

Name: _____ **Rückgabe bis 24.07.2024**

Anschrift: _____ **Tour:** _____

KW 32	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 05.08.2024	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln A1, C, J, J s Mini 0,0 BE	Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse A1, F, G, I, J g Mini 0,0 BE	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis A1, C, I s Mini 0,0 BE	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln A1, I, 1 s 0,0 BE	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat A1, C, G, I, J v 0,0 BE	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat A1, C, F, I, J, R/G Mini 0,0 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1, C, G, J, 1 s 0,0 BE	Milchreis mit heißen Kirschen G, 1 v 0,0 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter A1, A, 2 R 0,0 BE
Dienstag 06.08.2024	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree A1, G, 1 s Mini 0,0 BE	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffeln A1, G, I s Mini 0,0 BE	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat A1, C, I, J R Mini 0,0 BE	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl A1, 1 R 0,0 BE	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree A1, F, G, I, J v 0,0 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischbeilage A1, I, 1 R Mini 0,0 BE	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing C, D, G, J, J F 0,0 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1, C, G, 1 v 0,0 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1, C, G, J, 1 s 0,0 BE
Mittwoch 07.08.2024	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse A1, I G Mini 0,0 BE	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln A1, G, I s Mini 0,0 BE	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree A1, D, G, I, 1 F Mini 0,0 BE	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti A1, I G 0,0 BE	Gebratenes Gemüse in gelber Currysauce mit Reis A1, F, G, I, 1 v 0,0 BE	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch A1, I, 2, 3 s Mini 0,0 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurt dressing A1, F, G, 3 G 0,0 BE	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße A1, G, 1 v 0,0 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1, C, G, J, 1 v 0,0 BE
Donnerstag 08.08.2024	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis A1, F, I, J G Mini 0,0 BE	Fischfilet (Natur) auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1, D, G, I F Mini 0,0 BE	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat A1, I, 2, 3 s Mini 0,0 BE	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln A1, G, I, 1 S/G 0,0 BE	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat G v 0,0 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst G, I, J, 1, 3 s Mini 0,0 BE	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat A1, C, G, J, J s 0,0 BE	Germknödel mit Vanillesauce A1, C, G, 1 v 0,0 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1, C, G, J, 1 s 0,0 BE
Freitag 09.08.2024	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln A1, C, G, I, J s Mini 0,0 BE	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat A1, C, G, I, J v Mini 0,0 BE	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Reis A1, F, I G Mini 0,0 BE	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln A1, D, G, I, 1 F 0,0 BE	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken A1, G, I, 1 v 0,0 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree A1, G, I, 1, 3 s Mini 0,0 BE	Elsässer-Salat, Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing C, G, J, 1, 3 v 0,0 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1, G, 1 v 0,0 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1, A, 2, F 0,0 BE
Samstag 10.08.2024	Herzhafter Kasselerbraten in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln A1, I, 1, 3 s Mini 0,0 BE	Klassischer Möhreeneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle A1, C, I, 1 R Mini 0,0 BE	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli A1, J v Mini 0,0 BE	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat A1, F, G, I, J G 0,0 BE			Milchreis mit roter Grütze G, 1 v 0,0 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1, C, G, J, J s 0,0 BE	
Sonntag 11.08.2024	Kalbsragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1, G, 1 R Mini 0,0 BE	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln A1, I, J s Mini 0,0 BE	Bunte Tortellini mit Käse - Spinatsauce A1, C, G, I, 1 v Mini 0,0 BE	Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm A1, C, F, G, I, R/G 0,0 BE			Kaiserschmarrn mit Vanillesauce A1, C, G, 1 v 0,0 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1, A, 2, G, 1, 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= 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 24.07.2024
Anschrift:	Tour:

