


Gut bürgerlich
Hähnchenfilet
 in feiner Sahnesauce,
 dazu Nudeln
 und Brokkoli

A1,F,G,I,1

Wiegebraten
(Hackbraten)
 in delikater Sauce
 mit Rosenkohl
 und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,J,1

Heiße Fleischwurst
 mit Sauerkraut
 und Püree

A1,G,1,2,3

Hackfleischbällchen
„Schwedische Art“
 in brauner Sauce
 mit Mischgemüse
 und Nudeln

A1,C,G,I,J

Gemischte
Vollkornspirelli
 (Spiralnudeln) „Bolognese“
 vom Rind und Geflügel
 dazu Gurkensalat

A1,C,I,J,1,3

Pikantes Gulasch
 vom Schwein
 mit Mischgemüse
 und Kartoffeln

A1,G,I

Wiener Sahneleber
 mit Champignons,
 zartem Erbsengemüse
 und Butterpüree

A1,G,I,1


Leichte Küche
Kräuterbratwurst
 in leckerer Sauce mit
 Möhren-Mais-Gemüse und
 Salzkartoffeln

A1,I,1

Hähnchenkeule
 in Geflügelsauce
 mit Kohlrabigemüse
 dazu Salzkartoffeln

A1,G,I

Geflügefrikadelle
 in feiner Sauce
 mit zartem Kaisergemüse
 und Reis

A1,C,FG,I,J,1

Gebackener Seelachs
 mit fruchtiger
 Tomatensauce
 und Frühlingspüree

A1,D,G,I,1

Schweinerückenbraten
 in brauner Sauce
 mit Leipziger Allerlei
 und Spätzle

A1,C,G,I

Kräftiger
Hühnersuppeneintopf
 mit Suppengemüse
 (Rüben, Sellerie,
 Blumenkohl)

A1,I

Rinderhacksteak
 mit Blumenkohl
 und Salzkartoffeln

A1,C,I,1


Leckere Vielfalt
„Nasi Goreng“
 Reis mit chinesischem
 Gemüse und zartem
 Hähnchenfleisch

A1,F,I

Gebackener Fleischkäse
 in pikanter Sauce
 mit feinem Mischgemüse
 dazu Salzkartoffeln

A1,G,I,2,3

Fischstäbchen
 mit Rahmspinat
 und Kartoffelpüree

A1,D,G,I,1

Original Hähnchen-
Döner-Teller
 mit Reis, Sauce
 und Krautsalat

A1,C,J,1,3

Buntes Hühnerfrikassee
 mit jungen Erbsen,
 Möhren, Spargel und
 Champignons dazu Reis

A1,G,I,3

Spaghetti
in Curryrahm
 und buntem Gemüse

A1,G,I,K

Tortellini
„Vegetarische Art“
 in fruchtiger
 Tomatensauce

A1,C,G,I


Premium Menü
Schweineroulade
„Hausfrauen Art“
 mit Gurkensauce,
 Rotkohl und
 Salzkartoffeln

A1,I,J,1,2

Zartes Geflügelfilet
„Alfredo“
 in Käsecremesauce
 dazu Gemüsespaghetti

A1,G,I,1

Herzhafter Spießbraten
 auf Zwiebelgemüse
 dazu Paprikakartoffeln
 und Gurken-Radieschen-
 Salat

C,I,J,1,3

Rinderschmorbraten
 mit Sauce dazu Pariser
 Karotten und Knödel

A1,G,I,3

Seelachsfilet gedünstet
 mit Kräuterbuttersauce,
 dazu Zucchinigemüse
 und Salzkartoffeln

A1,D,G,I

Zarter
Schweinerückenbraten
 in Rahmsauce
 mit Bohnengemüse
 und Salzkartoffeln

A1,G,I

Lachsfilet
 an Berner Sauce
 mit Blattspinat,
 dazu Bandnudeln

A1,D,G,I,1


Vegetarisch
Gefüllte Paprikaschote
 mit fruchtiger
 Tomatensauce
 und feinem Butterreis

