

Name:	Rückgabe bis 01.05.2024
Anschrift:	Tour:

KW 20	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 13.05.2024	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli G A1,F,G,I,5,9 Mini 6,3 BE	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln S A1,I,5 Mini 4,7 BE	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch G A1,F,I,3 Mini 6,8 BE	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln S A1,I,J,3,4,5 5,6 BE	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis V A1,C,I,J 6,9 BE	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst S A1,G,I,J,2,4,5,9 Mini 5,1 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 14.05.2024	Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree S A1,C,G,I,J,5,9 Mini 3,7 BE	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln G A1,G,I,9 Mini 4,7 BE	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln S A1,G,I,2,4,9 Mini 3,4 BE	Zartes Geflügelfilet "Alfredo" in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti G A1,G,I,5,9 4,2 BE	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken V A1,G,I,5,9 3,2 BE	Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing S A1,C,G,I,J,2,3,4,5,9 Mini 7,1 BE	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing F C,D,G,I,J,3,5,9 1,1 BE	Quarkstrudel mit Vanillesauce V A1,C,G,5,9 11,0 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat S A1,C,G,I,2,3,4,5,9 1,5 BE
Mittwoch 15.05.2024	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree S A1,G,2,4,5,9 Mini 3,9 BE	Geflügelrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis G A1,C,F,G,I,3,5,9 Mini 5,9 BE	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree F A1,D,I,5,9 Mini 4,7 BE	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat S C,I,J,2,3,5 4,7 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis V A1,G,I,5,9 3,2 BE	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch R A1,I,5 Mini 3,7 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing G A1,F,G,2,9 2,9 BE	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße V A1,G,5,9 9,1 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot V A1,C,G,I,2,3,5,9 2,2 BE
Donnerstag 16.05.2024	Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln S A1,C,G,I,J,9 Mini 6,3 BE	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree F A1,D,G,I,5,9 Mini 5,3 BE	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat G A1,C,I,2,3,5 Mini 6,3 BE	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln R A1,I 4,1 BE	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln V A1,G,I,1,9 4,8 BE	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln R A1,G,I,5,9 Mini 6,2 BE	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf S A1,C,G,I,J,2,3,5,9 4,5 BE	Eierpannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce V A1,C,G,5,9 7,0 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S A1,C,G,I,2,3,5,9 5,1 BE
Freitag 17.05.2024	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat R G A1,C,F,I,J,2,3,5 Mini 6,4 BE	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln S A1,G,I,9 Mini 4,3 BE	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G A1,G,I,2,9 Mini 5,9 BE	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln F A1,D,G,I,9 3,6 BE	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) V A1,G,I,5,9 5,1 BE	Frischer Sommereintopf mit Geflügelwursteinlage G A1,I,2,4 Mini 4,9 BE	Mexiko-Salat, frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing V C,J,2,3,5 1,7 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten V A1,G,5,9 10,4 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter F A1,A,2,D,G,3,9 3,5 BE
Samstag 18.05.2024	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln S A1,G,I,9 Mini 3,9 BE	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse G A1,I Mini 4,9 BE	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse V A1,G,I,K,9 Mini 6,3 BE	Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln S A1,G,I,9 3,5 BE			Milchreis mit Zimtpflaumenkompott V G,5,9 9,7 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S A1,C,G,I,J,2,3,5,9 5,0 BE	
Pfingstsonntag 19.05.2024	Lammbraten "Provence" mit Kräutersauce dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen S L A1,G,I,2,4,5,9 Mini 3,7 BE	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln R A1,C,I,5 Mini 5,4 BE	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce V A1,C,G,I,9 Mini 4,9 BE	Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat F A1,D,G,I,5,9 3,9 BE			Germknödel mit Vanillesauce V A1,C,G,5,9 10,2 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 / 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.