KW 33	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 12.08.2024	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat <small>A1, C, G, J s Mini 0,0 BE</small>	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree <small>A1, C, G, J, 1 R Mini 0,0 BE</small>	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken <small>A1, F, G, J, 1 G Mini 0,0 BE</small>	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei <small>A1, C, G, J, 1 s 0,0 BE</small>	Italienische Gemüse Pasta mit Vollkornnudeln <small>A1, I, 1 v 0,0 BE</small>	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen <small>A1, G, J, 1, 3 s Mini 0,0 BE</small>	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf <small>C, G, J, 1, 3 s 0,0 BE</small>	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <small>G, 1 v 0,0 BE</small>	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat <small>C, G, J, 1, 3 s 0,0 BE</small>
Dienstag 13.08.2024	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln <small>A1, C, J, J s Mini 0,0 BE</small>	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <small>A1, G, J, 1 G Mini 0,0 BE</small>	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti <small>A1, I, 2, 3 s Mini 0,0 BE</small>	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln <small>A1, J, 2 s 0,0 BE</small>	Gebrautes Gemüse in Currysauce und Langkornreis <small>A1, F, G, J, 1 v 0,0 BE</small>	Linteneintopf mit Geflügelbratwurst <small>A1, J, 1, 2, 3 G Mini 0,0 BE</small>	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing <small>C, G, J, 1, 3 v 0,0 BE</small>	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>A1, G, 1 v 0,0 BE</small>	Schnittenteller fertig belegte Schnitten mit Wurst und Käse und Garnitur <small>A1, A, 2, C, G, 1 s/g 0,0 BE</small>
Mittwoch 14.08.2024	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln <small>C, D, G, J, F Mini 0,0 BE</small>	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>A1, G, J, 1 G Mini 0,0 BE</small>	Schweineleberragout in Apfelsauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse <small>A1, G, J, 1, 3 s Mini 0,0 BE</small>	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree <small>A1, G, 1 s 0,0 BE</small>	Gemüseragout mit Erbsenpüree <small>A1, G, J, 1 v 0,0 BE</small>	Klassischer Möhreeneintopf mit Geflügelkräuterbällchen <small>A1, C, F, J, 1 G Mini 0,0 BE</small>	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing <small>G, 3 s 0,0 BE</small>	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <small>A1, C, G, 1 v 0,0 BE</small>	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <small>A1, A, 2, C, G, 1 s 0,0 BE</small>
Donnerstag 15.08.2024	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln <small>A1, I, 1 s Mini 0,0 BE</small>	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln <small>A1, D, G, J, 1 F Mini 0,0 BE</small>	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat <small>A1, C, J, 1, 3 G Mini 0,0 BE</small>	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl <small>A1, C, 1 R 0,0 BE</small>	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris <small>A1, C, F, G, J, 1 v 0,0 BE</small>	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln <small>A1, 1 G Mini 0,0 BE</small>	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing <small>A1, C, F, G, J, 1 G 0,0 BE</small>	Quarkstrudel mit Vanillesauce <small>A1, C, G, 1 v 0,0 BE</small>	Gebraute Hähnchenkeule mit Nudelsalat <small>A1, C, G, J, 1 G 0,0 BE</small>
Freitag 16.08.2024	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln <small>A1, G, J, 1 s Mini 0,0 BE</small>	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln <small>A1, G, 1 s Mini 0,0 BE</small>	Kartoffelrösti mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarpone Sauce <small>A1, G, J, 1, 3 v Mini 0,0 BE</small>	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat <small>A1, C, D, G, J, 1 F 0,0 BE</small>	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat <small>A1, 1 v 0,0 BE</small>	Porree-Eintopf mit Geflügelrikadelle <small>A1, C, F, G, J, 1 G Mini 0,0 BE</small>	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat <small>A1, C, G, J, 1 s 0,0 BE</small>	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <small>G, 1 v 0,0 BE</small>	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <small>A1, D, 2, s/g 0,0 BE</small>
Samstag 17.08.2024	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <small>A1, 1 G Mini 0,0 BE</small>	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch <small>A1, 1, 1 R Mini 0,0 BE</small>	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur <small>A1, G, 1 v Mini 0,0 BE</small>	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen <small>A1, G, J, 3 s 0,0 BE</small>				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce <small>A1, C, G, 1 v 0,0 BE</small>	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot <small>A1, A, 2, C, J, 1 s 0,0 BE</small>
Sonntag 18.08.2024	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <small>A1, G, J, 3 G Mini 0,0 BE</small>	Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln <small>A1, A, 3, C, F, 1 s Mini 0,0 BE</small>	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis <small>A1, C, G, J, 1 v Mini 0,0 BE</small>	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>A1, G, 1 s 0,0 BE</small>				Beerengrütze mit Vanillesauce <small>G, 1 v 0,0 BE</small>	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur <small>A1, C, G, J, 1 s 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 / 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.