

	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf deftig	Menü 1 (schwarz)	Menü 2 (grün)	Menü 3 (rot)	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer feiertags
Mo 08.08.	Fischschnitte in Senf-Dillsauce dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat <A,A1,A2,C,G,J>	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage ^{2,3,8} <A,C,G,I>	Geflügelfrikadelle mit Geflügelsauce, Karottengemüse und Salzkartoffeln <A,A1,C,G,I,J>	Gemüsefrikadelle mit Schnittlauchsauce dazu Salzkartoffeln und Fruchtquark <A,A1,A2,G>	Hubertusbraten vom Schwein mit Champignonrahmsauce dazu Rotkohl und Kartoffelklöße halb+halb <A,A1,C,G>	Quarkspeise mit Himbeersirup <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 09.08.	Geflügelfrikassee mit feinen Erbsen dazu Reis und Fruchtjoghurt <C,G,*A,*I>	Erbseintopf mit Schweinefleischknacker ^{2,3} <I,J,*A,*C,*G>	Blumenkohl-Käse-Medailon mit Gemüserahmsauce und Butterreis <A,A1,C,G>	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke ⁹ dazu Salzkartoffeln <A,A1,A2,F,I,*C,*G>	Schweinebraten in Pfeffersauce, dazu Romanomischung und Spätzle <A,A1,F,G,*C,*I>	Schokopudding <G>	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 10.08.	Vegetarisches Schnitzel mit Tomatensauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln <A,A1,A4,C,G,I>	Blumenkohleintopf mit Fleischklößchen <A,A1,C,G,F,I>	Quarkkeulchen mit Apfelsmus ³ <A,A1,C,G>	Kasselerlachsbraten ^{2,3} mit Sauce dazu Sauerkraut ^{2,3} und Salzkartoffeln <A,A1,G,*C,*I>	Currywurst mit Tomatensauce, dazu Reis und Fruchtjoghurt <A,A1,G,C,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 11.08.	Putenstreifen „Gärtnerin Art“ mit Reis <A,A1,G,I>	Pichelsteiner Gemüsesuppentopf mit Rindfleisch <A,C,G,I>	Rührei mit Rahmspinat dazu Salzkartoffeln <A,A1,C,G,*I>	Geflügelleber-Waldpilzpfanne mit Kartoffelpüree und Bohnensalat <A,A1,G>	Schweineschnitzel mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <A,A1,C,G,I>	Aprikosenkompott	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 12.08.	Schweinefleischstreifen in Kräuterrahmsauce dazu Reis u. Mischsalat mit Joghurtdressing <A,A1,C,G,*I>	Linseneintopf mit Wiener Würstchen ^{2,3,8} <I,A,C,G>	Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln <A,A1,C,G,I>	Harzer Schwärtele mit Salzkartoffeln und Gewürzgurke ⁹	Gedünstetes Seelachsfilet in Buttersauce mit Gemüse dazu Petersilienkartoffeln <A,A1,C,D,G,I>	Buttermilchdessert Erdbeer <G>	Bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl, mit Würstchenseiben ^{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 13.08.	Putenrollbraten mit Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffelklöße halb+halb <A,A1,G,*C,*I>	Bunter Gemüsetopf mit Hackbällchen <A,A1,G,*C,*I>	Fleischbällchen in Waldpilzsauce dazu Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln <A,A1,A2,F,G,*C,*I>	/	/	Fruchtjoghurt <G>		
So 14.08.	Schweinehacksteak in Rahmsauce dazu Möhren-Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln <A,A1,A2,C,F,G,I,J>	/	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Kartoffelpüree <A,A1,C,G,I>	Kartoffelpuffer mit Apfelsmus ³ <A,C>	/	Mousse Latte Macchiato <G>		



Weitere Infos:
 Telefon
 03946 - 811 290 20



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

