

<b>Name:</b>	Tour:
<b>Adresse:</b>	

	KW 9	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 &amp; Co. (kalt)</i>	Menü 8 <i>Süßspeise</i>	Menü 9 <i>Abendbrot</i>
<b>Montag</b> 25.02.2019		Hähnchenfilet mit Tomaten-Basilikum-Sauce dazu Nudeln und Brokkoli <small>G A1,F,I</small> Mini 6,0 BE	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln <small>S A1,J,5</small> Mini 3,9 BE	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch <small>G A1,F,I,3</small> Mini 7,1 BE	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln <small>S A1,J,3,4,5</small> 4,1 BE	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis <small>V A1,C,I,J</small> 6,2 BE	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst <small>S A1,C,I,J,2,4,9</small> Mini 3,6 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <small>S A1,C,G,2,3,5,9</small> 4,1 BE	Milchreis mit heißen Kirschen <small>V G,5,9</small> 9,3 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <small>R A1,A2,3</small> 3,6 BE
<b>Dienstag</b> 26.02.2019		Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree <small>S A1,C,G,2,3,5,9</small> Mini 3,4 BE	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <small>G A1,G,I,3,5,9</small> Mini 3,3 BE	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln <small>S A1,C,I,J,2,4,9</small> Mini 3,6 BE	Zartes Geflügelfilet "Alfredo" in Käsesauce dazu Gemüsespaghetti <small>G A1,G,I,5,9</small> 4,9 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis <small>V A1,I,3</small> 8,2 BE	Rigatoni "Pesto rosso" mit Schinkenstreifen in Basilikumsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing <small>S A1,C,G,2,3,5,9</small> Mini 7,4 BE	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing <small>F A1,C,D,5,9</small> 1,3 BE	Quarkstrudel mit Vanillesauce <small>V A1,C,G,5,9</small> 7,5 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <small>S A1,C,I,J,2,3,5,9</small> 1,7 BE
<b>Mittwoch</b> 27.02.2019		Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree <small>S A1,C,I,2,4,5,9</small> Mini 3,3 BE	Geflügelbratwurst in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis <small>G A1,C,G,2,3,5,9</small> Mini 5,7 BE	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>F A1,C,I,5,9</small> Mini 4,4 BE	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat <small>S A1,C,I,2,3,5</small> 3,0 BE	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln <small>V A1,G,H,I,9</small> 3,2 BE	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch <small>R A1,I,5</small> Mini 2,7 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing <small>G A1,F,G,2,9</small> 2,9 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,I,2,3,5</small> 1,8 BE
<b>Donnerstag</b> 28.02.2019 <i>Altweiber</i>		Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <small>S A1,I,J</small> Mini 3,2 BE	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree <small>F A1,C,G,2,3,5,9</small> Mini 4,8 BE	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat <small>G A1,C,I,2,3,5</small> Mini 7,0 BE	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln <small>R A1,I</small> 3,5 BE	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken <small>V A1,G,I,5,9</small> 2,2 BE	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln <small>R A1,G,I,5,9</small> Mini 8,7 BE	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf <small>S A1,C,G,2,3,5,9</small> 5,1 BE	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce <small>V A1,C,G,5,9</small> 8,6 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <small>S A1,G,I,2,5,9</small> 4,0 BE
<b>Freitag</b> 01.03.2019		Gemischte Vollkornspirelli "Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat <small>R G A1,C,I,2,3,5</small> Mini 4,6 BE	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln <small>S A1,I</small> Mini 3,7 BE	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <small>G A1,G,I,2,9</small> Mini 6,7 BE	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbutter, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln <small>F A1,D,G,1,9</small> 3,1 BE	Leckerer Paprikagemüse mit Risotto (Reis) <small>V A1,G,I,5,9</small> 5,0 BE	Frischer Gemüseeintopf mit Wursteinlage <small>G A1,I,2,4</small> Mini 3,0 BE	Mexiko-Salat, frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing <small>V A1,C,I,2,3,5</small> 2,1 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <small>V A1,G,5,9</small> 9,3 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <small>F A1,A2,D,3</small> 3,3 BE
<b>Samstag</b> 02.03.2019		Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln <small>S A1,G,I,9</small> Mini 3,2 BE	Kräftiger Hühnersuppeintopf mit buntem Gemüse <small>G A1,I</small> Mini 2,9 BE	Orientalischer Bulgur (tomatisiert) dazu gebratenes Gemüse <small>V A1,I,3,5</small> Mini 7,6 BE	Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>S A1,G,I,9</small> 3,0 BE				Milchreis mit Zimtpflaumenkompott <small>V G,5,9</small> 9,7 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <small>S A1,C,I,2,3,5,9</small> 6,2 BE
<b>Sonntag</b> 03.03.2019		Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree <small>S A1,G,I,5,9</small> Mini 3,9 BE	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln <small>R A1,C,I,5</small> Mini 4,2 BE	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce <small>V A1,C,G,1,9</small> Mini 6,5 BE	Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat <small>F A1,C,G,2,3,5,9</small> 3,2 BE				Germknödel mit Vanillesauce <small>V A1,C,G,5,9</small> 10 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <small>V A1,C,G,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 / Erdnüsserzeugnisse; [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	

