

Name:	Tour:	Rückgabe bis 23.11.2018
Adresse:		

	Menü 1 <i>Gut bürgerlich</i>	Menü 2 <i>Diät-Menü</i>	Menü 3 <i>Feine Küche</i>	Menü 4 <i>Spezial Gourmet</i>
KW 1				
Montag 31.12.2018	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln <small>S A1,I,5</small> Mini 3,5 BE	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <small>G A1,G,1,5,9</small> Mini 4,6 BE	Klassischer Makkaroniaufauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken <small>V A1,G,1,5,9</small> Mini 7,7 BE	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln <small>S A1,I,1,3,4,5</small> 3,5 BE
Dienstag 01.01.2019	Hähnchenfilet auf Asiagemüse und Reis <small>G A1,F,1,3</small> Mini 6,2 BE	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu Pariser Karotten und Kartoffeln <small>F A1,D,1,5,9</small> Mini 3,6 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis <small>V A1,1,3</small> Mini 7,2 BE	Geschmortes Lammgulasch mit zarten Prinzessböhnchen und Butterspätzle <small>L A1,C,1,5,9</small> 5,2 BE
Mittwoch 02.01.2019	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree <small>S A1,G,1,2,4,5,9</small> Mini 3,1 BE	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis <small>G A1,G,1,5,9</small> Mini 4,7 BE	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln <small>V A1,G,1,5,9</small> Mini 3,4 BE	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat <small>S A1,C,1,2,3,5</small> 3,1 BE
Donnerstag 03.01.2019	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <small>S A1,G,1,5,9</small> Mini 3,2 BE	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree <small>F A1,D,1,5,9</small> Mini 4,8 BE	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken <small>V A1,G,1,5,9</small> Mini 2,3 BE	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln <small>R A1,1</small> 3,4 BE
Freitag 04.01.2019	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat <small>R G A1,C,1,2,3,5</small> Mini 4,7 BE	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln <small>S A1,1</small> Mini 3,4 BE	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) <small>V A1,G,1,5,9</small> Mini 5,5 BE	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln <small>F A1,D,1,5,9</small> 3,1 BE
Samstag 05.01.2019	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln <small>S A1,G,1,5,9</small> Mini 3,3 BE	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse <small>G A1,1</small> Mini 2,9 BE	Orientalischer Bulgur (tomatisiert) dazu gebratenes Gemüse <small>V A1,1,3,5</small> Mini 6,8 BE	Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>S A1,G,1,5,9</small> 2,9 BE
Sonntag 06.01.2019	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree <small>S A1,G,1,5,9</small> Mini 3,8 BE	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln <small>R A1,C,1,5</small> Mini 3,8 BE	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce <small>V A1,C,1,5,9</small> Mini 7,0 BE	Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat <small>F A1,D,1,5,9</small> 3,3 BE



Menü 8 <i>Süßspeise</i>	Menü 9 <i>Abendbrot</i>
Milchreis mit heißen Kirschen <small>V G,5,9</small> 8,6 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <small>S A1,1,2,3,4,5,9</small> 1,5 BE
Quarkstrudel mit Vanillesauce <small>V A1,C,1,5,9</small> 6,9 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <small>R A1,3</small> 3,3 BE
Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße <small>V A1,G,5,9</small> 8,1 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <small>V A1,C,1,2,3,5</small> 1,8 BE
Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce <small>V A1,C,1,5,9</small> 14 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <small>S A1,G,1,2,5,9</small> 4,0 BE
Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <small>V A1,G,5,9</small> 7,5 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <small>F A1,A2,1,3</small> 3,3 BE
Milchreis mit Zimtpflaumenkompott <small>V G,5,9</small> 8,9 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <small>S A1,1,2,3,5,9</small> 6,2 BE
Germknödel mit Vanillesauce <small>V A1,C,1,5,9</small> 9,9 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <small>V A1,A2,1,2,3,5,9</small> 6,7 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 / Erdnussenerzeugnisse; [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:	Tour:
