

Name: _____ Rückgabe bis 12.04.2024

Anschrift: _____ Tour: _____

KW 18	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 29.04.2024	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree s A1,G,2,4,5,9 Mini 3,8 BE	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln R A1,1 Mini 3,8 BE	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis G A1,G,I,5,9 Mini 7,1 BE	Schweizer Sahnegeschnitzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle s A1,C,G,I,9 5,0 BE	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl v A1,G,I,9 5,7 BE	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle s A1,C,I,J,5 Mini 4,6 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf s A1,C,G,J,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 30.04.2024	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis G A1,F,G,I,9 Mini 5,9 BE	Große Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln s A1,I,3,5 Mini 4,2 BE	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis s A1,G,I,5,9 Mini 5,7 BE	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln G A1,F,G,I,5,9 5,2 BE	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis v A1,C,F,G,I,3,9 8,4 BE	Gärtnerin- Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischinlage R A1,I,5 Mini 4,1 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing s C,G,J,2,3,4,5,9 1,0 BE	Germknödel mit Vanillesauce v A1,C,G,5,9 9,5 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat s A1,C,G,J,2,3,4,5,9 1,5 BE
Feiertag Mittwoch 01.05.2024	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis s A1,I,3,5 Mini 6,6 BE	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln G A1,C,F,G,I,J,9 Mini 3,9 BE	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat F A1,D,I,3,5 Mini 7,4 BE	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel R A1,G,2,5,9 5,6 BE	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln v A1,C,G,I,5,9 3,5 BE	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis R A1,1 Mini 6,4 BE	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing v C,G,J,2,3,5,9 1,1 BE	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße v A1,G,5,9 9,1 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot v A1,C,G,J,2,3,5,9 2,2 BE
Donnerstag 02.05.2024	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree F A1,D,G,I,J,3,5,9 Mini 4,4 BE	Belgischer Gemüse Eintopf mit Geflügelbratwurst G A1,I,2,4 Mini 3,9 BE	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat G A1,C,I,J,2,3,5 Mini 7,0 BE	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln s A1,G,I,5,9 3,9 BE	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Petersilienkartoffeln v A1,G,I,9 4,5 BE	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse v A1,G,I,9 Mini 2,0 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing v C,G,J,2,3,5,9 1,1 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten v A1,G,5,9 10,4 BE	Sandwichteller- leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur s A1,C,G,J,2,5,9 5,1 BE
Freitag 03.05.2024	FrISCHE Reibekuchen mit leckerem Apfelmus v A1,C Mini 6,9 BE	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree R A1,C,G,I,5,9 Mini 4,9 BE	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln s A1,I,4 Mini 4,8 BE	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln s F A1,D,G,I,2,4,5,9 4,8 BE	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce v A1,C,G,I,9 4,9 BE	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen s A1,C,G,I,J,5,9 Mini 4,9 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing s A1,C,G,I,J,9 1,7 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce v A1,C,G,5,9 6,9 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter F A1,A,2,D,G,3,9 3,5 BE
Samstag 04.05.2024	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat s A1,C,G,I,J,2,3,5,9 Mini 6,5 BE	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage s A1,G,I,J,2,9 Mini 5,0 BE	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln v A1,I,K Mini 6,1 BE	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersauce und Kartoffeln F A1,D,G,I,J,5,9 4,0 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,J,2,3,5,9 5,0 BE	
Sonntag 05.05.2024	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln s A1,G,I,5,9 Mini 3,7 BE	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln G A1,F,G,I,9 Mini 4,4 BE	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce v A1,G,I,5,9 Mini 7,4 BE	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln s A1,I,5 5,6 BE			Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce v A1,G,2,4,5,9 10,3 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 / 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.

Name: _____ Rückgabe bis 12.04.2024

Anschrift: _____ Tour: _____

KW 19	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 06.05.2024	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln G A1,F,G,I,2,5,9 Mini 5,7 BE	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln S A1,G,I,5,9 Mini 3,8 BE	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat S A1,G,I,2,4,5,9 Mini 7,6 BE	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis F A1,D,G,I,9 7,7 BE	Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis V A1,F,I,3 8,4 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischbeilage R A1,I,5 Mini 4,1 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur G A1,C,F,G,I,J,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 07.05.2024	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln G A1,G,I,9 Mini 4,2 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat S A1,C,G,I,J,3,5,9 Mini 6,8 BE	Nudelaufwurf mit Brokkoli und Hackfleisch S A1,G,I,5,9 Mini 6,1 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln S A1,G,I,9 3,3 BE	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree V A1,C,G,I,5,9 3,2 BE	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln R A1,G,I,9 Mini 4,5 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill-Dressing S C,G,J,2,3,5,9 0,9 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott V A1,C,G,9 9,4 BE	Schnittenteller fertig belegte Schnitten mit Wurst und Käse und Garnitur S G A1,A2,G,2,4,9 5,9 BE
Mittwoch 08.05.2024	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree S A1,G,I,5,9 Mini 3,8 BE	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln G A1,G,I,9 Mini 5,5 BE	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat R A1,C,I,J,2,3,5 Mini 5,9 BE	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat F A1,D,G,I,9 4,5 BE	Klassischer Makkaroniaufwurf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken V A1,G,I,5,9 13,8 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel S I,2,4,5 Mini 4,0 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing G A1,C,F,G,J,2,3,5,9 2,9 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze V A1,G,5,9 10,4 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1,A2,C,G,I,J,2,3,9 2,6 BE
Donnerstag 09.05.2024	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln S A1,G,I,9 Mini 3,9 BE	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln F A1,D,G,I,5,9 Mini 3,7 BE	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat S A1,C,I,J,2,3,4,5 Mini 7,1 BE	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln R A1,G,I,5,9 5,0 BE	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce V A1,G,I,5,9 7,3 BE	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler S A1,I,2,5 Mini 3,6 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing F C,D,G,J,2,3,5,9 0,9 BE	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker V A1,C,G,9 5,9 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat G A1,C,G,J,2,3,5,9 4,7 BE
Freitag 10.05.2024	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln S A1,I Mini 3,9 BE	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln S A1,C,I,J,5 Mini 4,3 BE	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat G A1,C,G,I,J,2,3,5,9 Mini 6,6 BE	Backfischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat F A1,C,D,G,I,J,2,3,5,9 5,2 BE	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree V A1,G,I,4,5,9 6,0 BE	Italienischer Gemüseeintopf V A1,I,5 Mini 4,6 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur S A1,A2,G,2,3,4,5,9 2,9 BE	Mandarinenmilchreis V G,9 8,8 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S F A1,D,2,3,4 4,0 BE
Samstag 11.05.2024	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch S G A1,I Mini 4,0 BE	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln G A1,F,G,I,9 Mini 3,9 BE	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern V A1,C,G,I,2,9 Mini 5,8 BE	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln R A1,I,3,5 3,6 BE		Quarkkeulchen mit Vanillesauce V A1,G,5,9 8,8 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot S A1,A2,C,J,2,3,4,5 2,8 BE		
Sonntag 12.05.2024	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis G A1,F,G,I,2,9 Mini 5,3 BE	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln S A1,I,J Mini 3,9 BE	Linsen-Bolognese mit Nudeln V A1,I Mini 7,3 BE	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle G A1,C,F,G,I,J,5,9 5,7 BE		Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott V G,9 8,6 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C,G,J,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 / 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.