	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 &amp; Co. (kalt)</i>	Menü 8 <i>Süßspeise</i>	Menü 9 <i>Abendbrot</i>
<b>Montag</b> 04.03.2019	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln <small>R A1,C G,1,5,9 Mini 3,4 BE</small>	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>S A1,C,1,2,4,5,9 Mini 3,2 BE</small>	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln <small>S A1,1,2,4 Mini 3,7 BE</small>	Gebrautes Hähnchenfilet in feiner Sauce mit Kartoffeln und Romanescogemüse <small>G A1,G,1,9 3,0 BE</small>	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce <small>V A1,G,1,2,5,9 3,6 BE</small>	Deftiger Laucheintopf mit Kartoffeln und zartem Schweinefleisch <small>S A1,G,1,5,9 Mini 2,5 BE</small>	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf <small>S A1,C G,1,2,3,5,9 3,0 BE</small>	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <small>V G,5,9 8,8 BE</small>	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat <small>S A1,C G,1,2,3,5,9 2,9 BE</small>
<b>Dienstag</b> 05.03.2019	Linseneintopf mit Geflügelbratwurst <small>G A1,1,2,4,5 Mini 3,8 BE</small>	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln <small>V A1,G,1,9 Mini 3,8 BE</small>	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis <small>G A1,C G,1,1,5,9 Mini 5,9 BE</small>	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus <small>R A1 7,5 BE</small>	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <small>V A1,C F,6,1,3,5,9 4,2 BE</small>	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>V A1,C G,1,5,9 Mini 3,4 BE</small>	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing <small>F A1,C D,6,1,12,3 1,1 BE</small>	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <small>V A1,C G,9 7,7 BE</small>	Schnittteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur <small>S G A1,2,4,5,9 6,1 BE</small>
<b>Mittwoch</b> 06.03.2019	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch <small>G A1,F,1,3 Mini 5,5 BE</small>	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln <small>S A1,C G,1,1,5,9 Mini 3,7 BE</small>	Fischfilet "Naturell" in feiner Kerbelsauce mit Zucchini- und Kartoffeln <small>F A1,D G,1,5,9 Mini 3,9 BE</small>	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat <small>S A1,1,5 4,8 BE</small>	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat <small>V A1,C G,1,9 7,0 BE</small>	Westfälischer Grünkohleintopf mit Mettwurst <small>S A1,F,1,12,5 Mini 2,8 BE</small>	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing <small>V A1,C G,1,2,3,5,9 0,8 BE</small>	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>V A1,G,5,9 9,3 BE</small>	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <small>S A1,2,4 G,1,2,9 2,2 BE</small>
<b>Donnerstag</b> 07.03.2019	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>V A1,C Mini 6,9 BE</small>	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Kasselerfleisch <small>S A1,1,2,5 Mini 2,9 BE</small>	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln <small>F A1,D D,6,1,7,3,5 Mini 4,3 BE</small>	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln <small>R A1,C,1,1,3,5,9 4,2 BE</small>	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <small>V A1,C G,1,5,9 3,3 BE</small>	Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln <small>V A1,1 Mini 7,1 BE</small>	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing <small>G A1,F,6,2,9 2,3 BE</small>	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen <small>V A1,G,5,9 10,5 BE</small>	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat <small>G A1,C G,1,2,3,5,9 5,0 BE</small>
<b>Freitag</b> 08.03.2019	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat <small>G A1,C,1,2,3,5 J,2,3,5 Mini 7,5 BE</small>	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree <small>S A1,C G,1,1,3,5,9 Mini 3,6 BE</small>	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch <small>G A1,F,1,3 Mini 6,7 BE</small>	Feines Seefisch-Filet (Natur) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln <small>F A1,D G,1,5,9 3,7 BE</small>	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat <small>V A1,C,1,2,3,5 J,2,3,5 8,3 BE</small>	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler <small>S A1,1,2,5 Mini 3,4 BE</small>	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing <small>V A1,C G,1,2,3,5,9 0,7 BE</small>	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <small>V G,9 9,6 BE</small>	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <small>S F A1,D,2,3,4 2,2 BE</small>
<b>Samstag</b> 09.03.2019	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Würstwürfeln <small>S A1,C,1,2,3,5 J,2,3,5,9 Mini 2,9 BE</small>	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln <small>S A1,1 Mini 3,3 BE</small>	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris <small>V A1,C,1,5 Mini 6,9 BE</small>	Putenroulade in Estragonsauce mit Fingermöhren und Kartoffeln <small>G A1,C G,1,9 3,4 BE</small>				Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker <small>V A1,C G,9 6,8 BE</small>	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot <small>S A1,2,3,4,5 3,0 BE</small>
<b>Sonntag</b> 10.03.2019	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln <small>G A1,C G,1,9 Mini 4,7 BE</small>	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrübengemüse und Kartoffeln <small>S A1,1,5 Mini 2,6 BE</small>	Buntes Gemüse-Ragout mit Möhren und Bohnen in Curry-Kokossauce dazu Reis <small>V A1,G,1,9 Mini 6,3 BE</small>	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle <small>S A1,C G,1,5,9 4,6 BE</small>				Quarkkeulchen mit Vanillesauce <small>V A1,G,5,9 8,7 BE</small>	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur <small>S A1,C G,1,2,3,5,9 4,5 BE</small>

