

Name: _____ Rückgabe bis 10.07.2024

Anschrift: _____ Tour: _____

KW 30	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 22.07.2024	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat <small>A1, C, F, I</small> R/G Mini 0,0 BE	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln <small>A1, F, G, I</small> G Mini 0,0 BE	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <small>A1, G, I, 1</small> s Mini 0,0 BE	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis <small>A1, D, G, I, 3</small> F 0,0 BE	Bulgur- Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel <small>A1, F, G, I, 1</small> v 0,0 BE	Herzhafter Weißkohl-Möhren- Eintopf mit zartem Rindfleisch <small>A1, 1, 1</small> R Mini 0,0 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <small>A1, C, G, J, 1</small> s 0,0 BE	Milchreis mit heißen Kirschen <small>G, 1</small> v 0,0 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <small>A1, A, 2</small> R 0,0 BE
Dienstag 23.07.2024	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete- Salat <small>A1, C, G</small> s Mini 0,0 BE	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt <small>G, 1, 2</small> v Mini 0,0 BE	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis <small>A1, F, I</small> G Mini 0,0 BE	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln <small>A1, G, I, 1, 3</small> s 0,0 BE	Rührei mit Rahmspinat und Püree <small>A1, C, G, I, 1</small> v 0,0 BE	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener <small>I, 1, 2, 3</small> G Mini 0,0 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <small>C, G, J, 1, 2, 3</small> s 0,0 BE	Germknödel mit Vanillesauce <small>A1, C, G, 1</small> v 0,0 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <small>A1, C, G, J, 1</small> s 0,0 BE
Mittwoch 24.07.2024	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>A1, G, 1</small> s Mini 0,0 BE	Gedünstetes Pangasiusfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln <small>A1, D, G, I, 1</small> F Mini 0,0 BE	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat <small>A1, C, G, I, J</small> s Mini 0,0 BE	Geflügelfilets in Paprika-Sahne- Sauce mit Mais-Erbsengemüse und feinem Butterreis <small>A1, G, I, 1</small> G 0,0 BE	Kürbiscurry mit Reis <small>A1, G, I, 1</small> v 0,0 BE	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse- Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat <small>A1, G, I, 1, 2, 3</small> s Mini 0,0 BE	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus- Dressing <small>C, G, J, 1, 3</small> v 0,0 BE	Sahnegrießbrei mit Himbeeren <small>A1, G, 1</small> v 0,0 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <small>A1, C, G, J, 1</small> v 0,0 BE
Donnerstag 25.07.2024	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat <small>A1, C, G</small> s Mini 0,0 BE	Rinderrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree <small>A1, C, G, I, 1</small> R Mini 0,0 BE	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln <small>A1, 1, 1</small> G Mini 0,0 BE	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln <small>A1, G, I, 1</small> s 0,0 BE	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln <small>A1, A, 4, C, G</small> v 0,0 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree <small>A1, G, I, 1, 3</small> s Mini 0,0 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig- Senf-Dressing <small>C, G, J, 1, 3</small> v 0,0 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>A1, C, G, 1</small> v 0,0 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <small>A1, C, G, J, 1</small> s 0,0 BE
Freitag 26.07.2024	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln <small>A1, G, I, J</small> s Mini 0,0 BE	Putenbraten in Bratensauce mit feinem Rübengemüse und Kartoffeln <small>A1, G, I</small> G Mini 0,0 BE	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris <small>A1, C, F, G, I</small> G Mini 0,0 BE	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Specktippe dazu warmer Kartoffelsalat <small>A1, D, I, 1, 2, 3</small> F/S 0,0 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken <small>A1, G, I, 1</small> v 0,0 BE	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterrane Gemüse und Bulgur <small>A1, F, I</small> G Mini 0,0 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhren und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing <small>A1, C, G, J</small> s 0,0 BE	Beerengrütze mit Vanillesauce <small>G, 1</small> v 0,0 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <small>A1, A, 2</small> F 0,0 BE
Samstag 27.07.2024	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohngemüse und Paprikakartoffeln <small>A1, 1, 1</small> s Mini 0,0 BE	"Trentiner Marktopf" Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch <small>A1, 1, 1</small> s Mini 0,0 BE	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat <small>A1, C, G, I</small> v Mini 0,0 BE	Softiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln <small>A1, 1</small> R 0,0 BE				Milchreis mit roter Grütze <small>G, 1</small> v 0,0 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <small>A1, C, G, J, 1</small> s 0,0 BE
Sonntag 28.07.2024	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris <small>A1, F, G, I</small> G Mini 0,0 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln <small>A1, G, I</small> s Mini 0,0 BE	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Langkornreis <small>A1, 1, 1</small> v Mini 0,0 BE	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln <small>A1, D, G, I, 1</small> F 0,0 BE				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>A1, G, 1, 2, 3</small> v 0,0 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <small>A1, A, 2, G, 1</small> v 0,0 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= Queeßlandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiereerzeugnisse; 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 10.07.2024