A1,C,I,J

Bunte Kartoffelpfanne
 mit Blattspinat und feinem
 Käse überbacken

A1,G,I,1

Chilli sin Carne
 vegetarisches Chilli
 mit Reis

A1,I

Brokkoliröschen
 mit gerösteten Mandeln in
 Sauce „Holländische Art“
 und Petersilienkartoffeln

A1,G,H1,I

Leckeres
Paprikagemüse
 mit Risotto (Reis)

A1,G,I,1

 Anzahl
 Menü

 5-10 täglich
 normal klein

 11-20 täglich
 normal klein

 ab 21 täglich
 normal klein

7,00 € 6,40 € 6,00 € 5,40 € 5,00 € 4,60 €

7,00 € 6,40 € 6,00 € 5,40 € 5,00 € 4,60 €

7,00 € 6,40 € 6,00 € 5,40 € 5,00 € 4,60 €

7,00 € 6,40 € 6,00 € 5,40 € 5,00 € 4,60 €

7,00 € 6,40 € 6,00 € 5,40 € 5,00 € 4,60 €

7,00 € 6,40 € 6,00 € 5,40 € 5,00 € 4,60 €

7,00 € 6,00 € 5,00 €

7,00 € 6,00 € 5,00 €

 7,00 € Nur in Verbindung mit der Anlieferung
mindestens eines Mittagsmenüs. 5,75 €

Porzellanteller plus 0,50 €.


Eintopf & Pasta
Leckere Kartoffelsuppe
„Schlesische Art“
 mit Krakauerwurst

A1,G,I,J,1,2,3

Rigatoni
 mit Schinkenstreifen
 in Bärlauchsauce
 dazu Gurkensalat
 mit Haus-Dressing

A1,C,I,J,1,2,3

Möhreneintopf
 mit zartem Rindfleisch

A1,I,1

Porree-Schlemmertopf
 Rinderhack
 mit Porreewürfel
 in Käse-Bechamelsauce
 dazu Nudeln

A1,G,I,1

Grünkohleintopf
 mit Mettwurst

A1,F,I,J,1,3


Salate & Kaltes
Paniertes
Schweineschnitzel
 mit Kartoffelsalat
 und Senf

A1,C,G,J,1,3

Thunfischsalat nach
„Art des Hauses“
 mit frischen Salaten
 und pikantem
 Hausdressing

C,D,G,J,1,3

Caesar-Salat
 Blattsalate mit Mais,
 Hähnchenfleisch
 und Croutons dazu
 Cocktaillressing

A1,F,G,3

Frikadelle
 mit Nudelsalat
 und Senf

A1,C,G,I,J,1,3

Mexiko-Salat,
 frische Blattsalate,
 Paprika, Mais, Zwiebeln,
 Tomate und Kidneybohnen
 und Essig-Öl-Dressing

C,J,1,3


Süß & Fruchtig

Großer Genuss

Milchreis
 mit heißen Kirschen

G,1

Quarkstrudel
 mit Vanillesauce

A1,C,G,1

Griesflammeri
„Baden Baden“
 mit Fruchtsoße

A1,G,1

Eierpfannkuchen
 mit Rosinen und
 Apfelfüllung dazu
 Vanillesauce

A1,C,G,1

Sahnegrießbrei
 mit Waldfrüchten

A1,G,1

Milchreis
 mit Zimtpflaumenkomott

G,1

Germknödel
 mit Vanillesauce

A1,C,G,1


Abendbrot

Immer wieder gern

Herzhafter
Rindfleischsalat
 mit Brot und Butter

A1,A2

Gyrosbraten
 mit Zaziki


Gut bürgerlich
Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

A1,C

Linseneintopf
mit Geflügel Wiener

A1,I,1,2,3

Bunte Reispfanne
mit Hähnchenfleisch

Hamburger Rinderfrikadelle
in Pfefferrahmsauce
mit Rotkohl und Spätzle

A1,C,G,I,1

Geflügel-Currywurst
mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis
dazu Rohkostsalat

