

	Leichte Kost	Eintopf deftig	Menü 1 (schwarz)	Menü 2 (grün)	Menü 3 (rot)	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer feiertags
<b>Mo</b> 26.09.	Seelachsfilet in Senfsauce dazu Erbsen und Salzkartoffeln <A,A1,D,F,G,L,*C>	Tomatensuppe mit Reis und Fleischklößchen <A,A1,C,G,*I,*J>	Gemüseschnitzel auf Cremesauce dazu Petersilienkartoffeln <A,A1,C,F,G,*I,*J>	Kleine Schweineroulade mit Mettfüllung dazu Rotkohl und Salzkartoffeln <A,A1,I,J,*C,*G>	Leberragout-Braumeister mit Schwarzbier <sup>12</sup> dazu Salzkartoffeln und Rote Bete Salat <A,A1,G,*C,*I>	Karamellpudding <G>	Putensteak mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise <sup>3</sup> und Garnitur <A1,F,G>	A) Mexikanischer Salat Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Italiendressing <J>
<b>Di</b> 27.09.	Rührei an Spinat dazu Salzkartoffeln <A,A1,C,G,*I>	Weißer Bohneneintopf mit Rindfleisch <I,*A,*C,*G>	Fischfrikadelle Dillrahmsauce dazu Salzkartoffeln und Weißkrautsalat <A,A1,C,D,G,I,J>	Gebratene Geflügel-fleischbällchen in Rahmsauce dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <A,A1,C,G,I,J>	Hähnchenbrust in Tomatenrahm mit Möhren-Zucchini-gemüse und Petersilienkartoffeln <G,*A,*F,*I>	Ananaskompott	Nudelsalat mit Mayonnaise <sup>3</sup> und Kochschinkenstreifen <sup>2,3,8</sup> und Garnitur <A,A1,C,J>	B) Byzantinischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken <sup>2,3,8</sup> , Orangen, Ananas und Jogh.-Kräuterdress. <C,G,J>
<b>Mi</b> 28.09.	Putenschnitzel -natur- mit Sauce dazu Blumenkohl und Petersilienkartoffeln <A,A1,G,*C,*I>	Kartoffel-Kräutercremesuppe dazu Banane <A,C,I,G>	Schokoladensuppe mit Zwieback dazu Banane <A,A1,F,G>	Kohlroulade in Bratensauce dazu Salzkartoffeln <A,A1,*C,*G,*I,*J>	Kasselerbraten <sup>2,3</sup> auf Sauerkraut mit Rahmsauce dazu Kartoffelpüree <A,A1,G,*C,*I>	Rote Grütze <G>	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot <A,A1,A3,E,F,G,K>	C) Chinesischer Salat Gemischter Salat <sup>9</sup> , mit Sojakeimen <sup>3</sup> , Chicken-Nuggets <sup>3</sup> und Asiadressing <A1>
<b>Do</b> 29.09.	Hähnchenbrust in Geflügelsauce dazu Marktgemüse und Petersilienkartoffeln <*A,*I,C,G>	Ungarischer Kesselgulasch dazu 1 Scheibe Weißbrot <A,A1,A2,F,G,*C,*I>	Gemüseragout in holländischer Sauce dazu Kartoffelpüree <A,C,G,I>	Sahnegulasch vom Schwein dazu Salzkartoffeln und Weißkrautsalat <A,A1,F,G,*C,*I>	Schweinebraten mit Sauce dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln <A,A1,G,I,C>	Birnenkompott	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur <G,H>	D) „Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und Balsamico-dressing <sup>3</sup> <G,J>
<b>Fr</b> 30.09.	Rindfleisch in Petersiliensauce dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <A,A1,C,G,*I>	Reissuppeneintopf mit Gemüse, Fleischklößchen und 1 Scheibe Roggenmischbrot <A,A1,G,C,I>	Gabelspaghetti dazu fruchtige Tomatensauce mit Jagdwurstwürfeln <sup>2,3,8</sup> <A,A1,I,J,*C,*G>	Vegetarisches Gemüsegulasch mit Reis <A,C,G,I>	Fischragout in Curryrahm dazu Reis und Rotkohlröhkost <A,A1,D,G,J,*C,*I>	Fruchtquark Waldbeer <G>	Harzer Bauernsalat mit Mayonnaise <sup>3</sup> (Kartoffeln, Gurke, Ei, Fleischwurst <sup>2,3,8</sup> ) <C,G,I,J>	E) Fitnessteller Sellerie <sup>9</sup> , Möhren <sup>9</sup> , grüner Salat, Weißkraut <sup>9</sup> , Kartoffelsalat <sup>9</sup> , Ei und Frenchdress. <A2,C,G,J>
<b>Sa</b> 01.10.	Seelachswürfel in Tomatenrahm dazu Reis und Fruchtjoghurt <A,A1,D,G,C,I>	Frühlingsuppentopf mit Hühnerfleisch und Flädle (Eierkuchenstreifen) <A,A1,C,G,I>	Geflügelfrikassee mit Fleischklößchen dazu Reis und Möhrensalat <A,A1,C,G,I,J>	/	/	Apfelkompott <sup>3</sup>		
<b>So</b> 02.10.	Hackbraten in Rahmsauce dazu Blumenkohl-Möhrengemüse und Kartoffelpüree <A,A1,C,F,G,*I,J>	/	Gekochte Eier in Senfrahmsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete Apfelsalat <C,G,I,J,*A>	Rostbratwurst mit Sauce dazu Sauerkraut <sup>2,3</sup> und Salzkartoffeln <A,A1,G,*C,*I>	/	Mousse Cappuccino <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 Brot-einheit 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