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 / Erdnüsserzeugnisse; [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.

<b>Name:</b>	Tour:
<b>Adresse:</b>	

KW 11	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 &amp; Co. (kalt)</i>	Menü 8 <i>Süßspeise</i>	Menü 9 <i>Abendbrot</i>
<b>Montag 11.03.2019</b>	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat  R G A1,C1 J,2,3 6 Mini 7,7 BE	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln  G A1,F G,1,9 Mini 3,2 BE	Schweinebraten in brauner Sauce mit buntem Mischgemüse und Kartoffeln  S A1,G,1 .9 Mini 3,3 BE	Geschmortes Lammgulasch mit zarten Prinzessböhnchen und Salzkartoffeln  L A1,G,1 .5,9 2,8 BE	Grilltomate mit Gemüse und Bulgur  V A1,1,3 5 4,2 BE	Herzhafter Weißkohl- Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch  R A1,1,5 Mini 2,8 BE	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf  S A1,C1 G,1,2 3,5,9 4,1 BE	Milchreis mit heißen Kirschen  V G,5,9 9,3 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter  R A1,A2 3 3,6 BE
<b>Dienstag 12.03.2019</b>	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat  S A1,C1 G,1,1,3 5,9 Mini 5,2 BE	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt  V G,5,9 9,7 BE	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis  G A1,F,1 3 Mini 8,4 BE	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln  S A1,G,1 .2,5,9 5,0 BE	Rührei mit Rahmspinat und Püree  V A1,C1 G,1,5 9 3,1 BE	Deftiger Erbsensuppe mit Wursteinlage  S A1,C1 J,2,5 9 Mini 2,3 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail- Dressing  S A1,C1 G,1,2 3,5,9 2,2 BE	Germknödel mit Vanillesauce  V A1,C6 .5,9 10 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat  S A1,C1 J,2,3 5,9 1,7 BE
<b>Mittwoch 13.03.2019</b>	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree  S A1,C1 J,2,4 5,9 Mini 3,4 BE	Gedünstetes Pangasiusfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln  F G,1,5 9 Mini 4,2 BE	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten- Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat  S A1,C1 J,2,3 3,5,9 Mini 4,8 BE	Geflügelfilets in Paprika- Sahne-Sauce mit Mais- Erbsengemüse und feinem Butterreis  G A1,G,1 .5,9 6,8 BE	Kürbiscurry mit Reis  V A1,G,1 .5,9 7,6 BE	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat  S A1,C1 J,2,4,5 9 Mini 6,2 BE	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus- Dressing  V A1,C1 G,1,2 3,5,9 1,2 BE	Sahnegrießbrei mit Himbeeren  V A1,G,5 .9 9,8 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot  V A1,C1 J,2,3 5,9 2,0 BE
<b>Donnerstag 14.03.2019</b>	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat  S A1,C1 G,1,1,2 3,5,9 Mini 6,3 BE	Rinderrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree  R A1,C1 G,1,5 9 Mini 4,5 BE	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln  G A1,1,5 Mini 3,4 BE	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln  S A1,G,1 .5,9 3,0 BE	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Spiralnudeln  V A1,C1 .C,G,1 2,5,9 6,5 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasselerwürfel und frischem Poree  S A1,G,1 .2,4,5,9 Mini 2,6 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing  V A1,C1 G,1,2 3,5,9 1,1 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce  V A1,C6 .5,9 8,6 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur  S G A1,C1 .2,4,5 9 4,0 BE
<b>Freitag 15.03.2019</b>	Bratwurst in Sauce mt Kohlrabi und Kartoffeln  S A1,G,1 .3,5,9 Mini 3,5 BE	Putenbraten in Bratensauce mit feinem Rübengemüse und Kartoffeln  G A1,G,1 .9 Mini 3,1 BE	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis  G A1,C G,1,1,9 Mini 6,0 BE	Gebrautes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat  S F A1,D,1 .2,4,5 4,4 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken  V A1,G,1 .5,9 2,3 BE	Geflügelhackfleisch- Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur  G A1,F,1 Mini 5,7 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing  S A1,C G,1,1,9 1,8 BE	Beerengrütze mit Vanillesauce  V G,5,9 10 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter  F A1,A2 D,3 3,3 BE
<b>Samstag 16.03.2019</b>	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnen- und Paprikakartoffeln  S A1,1,5 Mini 3,3 BE	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüseintopf mit zartem Schweinefleisch  S A1,1,5 Mini 3,9 BE	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini- Möhren-Salat  V A1,C1 G,1,5 9 Mini 5,1 BE	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln  R A1,1 3,1 BE				Milchreis mit roter Grütze  V G,5,9 9,8 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur  S A1,C1 J,1,2,3 5,9 6,1 BE
<b>Sonntag 17.03.2019</b>	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis  G A1,C1 G,1,2 9 Mini 6,1 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln  S A1,G,1 .9 Mini 3,0 BE	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Langkornreis  V A1,1,3 5 Mini 9,3 BE	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln  F A1,C1 G,1,5 9 3,2 BE				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce  V A1,G,2 .4,5,9 5,5 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot  V A1,C1 G,4,5 9 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 / 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 / Lupinererzeugnisse; [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 12**
**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  
18.03.2019**

