


Name:	Rückgabe bis 25.06.2024
Anschrift:	Tour:

	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>
KW 28									
Montag 08.07.2024	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli <small>A1,F G,I 0 Mini 0,0 BE</small>	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln <small>A1,I 0 Mini 0,0 BE</small>	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch <small>A1,F,I 0 Mini 0,0 BE</small>	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln <small>A1,I,J 0 0,0 BE</small>	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis <small>A1,C 0 0,0 BE</small>	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst <small>A1,G,I,J 0 Mini 0,0 BE</small>	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <small>A1,C G,I 0 0,0 BE</small>	Milchreis mit heißen Kirschen <small>G,I 0 0,0 BE</small>	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <small>A1,A 0 0,0 BE</small>
Dienstag 09.07.2024	Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree <small>A1,C G,I 0 Mini 0,0 BE</small>	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <small>A1,G I 0 Mini 0,0 BE</small>	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln <small>A1,G,I 0 Mini 0,0 BE</small>	Zartes Geflügelfilet "Alfredo" in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti <small>A1,G I 0 0,0 BE</small>	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken <small>A1,G I 0 0,0 BE</small>	Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing <small>A1,C G,I,J 0 Mini 0,0 BE</small>	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing <small>C,D G,I,J 0 0,0 BE</small>	Quarkstrudel mit Vanillesauce <small>A1,C G,I 0 0,0 BE</small>	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <small>A1,C G,I,J 0 0,0 BE</small>
Mittwoch 10.07.2024	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree <small>A1 G,I 0 Mini 0,0 BE</small>	Geflügelrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis <small>A1,C G,I 0 Mini 0,0 BE</small>	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>A1,D G,I 0 Mini 0,0 BE</small>	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat <small>C,I,J 0 0,0 BE</small>	Chilli sin Carne vegetarisches Chili mit Reis <small>A1,I 0 0,0 BE</small>	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch <small>A1,I 0 Mini 0,0 BE</small>	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing <small>A1,F G,I 0 0,0 BE</small>	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße <small>A1,S 0 0,0 BE</small>	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <small>A1,C G,I,J 0 0,0 BE</small>
Donnerstag 11.07.2024	Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln <small>A1,C G,I 0 Mini 0,0 BE</small>	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree <small>A1,D G,I 0 Mini 0,0 BE</small>	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat <small>A1,C J,I 0 Mini 0,0 BE</small>	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln <small>A1,I 0 0,0 BE</small>	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln <small>A1,G H,I 0 0,0 BE</small>	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln <small>A1,G I 0 Mini 0,0 BE</small>	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf <small>A1,C G,I,J 0 0,0 BE</small>	Eierpannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce <small>A1,C G,I 0 0,0 BE</small>	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <small>A1,C G,I,J 0 0,0 BE</small>
Freitag 12.07.2024	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat <small>A1,C F,I 0 Mini 0,0 BE</small>	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln <small>A1,G I 0 Mini 0,0 BE</small>	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <small>A1,G I 0 Mini 0,0 BE</small>	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbutter, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln <small>A1,D G,I 0 0,0 BE</small>	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) <small>A1,G I 0 0,0 BE</small>	Frischer Sommereintopf mit Geflügelwursteinlage <small>A1,I,J 0 Mini 0,0 BE</small>	Mexiko-Salat, frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing <small>C,I,I 0 0,0 BE</small>	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <small>A1,S 0 0,0 BE</small>	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <small>A1,A 0 0,0 BE</small>
Samstag 13.07.2024	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln <small>A1 G,I 0 Mini 0,0 BE</small>	Kräftiger Hühnersuppeintopf mit buntem Gemüse <small>A1,I 0 Mini 0,0 BE</small>	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse <small>A1,G I 0 Mini 0,0 BE</small>	Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>A1 G,I 0 0,0 BE</small>			Milchreis mit Zimtpflaumenkompott <small>G,I 0 0,0 BE</small>	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <small>A1,C G,I,J 0 0,0 BE</small>	
Sonntag 14.07.2024	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree <small>A1 G,I 0 Mini 0,0 BE</small>	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln <small>A1,C I 0 Mini 0,0 BE</small>	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce <small>A1,C G,I 0 Mini 0,0 BE</small>	Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat <small>A1,D G,I 0 0,0 BE</small>			Germknödel mit Vanillesauce <small>A1,C G,I 0 0,0 BE</small>	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <small>A1,A 0 0,0 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 / 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:	
Anschrift:	Tour:

