

|                     | Leichte Kost<br>für Diabetiker geeignet   | Eintopf<br>deftig  | Menü 1<br>(schwarz)   | Menü 2<br>(grün)   | Menü 3<br>(rot)   | Dessert                          | Kaltmenü   | Salatteller<br>außer feiertags   |
|---------------------|---|--|---|--|---|----------------------------------|--|--|
| <b>Mo</b><br>15.08. | Seelachsfilet in Senfsauce dazu Rote-Betegetöse und Petersilienkartoffeln <C,D,G,I,J,*A>      | Möhreneintopf mit Rindfleisch und frischen Kräutern <A,A1,G,C,I>               | Grillgemüsepfanne mit Schnittlauchrisotto <4,I,G>   | Geschnetztes vom Huhn in feiner Spargelsauce dazu Reis und Frischobst <A,A1,G,*C,*I>                 | Saftiges Rinderragout dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat <A,A1,F,*C,*G,*I>                             | Schokopudding <G>                | Brathering <sup>3</sup> dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur <A1,C,D,I,J>                           | A) Salat „Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italiendressing <I>        |
| <b>Di</b><br>16.08. | Rinderhacksteak mit Buttermöhren dazu Salzkartoffeln <A,A1,C,I,J>                             | Chinesische Gemüsesuppe mit Geflügelfleisch <A,A1,F,G,I,C>                     | Spiralnudeln dazu Tomatensauce „Napoli“ und Frischobst <A,A1,C,G,I>                               | 4 Panierte Hähnchen Nuggets mit Geflügelsauce dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln <A,A1,A2,F,G,I,C> | Harzer Kräuterbraten mit Mischpilzen dazu Kartoffelklöße halb+halb dazu Rotkrautsalat <A,A1,G,*C,*I,*J> | Kirschkompott                    | Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot <A,A1,A3,E,F,G,K>  | B) Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen und Buttermilchdressing <sup>3</sup> <C,G,J>    |
| <b>Mi</b><br>17.08. | Blumenkohl mit Hackfleisch in heller Sauce dazu Kartoffelpüree <A,A1,C,G>                     | Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch <A,C,G,I,L>                                   | Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus <sup>3</sup> <G>  | Meisterfrikadelle mit Jägersauce dazu Butterbohnen und Petersilienkartoffeln <A,A1,C,G,I>            | Schweinesteak mit Letscho dazu Kartoffelkroketten u. Erdbeer Fruchtquark <A,A1,G,*C,*I>                 | Pflaumenkompott                  | Hackfleischtaler mit Reissalat (mit Paprika und Mayonnaise <sup>3</sup> ) und Garnitur <A,A1,A3,E,F,G,K>         | C) „Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasserelstreifen <sup>2,3,8</sup> und Kräuterdressing |
| <b>Do</b><br>18.08. | Nudelpfanne mit Gemüse und Schinkenstreifen <sup>2,3,8</sup> dazu Frischobst <A,A1,C,G,*I,*J> | Französische Lauch-Käsesuppe mit Fleischklößchen und Baguette <A,A1,C,G,*I,*J> | Buntes Eierragout mit Gemüseeinlage dazu Kartoffelpüree und Möhrensalat <A,A1,A2, C,G,I>          | Schinkenmettwurst <sup>2,3,8</sup> auf Rahmsauerkraut dazu Salzkartoffeln <F,G,I,J>                  | Schweineschnitzel mit Erbsengemüse, Sauce und Salzkartoffeln <A,A1,C,G,*I>                              | Fruchtquark mit Himbeersirup <G> | Hähnchenkeule dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise <sup>3</sup> und Garnitur <A,A1,C,G,I,J>                        | D) Irischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill, Zitrone, Joghurt-dressing <D,G>                   |
| <b>Fr</b><br>19.08. | Gedämpfte Ochsenhüfte in Rahmsauce dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <A,A1,F,G,I,C>  | Kürbiseintopf mit Frischobst <A,A1,C,G,I>                                      | Hähnchenschnitzel mit Erbsen-Möhrengemüse in Holländischer Sauce dazu Kartoffelpüree <A,A1,C,G,I> | Backfisch mit Fisch-Dillsauce dazu Kartoffelpüree und Möhren-Apfelrohkost <A,A1,C,D,G>               | Kalbsbratwurst <sup>8</sup> mit Bratensauce dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln <A,A1,I,*C,*G>         | Mousse Latte Macciato <G>        | Fleischwurstsalat <sup>2,3,8</sup> mit Mayonnaise <sup>3</sup> dazu Baguettebrötchen und Garnitur <A,A1,C,G,I,J> | E) Salat „Sarandana“ Gemischter Salat <sup>9</sup> mit Frischkäse, Croutons und Joghurt-dressing <A,A1,C,G,J>        |
| <b>Sa</b><br>20.08. | Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel dazu Risotto <A,A1,C,G,I,*F>                      | Gebundener Porree-Eintopf mit Rindfleisch <A,A1,*C,*G,*I>                      | Bauernroulade mit Pfefferrahmsauce dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln <A,A1,C,G,I>               | /  | /   | Pudding mit Vanillegeschmack <G> |  |  |
| <b>So</b><br>21.08. | Rindergulasch mit Mischgemüse dazu Kartoffelklöße halb+halb <A,A1,F,G,*C,*I>                  | /  | Krautnudeln mit Bauchspeck <sup>2,3,8</sup> und Hackfleisch <A,A1,G,C,I>                          | Geflügel-Cevapcici mit Sauce dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <A,A1,G,*C,*I,*J>                | /   | Fruchtjoghurt <G>                |  |  |

## Party Service

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

