

	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf deftig	Menü 1 (schwarz)	Menü 2 (grün)	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer feiertags
<b>Mo</b> 29.05.	Kochklops in Kräutersauce dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln <A, A1, C, G, I>	Frühlingssuppentopf mit Flädle (Pfannkuchenstreifen) <A, A1, C, G, I>	Feiertag	Feiertag	Fruchtjoghurt <G>	Feiertag	Feiertag
<b>Di</b> 30.05.	Omelette an Rahmspinat dazu Salzkartoffeln und Pudding mit Vanillegeschmack <A, A1, C, G, I>	Linseneintopf mit Kasselerfleisch <sup>2,3</sup> <A, C, I>	Buntes Rinderragout dazu Spätzle <A, A1, F, C, G, I>	Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art" dazu Reis und Zazikisalat <A, A1, G, C, I>	Ananaskompott	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinken <sup>2,3,8</sup> und Garnitur <A1, C, G, H, I>	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, Currydressing <G, I, J>
<b>Mi</b> 31.05.	Fleischkäse <sup>2,3,8</sup> mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <A, G>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch <A, A1, C, G, I>	5 Pancakes mit Apfelmus <sup>3</sup> <A, C, G>	2 Kalbfleischklößchen <sup>3,4,8</sup> in Kapernsauce dazu Schnittlauchreis und Gurkensalat <A, A1, A2, C, G, I, J>	Haselnusspudding <G, H>	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat mit Essig und Öl und Garnitur < A, A1, C >	Portugiesischer Salat Gemischter Salat <sup>9</sup> mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln und Americandressing <C, G, I>
<b>Do</b> 01.06.	Hörnchennudeln mit Tomatensauce <A, A1, C, G, I>	Erbseintopf mit Kasselerfleisch <sup>2,3</sup> <I, J, *A, *C, *G>	Sahne-Möhren mit Hackfleisch v. Schwein dazu Salzkartoffeln und Frischobst <A, A1, C, G, I>	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln <A, A1, A2, F, G, I, C>	Kirschjoghurt <G>	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur <A, A1, A3, C, D, F, G>	Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen u. Jogh.-Zitronendressing <G>
<b>Fr</b> 02.06.	Kräuterbraten vom Schweinenacken mit Sauce dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <A, A1, G, *C, *I, *J >	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rindfleisch <A, A1, G, C, I>	Gegrillte Gemüse-mischung auf mediterane Art mit gebackenen Kartoffel-spalten <A, A1, C, I>	Fischhappen in Sauerrahmsauce dazu Kartoffelpüree und Krautsalat <A, A1, C, D, G, J>	Karamellpudding <G>	Party-Wiener <sup>2,3,8</sup> mit buntem Kartoffelsalat mit Mayonnaise <sup>3</sup> und Garnitur <A, C, G, I, J>	Griech. Salat Weißkraut <sup>9</sup> , Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse u. Balsamicodres. <sup>3</sup> <G, J>
<b>Sa</b> 03.06.	Hacksteakröllchen an Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree <A, A1, C, G, *I>	Altbayerische Kartoffelsuppe mit Fleischkäsestreifen <sup>2,3,8</sup> <A, C, G, I>	/	/	Mirabellenkompott <sup>3</sup>	<b>Informationen:</b> 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. <b>ACHTUNG!</b> Wochenende und feiertags wird pro Essen ein Aufschlag von + 0,50 Euro erhoben. <b>Hinweis:</b> Speisen werden täglich frisch produziert und sind zum SOFORT – VERZEHR bestimmt ! Beanstandungen melden Sie bitte am Tag der Lieferung. Spätere Reklamationen werden nicht anerkannt. <b>Kennzeichnung Zusatzstoffe:</b> 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. <b>Allergenkennzeichnung:</b> 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	
<b>So</b> 04.06.	Schmorbraten vom Kalb dazu Schwarzwurzelgemüse und Salzkart. <A, A1, G, I, *C>	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch <A, A1, C, G, I>	/	/	Quark-Sahne-Creme <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 €