

	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf deftig	Menü 1 (schwarz)	Menü 2 (grün)	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer feiertags
Mo 22.05.	Seelachsfilet in Senfsauce dazu Rote-Bete-gemüse und Petersilienkartoffeln <C,D,G,I,J,*A>	Möhreneintopf mit Rindfleisch und frischen Kräutern <A,A1,G,C,I>	Grillgemüsepfanne mit Schnittlauchreis <4,I,G>	Geschnetzeltes vom Huhn mit Spargel-gemüse dazu Reis und Frischobst <A,A1,G,*C,*I>	Schokopudding <G>	Brathering ³ dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur <A1,C,D,I,J>	Salat „Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italiendressing <I>
Di 23.05.	Rinderhacksteak mit Buttermöhren dazu Salzkartoffeln <A,A1,C,I,J>	Chinesische Gemüsesuppe mit Geflügelfleisch <A,A1,F,G,I,C>	Spiralnudeln dazu Tomatensauce „Napoli“ und Frischobst <A,A1,C,G,I>	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln <A,A1,A2,F,G,I,C>	Kirschkompott	Hackfleischtaler mit Reissalat (mit Paprika und Mayonnaise ³) und Garnitur <A,A1,C,F,G,I,J>	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen und Buttermilch-dressing ³ <C,G,J>
Mi 24.05.	Blumenkohl mit Hackfleisch in heller Sauce dazu Kartoffelpüree <A,A1,C,G>	Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch <A,C,G,I,I>	Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus ³ <G>	Meisterfrikadelle mit Jägersauce dazu Butterbohnen und Petersilienkartoffeln <A,A1,C,G,I>	Pflaumenkompott	Hähnchenkeule dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise ³ und Garnitur <A1,C,G,I,J>	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasserelstreifen ^{2,3,8} und Kräuterdressing
Do 25.05.	Nudelpfanne mit Gemüse und Schinkenstreifen ^{2,3,8} dazu Frischobst <A,A1,C,G,*I,*J>	Französische Lauch-Käsesuppe mit Fleischklößchen und Baguette < A,A1,C,G,*I,*J>	Buntes Eierragout mit Gemüseeinlage dazu Salzkartoffeln < A,A1,A2, C,G,I>	Hähnchenschnitzel mit Erbsen-Möhrengemüse in Holländischer Sauce dazu Kartoffelpüree <A,A1,C,G,I>	Joghurt Stracciatella <G>	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot <A,A1,A3,E,F,G,K>	Irischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill, Zitrone, Joghurt-dressing <D,G>
Fr 26.05.	Kalbsbraten in Rahmsauce dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <A,A1,F,G,I,C>	Kürbisseintopf mit Frischobst <A,A1,C,G,I>	Hackpfanne mit Paprika, Champignons, Erbsen und Salzkartoffeln <A,A1,I>	Backfisch mit Zitronen-Buttersauce dazu Kartoffelpüree und Möhren-Apfelroh-kost < A,A1,C,D,G>	Mousse Latte Macciato <G>	Fleischwurstsalat ^{2,3,8} mit Mayonnaise ³ dazu Baguette-brötchen und Garnitur <A,A1,C,G,I,J>	Salat „Sarandana“ Gemischter Salat ⁹ mit Frischkäse, Croutons und Joghurt-dressing <A,A1,C,G,J>
Sa 27.05.	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel dazu Reis <A,A1,C,G,I,*F>	Gebundener Porree-Eintopf mit Rindfleisch <A,A1,*C,*G,*I>	/	/	Pudding mit Vanillegeschmack <G>	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	
So 28.05.	Rindergulasch mit Mischgemüse dazu Kartoffelklöße halb+halb <A,A1,F,G,*C,*I>	Sellerieeintopf mit Wiener Würstchen <A,I,C,G>	/	/	Buttermilch-Dessert Mango <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 €