Mini 4,3 BE	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln G A1,I,5 Mini 3,6 BE	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln S A1,G,I,5,9 3,9 BE	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln V A1,2,4,C,G, I,2,5,9 6,7 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree S A1,G,I,2,5, 9 Mini 4,7 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing V C,G,I,2,3, 5,9 1,1 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V A1,C,G,5, 9 6,9 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S A1,C,G,I, 2,5,9 5,1 BE	
Freitag 31.05.2024	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln S A1,G,I,3, 5,9 Mini 4,4 BE	Putenbraten in Bratensauce mit feinem Rübensgemüse und Kartoffeln G A1,G,I,9 Mini 4,3 BE	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris G A1,C,F,G,I, J,9 Mini 5,9 BE	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat S F A1,D,I,2,4, 5 4,6 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken V A1,G,I,5,9 4,9 BE	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur G A1,F,I Mini 6,4 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing S A1,C,G,I, 9 1,7 BE	Berengrütze mit Vanillesauce V G,5,9 11,4 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter F A1,A,2,D,G, 3,9 3,5 BE	
Samstag 01.06.2024	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnenngemüse und Paprikakartoffeln S A1,I,5 Mini 5,0 BE	"Trentiner Marktopf" Italienischer Gemüse Eintopf mit zartem Schweinefleisch S A1,I,5 Mini 4,6 BE	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat V A1,C,G,I,5, 9 Mini 6,3 BE	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln R A1,I 3,8 BE					Milchreis mit roter Grütze V G,5,9 10,2 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S A1,C,G,I, 2,3,5,9 5,0 BE
Sonntag 02.06.2024	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris G A1,F,G,I,2, 9 Mini 5,3 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln S A1,G,I,9 Mini 3,6 BE	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Langkornreis V A1,I,3,5 Mini 7,0 BE	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln F A1,D,G,I,5, 9 4,0 BE					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce V A1,G,2,4,5, 9 7,8 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V A1,A,2,G,4, 5,9 6,0 BE

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= 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! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Name: _____ Rückgabe bis 11.05.2024

Anschrift: _____ Tour: _____

KW 23	Menü 1 Gut bürgerlich	Menü 2 Diät-Menü	Menü 3 feine Küche	Menü 4 Spezial Gourmet	Menü 5 Vegetarisch	Menü 6 Eintopf / Pasta	Menü 7 Salat & Co. (kalt)	Menü 8 Süßspeise	Menü 9 Abendbrot
Montag 03.06.2024	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni R G A1,F,G,I,5,9 Mini 7,0 BE	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree G A1,F,G,I,5,9 Mini 4,5 BE	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln S A1,I,4 Mini 4,8 BE	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße S A1,G,I,2,5,9 4,2 BE	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln V A1,C,G,I,5,9 4,0 BE	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse R A1,I,5 Mini 4,1 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur G A1,C,F,G,I,2,3,5,9 4,2 BE	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott V G,5,9 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat S C,G,J,2,3,5,9 3,7 BE
Dienstag 04.06.2024	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G A1,G,I,2,9 Mini 5,9 BE	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst G A1,I,2,4 Mini 4,0 BE	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnen Gemüse dazu Salzkartoffeln S A1,I,5 Mini 3,5 BE	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat S A1,C,I,J,2,3,5 5,2 BE	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur V A1,C,G,I,5,9 7,3 BE	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce V A1,I,3,5 Mini 7,7 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing S C,G,J,2,3,5,9 0,9 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze V A1,G,5,9 10,4 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur S G A1,A,2,G,2,4,9 5,9 BE
Mittwoch 05.06.2024	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln S A1,F,G,I,2,3,5,9 Mini 3,7 BE	Hähnchenfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln G A1,C,F,G,I,2,3,5,9 Mini 5,2 BE	Fischfilet "Napoli" in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüserais F A1,D,I Mini 5,0 BE	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln R A1,5 4,4 BE	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchini Salat V A1,C,G,I,5,9 7,3 BE	Leckerer Möhreeneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen G A1,C,F,I,J,5 Mini 4,3 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing G A1,F,G,2,9 2,9 BE	Eierpannkuchen mit Apfelkompott V A1,G,5,9 10,4 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1,A,2,C,G,2,3,5,9 2,6 BE
Donnerstag 06.06.2024	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis G A1,C,F,G,I,2,3,5,9 Mini 6,1 BE	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln S A1,I,5 Mini 3,9 BE	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree S A1,C,G,I,2,3,5,9 Mini 4,9 BE	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle G A1,C,G,I,5,9 5,2 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis V A1,I,3 7,0 BE	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce V A1,G,I,5,9 Mini 6,3 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing F C,D,G,J,2,3,5,9 0,9 BE	Quarkkeulchen mit Vanillesauce V A1,G,5,9 8,8 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat G A1,C,G,I,2,3,5,9 4,7 BE
Freitag 07.06.2024	Frische Reibekuchen mit leckerm Apfelmus V A1,C Mini 6,9 BE	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree S A1,G,I,2,4,5,9 Mini 3,8 BE	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln S A1,G,I,9 Mini 5,8 BE	Gedünstetes Rotbarschfilet "Natur" in milder Sensauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln F A1,D,G,I,2,3,5,9 4,1 BE	Champignons "a la Creme" mit grünen Nudeln V A1,G,I,5,9 6,0 BE	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfel S A1,I,5 Mini 3,8 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur S A1,A,2,G,2,3,4,5,9 2,9 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott V G,9 8,6 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S F A1,D,2,3,4 4,0 BE
Samstag 08.06.2024	Kalbsragout mit Broccoligemüse und Sazkartoffeln R A1,G,I,9 Mini 3,7 BE	Pikanter Linseneintopf mit Wiener Würstchen S G,I,2,5,9 Mini 4,2 BE	Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree V A1,A,4,C,G,1,5,9 Mini 4,3 BE	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Fingermöhren dazu Salzkartoffeln S R A1,J,3 4,2 BE				Bergische Waffel mit heißen Kirschen V A1,C,F,G,5,9 6,4 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot S A1,A,2,C,J,2,3,4,5 2,8 BE
Sonntag 09.06.2024	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln S A1,I,5 Mini 3,1 BE	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln R A1,I,5 Mini 4,2 BE	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce V A1,G,I,5,9 Mini 7,2 BE	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat G A1,C,F,J,2,3,5 7,2 BE				Eierpannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce V A1,C,G,5,9 5,8 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C,G,I,2,3,5,9 4,1 BE

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstierzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtierzeugnisse; 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.