Anschrift: _____ Tour: _____

KW 31	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 29.07.2024	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni A1,F,G,I R/G Mini 0,0 BE	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A1,F,G,I,1 G Mini 0,0 BE	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln A1,I,2 S Mini 0,0 BE	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße A1,G,I,1,3 S 0,0 BE	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln A1,C,G,I,1 V 0,0 BE	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse A1,I,1 R Mini 0,0 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur A1,C,F,G,I,1 G 0,0 BE	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott G,1 V 0,0 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C,G,J,1,3 S 0,0 BE
Dienstag 30.07.2024	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1,G,I,3 G Mini 0,0 BE	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst A1,I,2,3 G Mini 0,0 BE	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohngemüse dazu Salzkartoffeln A1,I,1 S Mini 0,0 BE	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat A1,C,I,J,1,3 S 0,0 BE	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur A1,C,G,I,1 V 0,0 BE	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce A1,I,1 V Mini 0,0 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing C,G,J,1,3 S 0,0 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1,G,1 V 0,0 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur A1,A,2,G,1 S/G 0,0 BE
Mittwoch 31.07.2024	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln A1,F,G,I,1 S Mini 0,0 BE	Geflügelrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln A1,C,F,G,I,1 G Mini 0,0 BE	Fischfilet "Napoli" in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüseries A1,D,I F Mini 0,0 BE	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln A1,1 R 0,0 BE	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchini Salat A1,C,F,G,I,1 V 0,0 BE	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen A1,C,F,I,J,1 G Mini 0,0 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing A1,F,G,3 G 0,0 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1,C,G V 0,0 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1,A,2,C,G S 0,0 BE
Donnerstag 01.08.2024	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis A1,C,F G Mini 0,0 BE	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln A1,I,1 S Mini 0,0 BE	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree A1,C,G,I,1 S Mini 0,0 BE	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle A1,C,G,I,1 G 0,0 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis A1,1 V 0,0 BE	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce A1,G,I,1 V Mini 0,0 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing C,D,G,J,1,3 F 0,0 BE	Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1,G,1 V 0,0 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1,C,G,I,1 G 0,0 BE
Freitag 02.08.2024	Frische Reibekuchen mit leckerm Apfelmus A1,C V Mini 0,0 BE	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree A1,G,I,1,2,3 S Mini 0,0 BE	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln A1,G,I S Mini 0,0 BE	Gedünstetes Rotbarschfilet "Natur" in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln A1,D,G,I,1 F 0,0 BE	Champignons "a la Creme" mit grünen Nudeln A1,G,I,1 V 0,0 BE	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfel A1,I,1 S Mini 0,0 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur A1,A,2,G,1 S 0,0 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott G V 0,0 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1,D,2 S 0,0 BE
Samstag 03.08.2024	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln A1,I,1 S Mini 0,0 BE	Pikanter Linseneintopf mit Wiener Würstchen G,I,J,1,3 S Mini 0,0 BE	Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree A1,A,4,C,G V Mini 0,0 BE	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Fingermöhrrchen dazu Salzkartoffeln A1,J S/R 0,0 BE				Bergische Waffel mit heißen Kirschen A1,C,F,G,1 V 0,0 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot A1,A,2,C,J,1 S 0,0 BE
Sonntag 04.08.2024	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübensgemüse und Nudeln A1,G,1 S Mini 0,0 BE	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln A1,I,1 R Mini 0,0 BE	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce A1,G,I,1 V Mini 0,0 BE	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat A1,C,F,J,1 G 0,0 BE				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce A1,C,G,1 V 0,0 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1,C,G,J,1 S 0,0 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= Queenlandnuss); [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.