

	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf deftig	Menü 1 (schwarz)	Menü 2 (grün)	Menü 3 (rot)	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer feiertags
Mo 12.09.	Fischschnitte mit Senf-Dillsauce dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat <D,C,G,I>	Blumenkohleintopf mit Fleischklößchen <A,A1,C,G,I>	3 Mini-Frikadellen in Zwiebelsauce dazu Bayerisch-Kraut und Salzkartoffeln <A,A1,C,F,G,I,J>	Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree <A,A1,A4,C,G,I>	Gemischter Gulasch von Rind und Schwein mit Nudeln und Gurkensalat <A,A1,F,G,*C,*I>	Buttermilchdessert Vanille-Birne <G>	Brathering ³ dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur <A1,C,D,I,J>	A) Salat „Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italiendressing <J>
Di 13.09.	Hackbraten in Rahmsauce dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <A,A1,A2,C,G,I,J,F>	Weißkohl-Karotteneintopf mit Fleischklößchen <A,A1,C,*G,*I,*J>	Tortellini ² mit Käsefüllung in einer Erbsen-Sahnesauce <A,A1,C,G,*I>	Kasselerpfanne ^{2,3} mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <A,A1,G,*C,*I>	Gebratenes Putensteak in Pfefferrahmsauce dazu Butternudeln und Möhrenrohkost <A,A1,C,G,C,I>	Fruchtcocktail ¹	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot <A,A1,A3,E,F,G,K>	B) Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen und Buttermilch-dressing ³ <C,G,J>
Mi 14.09.	Putenschnitzel -natur- mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln <A,A1,G,*C,*I>	Hühnersuppentopf mit Eierstich, Gemüse, Hühnerfleisch und Reis <C,*A,*G,*I>	5 Eierkuchen dazu Apfelmus ³ <A,A1,C,G>	Rinderhacksteak mit Rinderbratensauce dazu Spinat und Salzkartoffeln <A,A1,A2,C,G,I,J>	Schweineschnitzel mit Sauce dazu Karotten-Spargel-gemüse und Salzkartoffeln <A,A1,C,G,I>	Schokopudding <G>	Hackfleischtaler mit Reissalat (mit Paprika und Mayonnaise ³) und Garnitur <A,A1,C,F,G,I,J>	C) „Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen ^{2,3,8} und Kräuterdressing
Do 15.09.	Schweinegeschnet-zeltes mit Reis <A,A1,A2,F,G,I,*C>	Soljanka ^{2,3,8} mit Brötchen <A,A1,C,G,I>	Nudeln mit Gemüse-Käserahmsauce <A,A1,G,I,*C>	Kohlroulade mit Bratensauce dazu Salzkartoffeln <A,A1,*C,*G,*I,*J>	Eisbeinflisch ohne Knochen auf Sauerkraut dazu Erbspüree <G,*A,*C,*I>	Buttermilchdessert Gartenfrucht <G>	Hähnchenkeule dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise ³ und Garnitur <A1,C,G,I,J>	D) Irischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill, Zitrone, Joghurt-dressing <D,G>
Fr 16.09.	Paniertes Fischfilet mit Zitronen-Buttersauce dazu Kartoffelpüree und Möhrenrohkost <A,A1,C,D,G,I,J,L>	Sauerkrauteintopf mit Kasslerfleisch ^{2,3} <G>	Eieromelette mit Rahmspinat dazu Salzkartoffeln <A,A1,C,G,*I>	Geflügelleber mit Zwiebelsauce dazu Kartoffelpüree und Möhrenrohkost <A,A1,A2,G,L,*C,*I>	Schweineroulade mit Bratensauce dazu Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln <A,A1,C,G,I,J>	Aprikosenkompott	Fleischwurstsalat ^{2,3,8} mit Mayonnaise ³ dazu Baguettebrötchen und Garnitur <A,A1,C,G,I,J>	E) Salat „Sarandana“ Gemischter Salat ⁹ mit Frischkäse, Croutons und Joghurt-dressing <A,A1,C,G,J>
Sa 17.09.	Sauerbraten von der Pute dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße <A,A1,G,I,*C>	Pürierter Erbseneintopf ^{2,3} mit Wiener Würstchen ^{2,3,8} <A,C,G,O,J>	Kräuterquark dazu Butter mit Salzkartoffeln und Sahnepudding <G>	/	/	Quarkspeise Mango <G>		
So 18.09.	Rinderroulade in Bratensauce dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln <A,A1,G,I,*C>	/	Zucchini-Puten-Pfanne dazu Reis <A,A1,G,C,I>	Ungarisches Gulasch vom Schwein dazu Spätzle und Krautsalat mit Speck ^{2,3} <A,A1,C,F,G,I>	/	Fruchtquark-Waldfrucht <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