Name: _____ Rückgabe bis 01.05.2024

Anschrift: _____ Tour: _____

KW 21	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
Pfingstmontag 20.05.2024	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln R A1,C,G,1,5,9 Mini 4,1 BE	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree S A1,G,2,4,5,9 Mini 3,9 BE	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse G A1,G,1,9 Mini 6,2 BE	Wildgulasch mit Schupfnudeln und Rosenkohl W A1,C,G,1,2,5,9 6,4 BE	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce V A1,G,1,2,5,9 4,2 BE	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel S A1,1,2,5 Mini 3,5 BE	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf S C,G,1,2,3,5,9 3,7 BE	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott V G,5,9 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat S C,G,1,2,3,5,9 3,7 BE
Dienstag 21.05.2024	Linseintopf mit Geflügelbratwurst G A1,1,2,4,5 Mini 4,6 BE	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln V A1,G,1,9 Mini 4,2 BE	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis G A1,C,F,G,1,5,9 Mini 5,5 BE	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus R A1 8,7 BE	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln V A1,C,F,G,1,5,9,3,3,5,9 5,4 BE	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen V A1,1 Mini 10,9 BE	Salateller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing F C,D,G,1,1,2,3,5,9 1,0 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott V A1,C,G,9 9,4 BE	Schnittenteller fertig belegte Schnitten mit Wurst und Käse und Garnitur S G A1,2,3,5,9 5,9 BE
Mittwoch 22.05.2024	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch G A1,F,1,3 Mini 5,3 BE	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln S A1,C,G,1,1,2,3,5,9 Mini 4,2 BE	Paniertes Fischfilet in feiner Korbelsauce mit Zucchini und Reis F A1,D,G,1,5,9 Mini 7,1 BE	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat S A1,C,G,1,5,9 4,8 BE	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat V A1,C,G,1,9 5,5 BE	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln V A1,C,G,1,5,9 Mini 4,1 BE	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing V C,G,1,2,3,5,9 0,8 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze V A1,G,5,9 10,4 BE	Feine Süße mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1,2,3,5,9 2,6 BE
Donnerstag 23.05.2024	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus V A1,C Mini 6,9 BE	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstchen G A1,1,2,4,5 Mini 4,2 BE	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln F C,D,G,1,2,3,5,9 Mini 4,9 BE	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelnudeln R A1,G,1,2,3,5,9 4,1 BE	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln V A1,C,G,1,5,9 3,9 BE	Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln V A1,1 Mini 7,2 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing G A1,F,G,2,9 2,9 BE	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen V A1,G,5,9 10,7 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat G A1,C,G,1,2,3,5,9 4,7 BE
Freitag 24.05.2024	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat G A1,C,1,2,3,5,9 Mini 7,2 BE	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree S A1,C,G,1,1,2,3,5,9 Mini 4,4 BE	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch G A1,F,1,3 Mini 7,1 BE	Feines Seefisch-Filet (Natur) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln F A1,D,G,1,5,9 4,1 BE	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat V A1,C,1,2,3,5,9 8,6 BE	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler S A1,1,2,5 Mini 3,7 BE	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing V C,G,1,2,3,5,9 0,7 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 25.05.2024	Bunter Gemüseintopf der Saison mit Geflügelwürstchen G A1,1,2,4,5 Mini 4,2 BE	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln S A1,G,1,9 Mini 3,7 BE	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris V A1,C,G,1,5,9 Mini 6,6 BE	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse Salzkartoffeln G A1,F,G,1,9 2,6 BE		Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker V A1,C,G,9 5,9 BE		Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot S A1,2,3,4,5 2,8 BE	
Sonntag 26.05.2024	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln G A1,C,G,1,9 Mini 5,5 BE	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrübengemüse und Kartoffeln S A1,G,1,5,9 Mini 3,4 BE	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis V 1,4 Mini 6,5 BE	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle S A1,C,G,1,5,9 4,9 BE		Quarkkuchen mit Vanillesauce V A1,G,5,9 8,8 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C,G,1,2,3,5,9 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 / 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.