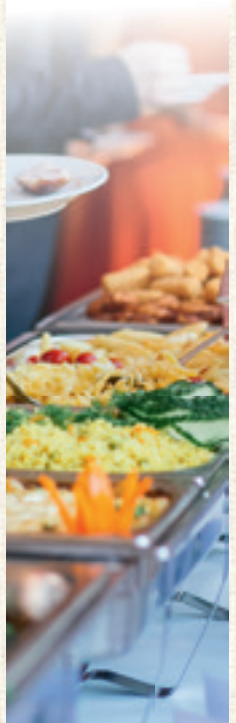


	Leichte Kost	Eintopf deftig	Menü 1 (schwarz)	Menü 2 (grün)	Menü 3 (rot)	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer feiertags
<b>Mo</b> 19.09.	Seelachs-Gemüsepfanne dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat <A,A1,C,D,G,*I>	Gebundener Gemüseeintopf mit Rindfleisch <A,A1,I,*C,*G>	Ratatouille auf Cremiger Polenta (G)	Geflügelbratwurst mit Sauce dazu Sauerkraut <sup>2,3</sup> und Kartoffelpüree <A,A1,G,I,J,*C,*F>	Putenwürfel mit Champignons in Rahmsauce dazu Kartoffelpüree <A,A1,F,G>	Fruchtjoghurt <G>	Paniertes Fischfilet dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise <sup>3</sup> und Garnitur <A,A1,C,D,G,J>	A) „Diplomatensalat“ Blattsalat, Tomate, Käse <sup>2</sup> , Champignons, Schinken <sup>2,3,8</sup> , Ei und Frenchdressing <A,A2,C,G,J>
<b>Di</b> 20.09.	Schweinelachsbraten mit Bratensauce dazu Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln <A,A1,G,*C,*I>	Steckrüben-Möhreneintopf mit Rindfleisch <A,A1,C,G,I>	Gabelspaghetti dazu Schinkenstreifen <sup>2,3,8</sup> mit Tomatensauce <A,A1,G,*C,*I>	Gemüse Knusperbagel dazu Rahmerbsen und Kartoffelpüree <A,A1,Dinkel,G,I,*C,*F>	Cevapcici mit Bratenrahmsauce dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln <A,A1,I,J,*C,*G>	Fruchtquark <G>	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinken <sup>2,3,8</sup> und Garnitur <A1,C,G,H,I>	B) Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, Currydressing <G,I,J>
<b>Mi</b> 21.09.	Gedämpfte Ochsenhüfte mit Rahmsauce dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelklöße halb+halb <A,A1,A2,F,G,I,*C>	Graupeneintopf mit Rindfleisch <A,A1,I,J>	Sahniger Grießbrei mit Erdbeerkompott <A,A1,G>	Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Sahnesauce dazu Reis und Blumenkohlsalat <A,A1,C,G,*I>	Minihaxe mit Sauce dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln <A,A1,C,G,I,J>	Grießpudding mit Mangowürfeln <A,A1,G>	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat mit Essig und Öl und Garnitur <A,A1,C>	C) Portugiesischer Salat Gemischter Salat <sup>9</sup> mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln und Americandressing <C,G,I>
<b>Do</b> 22.09.	Geflügelklößchenragout mit Erbsen und Möhren in heller Sauce dazu Kartoffelpüree <A,A1,C,G,I,J>	Grüner Bohneneintopf mit Fleischinlage <A,A1,G,C,I>	Hörnchennudeln mit Tomatensauce <A,A1,C,G,I>	Rustikaler Schweinenackenbraten mit Bratensauce dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße <A,A1,G,*C,*I,*J>	Schweineschnitzel mit Sauce dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln <A,A1,C,G,I>	Melonenkompott	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur <A,A1,A3,C,D,F,G>	D) Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen u. Mandarinen u. Jogh.-Zitronendressing <G>
<b>Fr</b> 23.09.	Rindergulasch mit Nudeln und Gurkensalat <A,A1,F,G,*C,*I>	Würziger Gemüsuppentopf mit Rindfleisch und Nudeln <A,A1,C,F,G,I>	Gegrillte Gemüsemischung auf mediterrane Art mit gebackenen Kartoffelspalten <A,C,G,I,J>	Hähnchenschenkel mit Geflügelsauce dazu Rotkohlgemüse <sup>9</sup> und Salzkartoffeln <A,A1,F,*C,*G,I>	Pan. Fischfilet mit Dillsauce dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat <A,A1,C,D,G>	Buttermilchdessert Lemon <G>	Party-Wiener <sup>2,3,8</sup> dazu bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise <sup>3</sup> und Garnitur <A,C,G,I,J>	E) Griech. Salat Weißkraut <sup>9</sup> , Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse u. Balsamicodres. <sup>3</sup> <G,J>
<b>Sa</b> 24.09.	Putenstreifen „Gärtnerin Art“ mit Gemüsemix dazu Reis <A,A1,F,G,*C,*I>	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch <A,A1,C,I,G>	Blumenkohl in heller Sauce mit Fleischklößchen vom Schwein dazu Salzkartoffeln <A,A1,C,G,I,*J>	/	/	Pflaumenkompott		
<b>So</b> 25.09.	Hackfleischklößchen in Napoli-Sauce dazu Bandnudeln und Frischobst <A,A1,C,G,*I,*J>	/	Schmorkohl mit Kasselerwürfeln <sup>2,3</sup> dazu Kartoffelpüree und Frischobst <A,A1,C,G,I,J>	Schweineschnitzel mit warmen Kartoffelsalat <A,A1,C,G,I>	/	Nougat Creme <G,H> (Mandeln und Haselnüsse)		

## 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