Anschrift	

KW 2	Menü 1 <i>Gut bürgerlich</i>	Menü 2 <i>Diät-Menü</i>	Menü 3 <i>Feine Küche</i>	Menü 4 <i>Spezial Gourmet</i>	Menü 5 <i>Vegetarisch</i>	Menü 6 <i>Eintopf / Pasta</i>	Menü 7 <i>Salat & Co. (kalt)</i>	Menü 8 <i>Süßspeise</i>	Menü 9 <i>Abendbrot</i>
Montag 07.01.2019	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln <small>R A1,C, G,1,5, 9</small> Mini 3,8 BE	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>S A1,D, 2,4,5, 9</small> Mini 3,1 BE	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln <small>S A1,1,2, 4</small> Mini 3,5 BE	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Kartoffeln und Romanescogemüse <small>G A1,G,1, 5,9</small> 2,9 BE	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce <small>V A1,G,1, 2,5,9</small> 3,8 BE	Deftiger Lauch Eintopf mit Kartoffeln und zartem Schweinefleisch <small>S A1,G,1, 5,9</small> Mini 2,5 BE	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf <small>S A1,C, G,1,2, 3,5,9</small> 3,0 BE	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <small>V G,5,9</small> 8,5 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat <small>S A1,C, G,1,2, 3,5,9</small> 2,9 BE
Dienstag 08.01.2019	Linseneintopf mit Geflügelbraten <small>G A1,1,2, 4,5</small> Mini 3,8 BE	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln <small>V A1,G,1, 9</small> Mini 3,9 BE	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis <small>G A1,C, G,1,1,2, 9</small> Mini 5,1 BE	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus <small>R A1</small> 8,6 BE	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <small>V A1,1, 3,1,3, 5,9</small> 4,5 BE	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>V G,1,5, 9</small> Mini 3,4 BE	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing <small>F A1,C, D,1,1,1, 2,3,5</small> 0,9 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <small>V A1,C, G,9</small> 7,7 BE	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur <small>S G A1,1,2, G,2,4, 5,9</small> 6,1 BE
Mittwoch 09.01.2019	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch <small>G A1,F,1, 3</small> Mini 5,5 BE	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln <small>S A1,C, G,1,1,5, 9</small> Mini 3,6 BE	Fischfilet "Naturell" in feiner Kerbelsauce mit Zucchini und Kartoffeln <small>F A1,D, G,1,5, 9</small> Mini 4,2 BE	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat <small>S A1,1,5</small> 4,5 BE	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat <small>V A1,C, G,1,9</small> 6,6 BE	Westfälischer Grünkohleintopf mit Mettwurst <small>S A1,F,1, 1,2,5</small> Mini 2,6 BE	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing <small>V A1,C, G,1,2, 3,5,9</small> 0,7 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>V A1,G, 5,9</small> 7,5 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <small>S A1,1,2, G,1,1,2, 9</small> 2,2 BE
Donnerstag 10.01.2019	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>V A1,C</small> Mini 8,7 BE	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Kasselerfleisch <small>S A1,1,2</small> Mini 2,7 BE	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln <small>F A1,D, D,1,1, 2,3,5, 9</small> Mini 4,4 BE	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln <small>R A1,D,1, 2,3,5, 9</small> 4,2 BE	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <small>V A1,C, G,1,5, 9</small> 3,2 BE	Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln <small>V A1,1</small> Mini 7,2 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing <small>G A1,G, 2,9</small> 2,7 BE	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen <small>V A1,G, 5,9</small> 9,6 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat <small>G A1,C, G,1,2, 3,5,9</small> 5,0 BE
Freitag 11.01.2019	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat <small>G A1,C, 1,2,3, 5</small> Mini 6,5 BE	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree <small>S A1,C, G,1,1,5, 9</small> Mini 3,2 BE	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch <small>G A1,F,1, 3</small> Mini 6,7 BE	Feines Seefisch-Filet (Natur) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln <small>F A1,D, G,1,5, 9</small> 3,7 BE	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat <small>V A1,C,1, 1</small> 7,7 BE	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler <small>S A1,1,2, 5</small> Mini 3,7 BE	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing <small>V G,2,5, 9</small> 0,9 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <small>V G,9</small> 9,3 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <small>S F A1,D, 2,3,4</small> 2,2 BE