	<b>"Makkaroni al Forno"</b> Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni		<b>Geflügelsteaks</b> in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree		<b>Wirsingroulade</b> "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln		<b>Fleischpfanne "Hubertus"</b> mit Rotkohl und Kartoffelklöße		<b>Klassisches Eieromelette</b> mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln		<b>Kräftiger Rindfleischsuppentopf</b> mit reichlich frischem Gemüse		<b>Pizzafrikadelle</b> mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur		<b>Milchreis</b> mit Erdbeer- Rhabarberkompott		<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat
	R G A1,G1 ,5,9 Mini		G A1,G1 ,5,9 Mini		S A1,I2 ,4 Mini		S A1,G1 ,2,5,9		V A1,C ,G1,5 ,8 3,2 BE		R A1,I,5 Mini		G A1,C ,G1,I2 ,3,5,9 3,6 BE		V G,5,9 8,8 BE		S A1,C,I ,2,3,5 3,1 BE

**Dienstag  
19.03.2019**

	<b>Hühnerfrikassee</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis		<b>Frischer Markteintopf</b> mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst		<b>Schweinebraten</b> in deftiger Sauce mit feinem Bohngemüse dazu Salzkartoffeln		<b>Zigeunerschnitzel</b> mit Paprikakartoffeln dazu Krautsalat		<b>Vegetarische Currywurst</b> mit Reis und Zucchini-salat		<b>Rigatoni "al Arrabiata"</b> mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce		<b>Bunter Salatmix</b> mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill-Dressing		<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott		<b>Schnittteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur
	G A1,G1 ,2,9 Mini		G A1,I2 ,4,5 Mini		S A1,I,5 Mini		S A1,C,I ,J,2,3 ,5 4,8 BE		V A1,C ,F,G1, ,3,5,9 7,9 BE		V A1,G1 ,3,5,9 Mini		S A1,C ,G1,I2 ,3,5,9 0,9 BE		V A1,C ,G1,9 9,3 BE		G A1,I,2 ,C,G1, ,2,5,9 6,1 BE

