

Name: \_\_\_\_\_ Adresse: \_\_\_\_\_ Speiseplantag gleich Verzehrtag.  
Die Kennzeichnung der Speisen erfolgt über die Menübezeichnung.

	M1 <i>Gutbürgerlich</i>	M2 <i>Leichte Küche</i>	M3 <i>Feine Küche</i>	M4 <i>Spezial Gourmet</i>	M5 <i>Vegetarisch</i>	M6 <i>Eintopf &amp; Pasta</i>	M7 <i>Salat &amp; Kaltes</i>	M8 <i>Süßspeise</i>	M9 <i>Abendbrot</i>
<b>Montag</b> 06.05.2024	<b>Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade</b> mit gasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln	<b>Magerer Schweinebraten</b> mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	<b>Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“</b> Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	<b>Asiatisches Wokgemüse</b> mit feinem Basmatireis	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit frischem Gemüse und Rindfleisch einlage	<b>Pizzafrikadelle</b> mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott	<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat
<b>Dienstag</b> 07.05.2024	<b>Putenbraten</b> in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat	<b>Nudelauflauf</b> mit Brokkoli und Hackfleisch	<b>Schweinerückensteak</b> in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	<b>Eieromelette</b> mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	<b>Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne</b> dazu Salzkartoffeln	<b>Bunter Salatmix</b> mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott	<b>Schnittchenteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
<b>Mittwoch</b> 08.05.2024	<b>Gebratene Schweineleber</b> in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	<b>Geflügelschnitzel</b> mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	<b>Cevapcici</b> vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat	<b>Gedünsteter Fisch</b> auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat	<b>Klassischer Makkaroniaufauf</b> in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Wurstwürfeln	<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze	<b>Feine Sülze</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
<b>Donnerstag</b> 09.05.2024	<b>Zarter Schweinebraten</b> in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	<b>Seelachsfilet „Naturell“</b> mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln	<b>Berliner Currywurst</b> mit Reis und Gurkensalat	<b>Zartes gekochtes Rindfleisch</b> in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	<b>Farfalle</b> in leckerer Käse-Spinat-Sauce	<b>Perlgraupeneintopf</b> mit gewürfeltem Kasseler	<b>Frischer Salatteller mit Thunfisch</b> und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	<b>Pfannkuchen</b> mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat
<b>Freitag</b> 10.05.2024	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Schwenkkartoffeln	<b>Leberknödel</b> in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln	<b>Hähnchencurry</b> mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	<b>Backfischfilet</b> auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat	<b>Kartoffeltaschen</b> gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse und Püree	<b>Italienischer Gemüseeintopf</b>	<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	<b>Mandarinmilchreis</b>	<b>Brathering</b> mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
<b>Samstag</b> 11.05.2024	<b>Eintopf mit grünen Bohnen</b> mit zartem Schweinefleisch	<b>Pikantes Geflügelgulasch</b> mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	<b>Knödel "Dreierlei"</b> dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern	<b>Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“</b> mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	<b>Preise unserer Menüs:</b>		<b>Zusatzleistungen:</b>		<b>Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce
<b>Sonntag</b> 12.05.2024	<b>Hähnchenragout</b> mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis	<b>Lummerbraten</b> in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln	<b>Linsen-Bolognese</b> mit Nudeln	<b>Geflügelroulade</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle	<b>Vollkost</b> <b>Mini</b> <span style="color:red">■</span> M1 (Gutbürgerlich): 7,90 €     6,90 € <span style="color:blue">■</span> M2 (Leichte Küche): 7,90 €     6,90 € <span style="color:green">■</span> M3 (Feine Küche): 7,90 €     6,90 € <span style="color:orange">■</span> M4 (Spezial Gourmet): 9,20 €     8,50 € <span style="color:pink">■</span> M5 (Vegetarisch): 7,85 €     6,90 € <span style="color:yellow">■</span> M6 (Eintopf & Pasta): 7,35 €     6,40 € <span style="color:grey">■</span> M7 (Salat & Kaltes): 7,35 € <span style="color:purple">■</span> M8 (Süßspeise): 6,90 € <span style="color:purple">■</span> M9 (Abendbrot): 6,35 €		<b>Lieferung auf Porzellanteller</b> + 0,50 € <i>nicht verfügbar für Mini-Menüs</i>  <b>Sonn- und Feiertagsaufschlag</b> + 0,50 €  <i>Aufschläge verstehen sich pro Gericht</i>		<b>Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“</b> mit Garnitur und Brot

1 = Geschmacksverstärker; 2 = Antioxidationsmittel; 3 = Süßstoff; 4 = Konservierungsstoff; 5 = Farbstoff; 6 = geschwärzt; 7 = Alkohol; 8 = Formfleisch; 9 = mit Milchprodukt zubereitet; [A] = Glutenhaltiges Getreide (A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer, A5 = Dinkel, A6 = Kamut oder A7 = Hybridstämme davon); [B] = Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C] = Eier / Eierzeugnisse; [D] = Fisch / Fischerzeugnisse; [E] = Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F] = Soja / Sojaerzeugnisse; [G] = Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H] = Schalenfrüchte (H1 = Mandel, H2 = Haselnuss, H3 = Walnuss, H4 = Cashew, H5 = Pecannuss, H6 = Paranuss, H7 = Pistazie, H8 = Macadamianuss und H9 = Queenstandnuss); [I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J] = Senf / Senferzeugnisse; [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse; [L] = Schwefeldioxid und Sulfite; [M] = Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N] = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R = Rind, S = Schwein, F = Fisch, G = Geflügel, W = Wild, V = Vegetarisch, L = Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Angaben der folgenden Bezeichnungen entsprechen 100g: kj = kilojoule, F = Fett, g.F = gesättigte Fettsäuren, KH = Kohlenhydrate, ZU = Zuckeranteil der Kohlenhydrate, EW = Eiweiß, SA = Salz.  
Angabe "BE" gilt für das Gesamtgericht.

kj	0,0 g.F	0,0 ZU	0,0 SA	0,0 BE
0,0 F	0,0 KH	0,0 EW		



DE NW  
86018 EG