Samstag 12.01.2019	Bunter Gemüseintopf der Saison mit Würstwürfeln <small>S A1,D, 1,2,5, 9</small> Mini 2,4 BE	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln <small>S A1,G,1, 9</small> Mini 3,3 BE	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris <small>V A1,C,1, 5</small> Mini 7,5 BE	Putenroulade in Estragonsauce mit Fingermöhren und Kartoffeln <small>G A1,G,1, 9</small> 3,1 BE		Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler <small>S A1,1,2, 5</small> Mini 3,7 BE	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing <small>V G,2,5, 9</small> 0,9 BE	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker <small>V A1,C, G,9</small> 6,7 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot <small>S A1,1,2, C,1,2,3, 4,5</small> 3,0 BE
Sonntag 13.01.2019	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln <small>G A1,C, G,1,5, 9</small> Mini 4,4 BE	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrüben- und Kartoffeln <small>S A1,G,1, 5,9</small> Mini 2,5 BE	Buntes Gemüse-Ragout mit Möhren und Bohnen in Curry-Kokossauce dazu Reis <small>V A1,G,1, 9</small> Mini 5,4 BE	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle <small>S A1,C, G,1,2, 5,9</small> 4,5 BE		Quarkkeulchen mit Vanillesauce <small>V A1,G, 5,9</small> 7,9 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur <small>S A1,C, G,1,2, 3,5,9</small> 4,5 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:	Tour:
Adresse:	

	KW 3	Menü 1 <i>Gut bürgerlich</i>	Menü 2 <i>Diät-Menü</i>	Menü 3 <i>Feine Küche</i>	Menü 4 <i>Spezial Gourmet</i>	Menü 5 <i>Vegetarisch</i>	Menü 6 <i>Eintopf / Pasta</i>	Menü 7 <i>Salat & Co. (kalt)</i>	Menü 8 <i>Süßspeise</i>	Menü 9 <i>Abendbrot</i>
Montag 14.01.2019		Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat <small>R G A1,C1, J,2,3,5</small> Mini 7,2 BE	Truthahngulasch mit Möhregemüse und Petersilienkartoffeln <small>G A1,F, G,1,9</small> Mini 3,1 BE	Schweinebraten in brauner Sauce mit buntem Mischgemüse und Kartoffeln <small>S A1,G,1,9</small> Mini 3,1 BE	Geschmortes Lammgulasch mit zarten Prinzessböhnchen und Salzkartoffeln <small>L A1,G,1,5,9</small> 2,9 BE	Grilltomate mit Gemüse und Bulgur <small>V A1,1,3,5</small> 4,5 BE	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch <small>R A1,1,5</small> Mini 2,8 BE	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <small>S A1,C, G,1,2,3,5,9</small> 4,1 BE	Milchreis mit heißen Kirschen <small>V G,5,9</small> 8,6 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <small>R A1,A2,3</small> 3,6 BE
Dienstag 15.01.2019		Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat <small>S A1,C, G,1,1,3,5,9</small> Mini 5,4 BE	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt <small>V G,3,4,5,9</small> Mini 5,0 BE	Geflügel-Schashlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <small>G A1,F,1,3</small> Mini 7,2 BE	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln <small>S A1,G,1,2,5,9</small> 4,9 BE	Rührei mit Rahmspinat und Püree <small>V A1,C, G,1,5,9</small> 2,8 BE	Deftiger Erbsensuppe mit Wursteinlage <small>S A1,C, G,1,2,3,5,9</small> Mini 2,3 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <small>S A1,C, G,1,2,3,5,9</small> 3,1 BE	Germknödel mit Vanillesauce <small>V A1,C, G,5,9</small> 9,9 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <small>S A1,C, G,1,2,3,5,9</small> 1,7 BE
Mittwoch 16.01.2019		Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>S A1,C, G,1,2,4,5,9</small> Mini 3,2 BE	Gedünstetes Pangasiusfilet Juliegemüsesauce und Salzkartoffeln <small>F A1,D, G,1,5,9</small> Mini 4,2 BE	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat <small>S A1,C, G,1,1,2,3,5,9</small> Mini 5,3 BE	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und feinem Butterreis <small>G A1,G,1,5,9</small> 6,8 BE	Kürbiscurry mit Reis <small>V A1,G,1,5,9</small> 6,5 BE	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat <small>S A1,C, G,1,2,3,5,9</small> Mini 6,7 BE	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing <small>V A1,C, G,1,2,3,5,9</small> 1,1 BE	Sahnegrießbrei mit Himbeeren <small>V A1,G,5,9</small> 9,8 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <small>V A1,C, G,1,2,3,5,9</small> 2,0 BE