	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>
KW 29									
Montag 15.07.2024	Hamburger Rinderrikadelle in Pefferahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln <small>A1,C,G,1 0 Mini 0,0 BE</small>	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>A1,G,1,2,3 0 Mini 0,0 BE</small>	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln <small>A1,L,2 0 Mini 0,0 BE</small>	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse <small>A1,G,1 0 0,0 BE</small>	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce <small>A1,G,L,1 0 0,0 BE</small>	Rosenkohlentopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel <small>A1,L,1,3 0 Mini 0,0 BE</small>	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf <small>C,G,1,1,3 0 0,0 BE</small>	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <small>G,1 0 0,0 BE</small>	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat <small>C,G,J,1,3 0 0,0 BE</small>
Dienstag 16.07.2024	Linseneintopf mit Geflügelbratwurst <small>A1,L,1,2,3 0 Mini 0,0 BE</small>	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln <small>A1,G,1 0 Mini 0,0 BE</small>	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis <small>A1,C,F,G,1 0 Mini 0,0 BE</small>	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus <small>A1 0 0,0 BE</small>	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <small>A1,C,F,G,1 0 0,0 BE</small>	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen <small>A1,1 0 Mini 0,0 BE</small>	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing <small>C,D,G,J,1 0 0,0 BE</small>	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <small>A1,C,G 0 0,0 BE</small>	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur <small>A1,A2,G,1,2 0 0,0 BE</small>
Mittwoch 17.07.2024	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch <small>A1,F,1 0 Mini 0,0 BE</small>	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln <small>A1,C,G,1,2 0 Mini 0,0 BE</small>	Paniertes Fischfilet in feiner Korbelsauce mit Zucchini und Reis <small>A1,D,1 0 Mini 0,0 BE</small>	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat <small>A1,C,1 0 0,0 BE</small>	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat <small>A1,C,G,1 0 0,0 BE</small>	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>A1,C,1 0 Mini 0,0 BE</small>	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing <small>C,G,J,1,3 0 0,0 BE</small>	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>A1,G,1 0 0,0 BE</small>	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <small>A1,A2,G,1 0 0,0 BE</small>
Donnerstag 18.07.2024	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>A1,C 0 Mini 0,0 BE</small>	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstchen <small>A1,L,1,3 0 Mini 0,0 BE</small>	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln <small>C,D,G,1,1 0 Mini 0,0 BE</small>	Rindersaftglasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln <small>A1,G,1,1,3 0 0,0 BE</small>	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <small>A1,C,G,1,1 0 0,0 BE</small>	Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln <small>A1,1 0 Mini 0,0 BE</small>	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing <small>A1,F,G,3 0 0,0 BE</small>	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen <small>A1,G,1 0 0,0 BE</small>	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat <small>A1,C,G,1,1 0 0,0 BE</small>
Freitag 19.07.2024	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat <small>A1,C,L,1,1 0 Mini 0,0 BE</small>	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree <small>A1,C,G,1,1 0 Mini 0,0 BE</small>	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch <small>A1,F,1 0 Mini 0,0 BE</small>	Feines Seefisch-Filet (Natur) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln <small>A1,D,1 0 0,0 BE</small>	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat <small>A1,C,L,1,1 0 0,0 BE</small>	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler <small>A1,L,1,3 0 Mini 0,0 BE</small>	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing <small>C,G,J,L,1,3 0 0,0 BE</small>	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <small>G 0 0,0 BE</small>	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <small>A1,D,2,3 0 0,0 BE</small>
Samstag 20.07.2024	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürstchen <small>A1,L,1,2,3 0 Mini 0,0 BE</small>	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln <small>A1,G,1 0 Mini 0,0 BE</small>	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris <small>A1,C,G,1,1 0 Mini 0,0 BE</small>	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Apfelrotkohl und Romanescogemüse Salzkartoffeln <small>A1,F,G,1 0 0,0 BE</small>			Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker <small>A1,C,G 0 0,0 BE</small>	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot <small>A1,A2,C,1,1 0 0,0 BE</small>	
Sonntag 21.07.2024	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln <small>A1,C,G,1 0 Mini 0,0 BE</small>	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrübengemüse und Kartoffeln <small>A1,G,1,1 0 Mini 0,0 BE</small>	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis <small>L,2 0 Mini 0,0 BE</small>	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle <small>A1,C,G,1,1 0 0,0 BE</small>			Quarkkeulchen mit Vanillesauce <small>A1,G,1 0 0,0 BE</small>	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur <small>A1,C,G,1,1 0 0,0 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 / 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.