



	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 05.09.	Seelachs-Gemüsepfanne dazu Salzkartoffeln und Fruchtyoghurt <A,C,D,G,I>	Bunter Nudel-Gemüse-eintopf 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 Waldpilzen 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 06.09.	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Gemüserahmsauce und Butterreis <A,A1,C,G>	Würziger Gemüsesuppentopf mit Kasseler ^{2,3} und Nudeln <A,A1,C,I>	Hörnchen Nudeln dazu Tomatensauce mit Jagdwurstwürfeln ^{2,3,8} und Frischobst <A,A1,*C,*G,*I>	Hähnchenbrustfilet in Rahmsauce dazu Erbsen und Salzkartoffeln <A,A1,C,G,I>	Lammhacksteak mit Lamm sauce 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 07.09.	Mettbällchen in Bratenrahmsauce dazu Kohlrabigemüse und Schnittlauch-Kartoffelpüree <A,A1,A2,C,G,*I>	Pürierter Erbseneintopf ^{2,3} mit Wursteinlage ^{2,3,8} <A,A1,A3,G,I,C>	4 Hefeklöße dazu Kirschsauce <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 08.09.	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 Basilikumsauce <A,A1,C>	Putengeschnetzeltes 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 09.09.	Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln und Sahnepudding Vanille <A,A1,C,G,I>	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 <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 10.09.	Kalbsrollbraten in Rahmsauce dazu Karottenscheiben 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 Broteneinheit 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 11.09.	Geflügel-Hackbraten in Geflügelsauce dazu Blumenkohl mit Semmelbutter und Salzkartoffeln <A,A1,C,G,*I>	/	Rostbratwurst mit Braten-Senf sauce 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>			