





	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf deftig	Menü 1 (schwarz)	Menü 2 (grün)	Menü 3 (rot)	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer feiertags	 <p>Party Service</p> <p>Weitere Infos: Telefon 03946 - 811 290 20</p> 
Mo 17.04.	Seelachs-Gemüsepfanne dazu Salzkartoffeln und Fruchtjoghurt <A,C,D,G,I>	Bunter Nudel-Gemüseintopf mit Rindfleisch dazu 1 Scheibe Vollkornbrot <A,A1,C,G,I>	Vegetarisches Schnitzel mit Tomatensauce dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln <A,A1,A4,C,G,I>	Schweinekrustenbraten mit Bratensauce dazu Rotkohl und Semmelklöße <A,A1,C,G,I>	Schweinegulasch mit Pilzen dazu Kartoffelpüree <A,A1,A2,A3,A4,C,G,I>	Sahnepudding <G>	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat ^{2,3} und Garnitur <A,A1,C,F,G,I>	A) Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken ^{2,3} und Americandressing <C,G,J>	
Di 18.04.	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Gemüserahmsauce und Butterreis <A,A1,C,G>	Würziger Gemüsesuppentopf mit Kasseler ^{2,3} <A,A1,C,I>	Hörnchen Nudeln dazu Tomatensauce mit Jagdwurstwürfeln ^{2,3,8} und Frischobst <A,A1,*C,*G,*I>	Hähnchenbrustfilet in Rahmsauce dazu Möhren und Salzkartoffeln <A,A1,C,G,I>	Lammhacksteak mit Lammsauce dazu Speckbohnen ^{2,3} und Salzkartoffeln <A,A1,C,G,F,I,J>	Kompott von Mirabellen	Hähnchenbrust mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise ³ und Garnitur <C,F,G,J>	B) Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen ^{2,3,8} und Buttermilchdressing ³ <C,G,J>	
Mi 19.04.	Mettbällchen in Bratenrahmsauce dazu Schwarzwurzeln und Schnittlauch-Kartoffelpüree <A,A1,A2,C,G,*I>	Pürierter Erbseneintopf ^{2,3} mit Wursteinlage ^{2,3,8} <A,A1,A3,G,I,C>	Germknödel dazu Vanillesauce <A,A1,G>	Bratwurst-Schnecke dazu Sauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln <A,A1,C,G,I>	Warmer Harzer Specksalat ^{2,3} mit Schweineschnitzel <A,A1,C,*G,*I>	Buttermilchdessert <G>	Nudelsalat mit Mayonnaise ³ , Räucherlachs und Garnitur <A,A1,C,D,G,I,J>	C) Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote und weiße Zwiebeln, Kidneybohnen und Americandressing <C,D,G,J>	
Do 20.04.	Hähnchenkeule in Geflügelsauce dazu Rotkohl und Salzkartoffeln <A,A1,G,C,I>	Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Hackbällchen <A,A1,A2,C,G,I>	Nudelpfanne mit Asiagemüse in Currysauce <A,A1,C>	Putengeschneitztes dazu Reis und Frischobst <A,A1,F,G,*C,*I>	Hähnchenbrust in Tomatenrahm mit Möhren-Zucchini dazu Reis <G,A,C,I>	Fruchtquarkdessert Kirsch <G>	Schweineschnitzel mit Buttermilchkartoffeln und Garnitur <A,A1,C,G>	D) Chefsalat Blattsalat, Käse, Ei, Schinken ^{2,3,8} und Frenchdressing <A,A2,C,G,J>	
Fr 21.04.	Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln und Sahnepudding Vanille <A,A1,C,G,II>	Weißer Bohneneintopf mit Schweinefleisch <I,*A,*C,*G>	Buntes Hühnerfrikassee in cremiger Sauce dazu Reis und Rote Bete Salat <A,A1,A2,C,G,J,*I>	Schweinebraten „Bauern Art“ dazu Kartoffelklöße halb+halb <A,A1,G,I,*C>	Seelachsfilet - natur - mit Dillrahmsauce dazu Kartoffelpüree und Rote Bete Salat <A,A1,C,D,G,L>	Sahnepudding Erdbeer-Vanille <G>	Bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl, mit Würstchenscheiben ^{2,3,8} und Garnitur <A,C,G,I,J>	E) Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt-Kräuterdressing <C,G,J>	
Sa 22.04.	Kalbsrollbraten in Rahmsauce dazu Bohnen und Salzkartoffeln <A,A1,C,G,I>	Linseneintopf „süß-sauer“ mit Rotwurst ² <I,J,*A,*C,*G>	Kochklopse in Gemüserahmsauce dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat <A,A1,A2,C,G,I>	/	/	Kirschkompott	/	<p>Informationen: Bitte übermitteln Sie Ihre wöchentliche Bestellung im voraus bis Freitag, 15.00 Uhr. Zu-/Abbestellungen sind am Liefertag bis 7.00 Uhr, für Salate und Kaltmenüs am Vortag möglich. Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor. ACHTUNG! Wochenende und feiertags wird pro Essen ein Aufschlag von + 0,50 Euro erhoben. Hinweis: Speisen werden täglich frisch produziert und sind zum SOFORT - VERZEHR bestimmt ! Beanstandungen melden Sie bitte am Tag der Lieferung. Spätere Reklamationen werden nicht anerkannt. Kennzeichnung Zusatzstoffe: LK-Leichte Kost; 1-mit Farbstoff; 2-mit Konservierungsmittel; 3-mit Antioxidationsmittel; 4-mit Geschmacksverstärker; 8-mit Phosphat; 9-mit Süßungsmittel; 12-mit Alkohol; BE - Wert der Broteinheit bezieht sich auf das ganze beschriebene Menü. Allergenkennzeichnung: A-Gluten; A1-Weizen; A2-Gerste; A3-Roggen; A4-Hafer; B-Krebstiere; C-Eier; D-Fische; E-Erdnüsse; F-Soja; G-Milch; H-Schalenfrüchte; H1-Haselnuss; J-Senf; I-Sellerie; K-Sesam; L-Schwefeldioxid und Sulphit; M-Lupinen; N-Weichtiere</p>  	
So 23.04.	Geflügel-Hackbraten in Geflügelsauce dazu Blumenkohl mit Semmelbutter und Salzkartoffeln <A,A1,C,G,*I>	/	Rostbratwurst mit Braten-Senfauce dazu Möhregemüse und Salzkartoffeln <A,A1,A2,C,G,F,I>	Schweinefleisch in Paprikarahm dazu Butterreis und Frischobst <A,A1,A2,C,F,G,I>	/	Mousse Latte Macchiato <G>	/		