


Name: _____ Rückgabe bis 02.08.2024

Anschrift: _____ Tour: _____

KW 34	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 19.08.2024	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1, G,1 s Mini 0,0 BE	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,I R Mini 0,0 BE	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis A1,G, I,1 G Mini 0,0 BE	Schweizer Sahnegeschnitzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle A1,C, G,I s 0,0 BE	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl A1,G, I v 0,0 BE	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle A1,C, I,J,1 s 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 20.08.2024	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis A1,F, G,I G Mini 0,0 BE	Große Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln A1,I,1 s Mini 0,0 BE	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis A1,G, I,1 s Mini 0,0 BE	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln A1,F, G,I,1 G 0,0 BE	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis A1,C, F,G,I v 0,0 BE	Gärtnerin- Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischbeilage A1,I,1 R Mini 0,0 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing C,G,J 1,2,3 s 0,0 BE	Germknödel mit Vanillesauce A1,C, G,1 v 0,0 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1,C, G,J,1 s 0,0 BE
Mittwoch 21.08.2024	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis A1,I, 1 s Mini 0,0 BE	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln A1,C, F,G,I G Mini 0,0 BE	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat A1,D, I,1 F Mini 0,0 BE	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel A1,G, I,3 R 0,0 BE	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln A1,C, G,I,1 v 0,0 BE	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis A1,I R Mini 0,0 BE	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing C,G,J 1,3 v 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 22.08.2024	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree A1, D,G F Mini 0,0 BE	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbratwurst A1,I,2 3 0 G 0,0 BE	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat A1,C, I,J,1,3 G Mini 0,0 BE	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,G, I,1 s 0,0 BE	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Petersilienkartoffeln A1,G, I v 0,0 BE	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse A1,G, I v Mini 0,0 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing C,G,J 1,3 v 0,0 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1,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 23.08.2024	FrISCHE Reibekuchen mit leckerem Apfelmus A1, C v Mini 0,0 BE	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree A1,C, G,I,1 R Mini 0,0 BE	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln A1,I,2 s Mini 0,0 BE	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln A1,D, G,I,1 F/S 0,0 BE	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce A1,C, G,1 v 0,0 BE	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen A1,C, G,I,1 s Mini 0,0 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing A1,C, G,I,J s 0,0 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1,C, G,1 v 0,0 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1, A2 F 0,0 BE
Samstag 24.08.2024	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat A1, C,G s Mini 0,0 BE	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage A1,G, I,J,3 s Mini 0,0 BE	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln A1,I, K v Mini 0,0 BE	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersauce und Kartoffeln A1, D,G F 0,0 BE		Milchreis mit roter Grütze G,1 v 0,0 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1,C, G,I,J s 0,0 BE		
Sonntag 01.09.2024	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln A1, G,I,1 s Mini 0,0 BE	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln A1,F, G,I G Mini 0,0 BE	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce A1,G, I,1 v Mini 0,0 BE	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln A1,I,1 s 0,0 BE		Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce A1,G, 1,2,3 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 02.08.2024

Anschrift: _____ Tour: _____

KW 35	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 26.08.2024	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln A1,F G,I G Mini 0,0 BE	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln A1,G I,1 s Mini 0,0 BE	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-salat A1,G I,1,2,3 s Mini 0,0 BE	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis A1,D G,I F 0,0 BE	Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis A1,F,I v 0,0 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleisch einlage A1,I,1 R Mini 0,0 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur A1,C F,G,I G 0,0 BE	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott G,1 v 0,0 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C,G,J I,1,3 s 0,0 BE
Dienstag 27.08.2024	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln A1, G,I G Mini 0,0 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat A1,C G,I,J s Mini 0,0 BE	Nudelauf mit Brokkoli und Hackfleisch A1,G I,1 s Mini 0,0 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln A1,G I s 0,0 BE	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree A1,C G,I,1 v 0,0 BE	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln A1,G I R Mini 0,0 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill-Dressing C,G,J I,1,3 s 0,0 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1,C G v 0,0 BE	Schnittenteller fertig belegte Schnitten mit Wurst und Käse und Garnitur A1,A 2,C,G,1 G 0,0 BE
Mittwoch 28.08.2024	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree A1, G,I,1 s Mini 0,0 BE	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln A1,G I G Mini 0,0 BE	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat A1,C I,J,1,3 R Mini 0,0 BE	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat A1,D G,I F 0,0 BE	Klassischer Makkaroniauf mit fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken A1,G I,1 v 0,0 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel I,1,2,3 s Mini 0,0 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing A1,C F,G,J G 0,0 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1,G 1 v 0,0 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1,A 2,C,G s 0,0 BE
Donnerstag 29.08.2024	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln A1, G,I,J s Mini 0,0 BE	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln A1,D G,I,1 F Mini 0,0 BE	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat A1,C I,J,1,2 s Mini 0,0 BE	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln A1,G I,1 R 0,0 BE	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce A1,G I,1 v 0,0 BE	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler A1,I,1 3 s Mini 0,0 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing C,D G,J,1 F 0,0 BE	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker A1,C G v 0,0 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1,C G,J,1 G 0,0 BE
Freitag 30.08.2024	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln A1,I s Mini 0,0 BE	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln A1,C I,J,1 s Mini 0,0 BE	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat A1,C G,I,J G Mini 0,0 BE	Backfischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat A1,C D,G,I F 0,0 BE	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree A1,G I,1,2 v 0,0 BE	Italienischer Gemüseeintopf A1,I,1 v Mini 0,0 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur A1,A 2,G,1 s 0,0 BE	Mandarinenmilchreis G v 0,0 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1, D,2 F/S 0,0 BE
Samstag 31.08.2024	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch A1,I s Mini 0,0 BE	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln A1,F G,I G Mini 0,0 BE	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern A1,C G,I,3 v Mini 0,0 BE	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,I,1 R 0,0 BE		Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1,G 1 v 0,0 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot A1,A 2,C,J s 0,0 BE		
Sonntag 01.09.2024	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris A1,F G,I G Mini 0,0 BE	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln A1,I,J s Mini 0,0 BE	Linsen-Bolognese mit Nudeln A1,I v 0,0 BE	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle A1,C F,G,I G 0,0 BE		Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott G 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= 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.