Donnerstag 17.01.2019		Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat <small>S A1,C,1, J</small> Mini 5,9 BE	Rinderrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree <small>R A1,C, G,1,5,9</small> Mini 4,1 BE	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln <small>G A1,1,5</small> Mini 3,4 BE	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln <small>S A1,G,1,5,9</small> 3,0 BE	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Spiralnudeln <small>V A1,C, G,1,1,2,3,5,9</small> 6,3 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasserlerwürfel und frischem Poree <small>S A1,G,1,2,5,9</small> Mini 2,6 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <small>V A1,C, G,1,2,3,5,9</small> 1,1 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>V A1,C, G,5,9</small> 8,0 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <small>S G A1,C,2,4,5,9</small> 4,0 BE
Freitag 18.01.2019		Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln <small>S A1,G,1,3,9</small> Mini 5,8 BE	Putenbraten in Bratensauce mit feinem Rübengemüse und Kartoffeln <small>G A1,G,1,5,9</small> Mini 2,8 BE	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris <small>G A1,C, G,1,1,5,9</small> Mini 6,6 BE	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat <small>S F A1,D,1,2,4,5</small> 4,4 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken <small>V A1,G,1,5,9</small> 2,1 BE	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur <small>G A1,F,1</small> Mini 6,1 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing <small>S A1,C, G,1,1,9</small> 2,0 BE	Beerengrütze mit Vanillesauce <small>V G,5,9</small> 5,8 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <small>F A1,A2, D,3</small> 3,3 BE
Samstag 19.01.2019		Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln <small>S A1,1,5</small> Mini 3,2 BE	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüseintopf mit zartem Schweinefleisch <small>S A1,1,5</small> Mini 3,9 BE	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat <small>V A1,C, G,1,5,9</small> Mini 5,1 BE	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln <small>R A1,1</small> 3,0 BE			Milchreis mit roter Grütze <small>V G,5,9</small> 7,6 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <small>S A1,C, G,1,1,2,3,5,9</small> 6,1 BE	
Sonntag 20.01.2019		Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris <small>V A1,G,1,2,9</small> Mini 5,1 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln <small>S A1,G,1,9</small> Mini 2,9 BE	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Langkornteig <small>V A1,1,3,5</small> Mini 7,2 BE	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln <small>F A1,D, G,1,5,9</small> 4,2 BE			Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>V A1,G,2,4,5,9</small> 5,3 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <small>V A1,C, G,4,5,9</small> 6,7 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 / Erdnusserezeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Haselnüsse (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, 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:	Tour:
Anschritt	

KW 4	Menü 1 <i>Gut bürgerlich</i>	Menü 2 <i>Diät-Menü</i>	Menü 3 <i>Feine Küche</i>	Menü 4 <i>Spezial Gourmet</i>	Menü 5 <i>Vegetarisch</i>	Menü 6 <i>Eintopf / Pasta</i>	Menü 7 <i>Salat & Co. (kalt)</i>	Menü 8 <i>Süßspeise</i>	Menü 9 <i>Abendbrot</i>
Montag 21.01.2019	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni R G A1,G1 ,5,9 Mini 6,7 BE	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree G A1,G1 ,5,9 Mini 2,8 BE	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln S A1,J2 ,4 Mini 3,1 BE	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße S A1,G1 ,2,5,9 3,3 BE	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln V A1,C ,G1,5,9 3,2 BE	Kräftiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse R A1,L5 Mini 2,7 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur G A1,C ,G1,J2 ,3,5,9 3,5 BE	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott V G,5,9 8,5 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat S A1,C,J ,2,3,5 3,1 BE
