

	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf deftig	Menü 1 (schwarz)	Menü 2 (grün)	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer feiertags
<b>Mo</b> 15.05.	Fischschnitte in Dillsauce dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat <A,A1,A2,C,G,J>	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage <sup>2,3,8</sup> <A,C,G,I>	Gemüsefrikadelle mit Schnittlauchsauce dazu Salzkartoffeln und Fruchtquark <A,A1,A2,G>	Geflügelfrikadelle mit Geflügelsauce, Karottengemüse und Salzkartoffeln <A,A1,C,G,I,J>	Quarkspeise mit Himbeersirup <G>	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Speksalat <sup>2,3</sup> und Garnitur <A,A1,C,F,G,I>	Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken <sup>2,3</sup> und Americandressing <C,G,J>
<b>Di</b> 16.05.	Geflügelfrikassee mit feinen Erbsen dazu Reis und Fruchtjoghurt <C, G,*A,*I>	Erbseintopf mit Schweinefleischknacker <sup>2,3</sup> <I,J,*A,*C,*G>	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Gemüserahmsauce und Butterreis <A,A1,C,G>	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke <sup>9</sup> dazu Salzkartoffeln <A,A1,A2,F,I,*C,*G>	Schokopudding <G>	Hähnchenbrust mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise <sup>3</sup> und Garnitur <C,F,G,J>	Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen <sup>2,3,8</sup> und Buttermilchdressing <sup>3</sup> <C,G,J>
<b>Mi</b> 17.05.	Putenbrust mit Tomatensauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln <A,A1,A4,C,G,I>	Blumenkohleintopf mit Fleischklößchen <A,A1,C,G,F,I>	Quarkkeulchen mit Apfelmus <sup>3</sup> <A,A1,C,G>	Nudeln mit Bolognese und Fruchtjoghurt <A,A1,G,C,I>	Buttermilchdessert <G>	Nudelsalat mit Mayonnaise <sup>3</sup> , Räucherlachs und Garnitur <A,A1,C,D,G,I,J>	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote und weiße Zwiebeln, Kidneybohnen und Americandressing <C,D,G,J>
<b>Do</b> 18.05.	Geflügelleber - Waldpilzsuppe mit Kartoffelpüree <A1,G>	Tomatensuppe mit Reis und Fleischklößchen <A,A1,C,G,I,J>	Feiertag	Feiertag	Aprikosenkompott	Feiertag	Feiertag
<b>Fr</b> 19.05.	Schweinefleischstreifen in Kräuterrahmsauce dazu Reis und Mischsalat mit Joghurdressing <A, A1,C,G,*I>	Linseneintopf mit Wiener Würstchen <sup>2,3,8</sup> <I,A,C,G>	Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln <A,A1,C,G,I>	Gedünstetes Seelachsfilet in Buttersauce mit Gemüse dazu Petersilienkartoffeln <A,A1,C,D,G,I>	Buttermilchdessert Erdbeer <G>	Bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl, mit Würstchenscheiben <sup>2,3,8</sup> und Garnitur <A,C,G,I,J>	Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt-Kräuterdressing <C,G,J>
<b>Sa</b> 20.05.	Putenschmorbraten mit Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffelklöße halb+halb <A,A1,G,*C,*I>	Bunter Gemüsetopf mit Hackbällchen <A,A1,G,*C,*I>	/	/	Fruchtjoghurt <G>		
<b>So</b> 21.05.	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Kartoffelpüree <A,A1,C,G,I>	Wirsingkohleintopf, mit Schweinefleisch <A,A1,C,I,G>	/	/	Mousse Latte Macchiato <G>		

*Party Service*

Weitere Infos:  
Telefon  
03377 - 30 05 67



Preise pro Portion:

Leichte Kost	4,95 €
Eintopf	4,40 €
Menü 1	5,45 €
Menü 2	6,20 €
Dessert	0,95 €
Kaltmenü	4,50 €
Salatteller	5,20 €

**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