**Mittwoch  
20.03.2019**

	<b>Westfälische Dicke</b> <b>Bohnen</b> mit Mettwurst und Salzkartoffeln		<b>Hähnchenfrikadelle</b> in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln		<b>Fischfilet "Napoli"</b> in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüserais		<b>Rinderzwiebelbraten</b> in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln		<b>Gebratenes Gemüse</b> süßsauer mit Reis		<b>Bunte Nudeln</b> mit Brokkoli- Gemüsesauce		<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing		<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze		<b>Feine Sülze</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	S A1,I, ,G1,2, ,5,9 Mini		G A1,C ,G1,I,5 ,9 Mini		F A1,D,I Mini		R A1,5 3,5 BE		V A1,F,I ,3 8,5 BE		V A1,G1 ,5,9 Mini		G A1,C ,F,G1, ,2,3,5 3,1 BE		V A1,G ,5,9 9,3 BE		S A1,I,2 ,C,G1, ,2,3,9 2,2 BE

**Donnerstag  
21.03.2019**

	<b>Hähnchen Hackbraten</b> in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis		<b>Räuberfleisch vom Schwein</b> mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln		<b>Herzhafte Leberknödel</b> auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree		<b>Hähnchenfiletstreifen</b> in Pilzrahmsauce dazu Spätzle		<b>Chilli sin Carne</b> vegetarisches Chilli mit Reis		<b>Leckerer Möhreintopf</b> mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen		<b>Frischer Salatteller</b> mit <b>Thunfisch</b> und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing		<b>Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce		<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat
	G A1,C ,G1,I,5 ,9 Mini		S A1,I,5 Mini		S A1,C ,G1,I,5 ,9 Mini		G A1,C ,G1,5 ,9 4,9 BE		V A1,I,3 8,2 BE		G A1,G1 ,J,5 Mini		F A1,C ,D,G1, ,2,3,5 1,6 BE		V A1,G ,5,9 8,7 BE		G A1,C ,G1,2 ,3,5,9 5,0 BE

**Freitag  
22.03.2019**

	<b>Frische Reibekuchen</b> mit leckerm Apfelmus		<b>Gebackener Fleischkäse</b> auf Spinat und Kartoffelpüree		<b>Saftiges Schweinegulasch</b> mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln		<b>Gedünstetes Rotbarschfilet "Natur"</b> in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln		<b>Champignons "a la Creme"</b> mit grünen Nudeln		<b>Altdeutscher Stielmuseintopf</b> mit Schweinefleischwürfel		<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur		<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott		<b>Brathering</b> mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	V A1,C Mini		S A1,C ,J,2,4, ,5,9 Mini		S A1,G1 ,9 Mini		F A1,C ,G1,I,5 ,9 3,6 BE		V A1,G1 ,5,9 5,3 BE		S A1,I,5 Mini		S A1,I,2 ,G,2,3 ,4,5,9 3,0 BE		V G,9 9,2 BE		S F A1,D ,2,3,4 2,6 BE

**Samstag  
23.03.2019**

	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> in brauner Sauce mit Gemüserais (Risi Bisi)		<b>Pikanter Linseneintopf</b> mit Wiener Würstchen		<b>Vegetarische Pastinakentaler</b> auf Karottensauce mit Erbsenpüree		<b>Gefüllte Rinder-Roulade</b> "Hausfrauen Art" in Sauce mit Fingermöhren dazu Salzkartoffeln								<b>Bergische Waffel</b> mit heißen Kirschen		<b>Feiner Fleischsalat</b> "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	G A1,I, ,G1,5, ,9 Mini		S A1,C ,J,2,5, ,9 Mini		V A1,C ,C,G1, ,5,9 Mini		S R A1,I,3 4,0 BE								V A1,C,F ,G,5,9 6,5 BE		S A1,I,2 ,C,G1, ,2,3,4 3,0 BE

**Sonntag  
24.03.2019**

	<b>Schweinerückenbraten</b> in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln		<b>Rindergulasch</b> in Paprikasauce mit Kartoffeln		<b>Käsemakkaroni</b> mit Tomaten- Basilikumsauce		<b>Hähnchensteaks</b> mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat								<b>Eierpfannkuchen</b> mit gebratenem Apfel und Vanillesauce		<b>Kasseler Braten</b> mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	S A1,I,5 Mini		R A1,I,5 Mini		V A1,G1 ,5,9 Mini		G A1,C ,2,3,5 8,0 BE								V A1,C ,G,H1, ,2,5,9 6,6 BE		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 / 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.