Dienstag 22.01.2019	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G A1,G1 ,2,9 Mini 5,8 BE	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst G A1,J2 ,4 Mini 2,8 BE	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohngemüse dazu Salzkartoffeln S A1,L5 Mini 2,8 BE	Zigeunerschnitzel mit Paprikakartoffeln dazu Krautsalat S A1,C ,J2,3,5 4,9 BE	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchini Salat V A1,G1 ,3,5,9 7,2 BE	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce V A1,G1 ,3,5,9 Mini 7,5 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill-Dressing S A1,C ,G1,J2 ,3,5,9 1,0 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott V A1,C ,9 7,7 BE	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur S G A1,J2 ,G,2,4, ,5,9 6,1 BE
Mittwoch 23.01.2019	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln S A1,C ,G1,2, ,5,9 Mini 3,3 BE	Hähnchenfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln G A1,C ,G1,J,5 ,9 Mini 3,4 BE	Fischfilet "Napoli" in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüseris F A1,D,J Mini 5,3 BE	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln R A1,L5 3,4 BE	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis V A1,F,J ,3 7,4 BE	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce V A1,G1 ,5,9 Mini 5,9 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing G A1,C ,G1,J2 ,3,9 2,9 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze V A1,G ,5,9 7,5 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1,J2 ,G1,J,2 ,3,9 2,2 BE
Donnerstag 24.01.2019	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis G A1,C ,G1,J,5 ,9 Mini 4,9 BE	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln S A1,L5 Mini 3,9 BE	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree S A1,C ,G1,J,5 ,9 Mini 4,1 BE	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle G A1,C ,G1,5, ,9 4,9 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis V A1,L3 7,5 BE	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen G A1,C ,J,5 Mini 3,3 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing F A1,C ,D,G,J ,9 1,3 BE	Quarkkeulchen mit Vanillesauce V A1,G ,5,9 8,3 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat G A1,C ,G1,2, ,3,5,9 5,0 BE
Freitag 25.01.2019	Frische Reibekuchen mit leckerm Apfelmus V A1,C Mini 8,7 BE	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree S A1,C ,J,2,4, ,5,9 Mini 2,9 BE	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn- Spiralnudeln S A1,G1 ,9 Mini 3,0 BE	Gedünstetes Rotbarschfilet "Natur" in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln F A1,C ,G1,J,5 ,9 3,4 BE	Champignons "a la Creme" mit grünen Nudeln V A1,G1 ,5,9 4,9 BE	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfel S A1,L5 Mini 2,4 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur S A1,C ,G,2,3 ,4,5,9 3,0 BE	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott V G,9 8,8 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S F A1,D, ,2,3,4 2,6 BE
Samstag 26.01.2019	Gebratene Hähnchenbrust in brauner Sauce mit Gemüseris (Risi Bisi) G A1,C ,G1,5, ,9 Mini 4,3 BE	Pikanter Linseneintopf mit Wiener Würstchen S A1,C ,J,2,5, ,9 Mini 3,7 BE	Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree V A1,C ,C,G1, ,5,9 Mini 3,8 BE	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Fingermöhren dazu Salzkartoffeln S R A1,J, ,3 3,6 BE		Bergische Waffel mit heißen Kirschen V A1,C,F ,G,5,9 6,1 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot S A1,J2 ,C,G,J, ,2,3,4 3,0 BE		
Sonntag 27.01.2019	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln S A1,L5 Mini 2,7 BE	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln R A1,L5 Mini 4,0 BE	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce V A1,G1 ,5,9 Mini 7,3 BE	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat G A1,C ,2,3,5 8,2 BE		Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce V A1,C ,G,5,9 6,2 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C ,G1,2, ,3,5,9 4,5 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 / 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.