A1,C,I,J,1,3

Bunter Gemüseeintopf
der Saison
mit Geflügelwurstwürfeln

A1,I,1,2,3

Geflügel Cordon Bleu
in feiner Sauce
dazu Bohnengemüse
und Kartoffeln

A1,C,G,I


Leichte Küche
Nürnberger Rostbratwürstchen
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

A1,G,1,2,3

Bunte Gemüseplatte
mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli

A1,G,I

Frikadelle
auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln

A1,C,G,I,J,1

„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf
mit Geflügelwurstwürfel

A1,I,1,3

Fleischbällchen
in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,J,1

Feine Bratwurst
in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhengemüse dazu Kartoffeln

A1,G,I

Elsässer Schweinebraten
mit herhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln

A1,I,1


Leckere Vielfalt
Deftige Kohlroulade
in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln

A1,I,2,3

Geflügelkräuterbällchen
in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis

A1,C,F,G,I,J,1

Seelachsfilet natur
in feiner Kerbelsauce mit Zucchinigemüse und Reis

A1,D,G,I,1

Hamburger Heringsstipp in Sahne
mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln

C,D,G,J,1,3

Chinesische Nudelpfanne
mit zartem Hähnchenfleisch

A1,F,I

Gemüseschnitzel
mit Kräutersauce dazu Gemüsereis

A1,C,G,I,1

Gemüse-Ragout
mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis

I,2


Premium Menü
Gebratenes Hähncheninnenfilet
in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse

A1,G,I

Rheinischer Sauerbraten
mit Salzkartoffeln und Apfelmus

A1

Jägerschnitzel
mit Salzkartoffeln und Möhrensalat

A1,C,G,I,1

Rindersaftgulasch
mit Apfelsrotkohl und Kartoffelknödeln

A1,G,I,1,3

Backfischfilet vom Seelachs
in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln

A1,D,G,I,1

Hähnchensteaks
in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli

A1,C,G,I,1

Schweinefilet
in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle

A1,C,G,I,1


Vegetarisch
Schweizer Kartoffelrosti
mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce

A1,G,I,J,1,3

Gemüsebratwurst
in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln

A1,C,F,G,I,J,1

Käsetortellini
mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat

A1,C,G,I,1

Eieromelette
mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln

A1,D,G,I,1

Farfalle (Nudeln)
in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat

Anzahl	5-10	täglich	11-20	täglich	ab 21	täglich
Menü	normal	klein	normal	klein	normal	klein

7,00 € 6,40 €

7,00 € 6,40 €

7,00 € 6,40 €

7,00 € 6,40 €

7,00 € 6,40 €

7,00 € 6,40 €

7,00 €

7,00 € 6,00 €

7,00 € Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenüs. 5,75 €


Eintopf & Pasta
Rosenkohleintopf
mit Kartoffeln und Kasselerwürfel

A1,I,1,3

Südländische Nudelpfanne
mit Tomaten, Paprika und Auberginen

A1,I

Gekochte Eier
auf Rahmspinat und Salzkartoffeln

A1,C,G,I,1

Bekömmliche Gemüsebolognese
mit Vollkornnudeln

A1,I

Schnibblebohnen-Eintopf
mit gewürfelter Kasseler

A1,I,1,3

6,00 €

5,00 €


Salate & Kaltes
Wiener Würstchen
mit Kartoffelsalat und Senf

C,G,I,J,1,3

Salatteller mit Shrimps
und Salaten der Saison mit French-Dressing

C,D,G,I,J,1,3

Italienischer Tomatensalat
mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing

C,G,I,1,3

Frische Salate der Saison
mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing

A1,F,G,3

Griechischer Bauernsalat
mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing

C,G,J,L,1,3

5,00 €

Porzellanteller plus 0,50 €.


Süß & Fruchtig

Großer Genuss

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompost

G,1

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompost

A1,C,G

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

A1,G,1

Süße Milchnudeln
mit heißen Kirschen

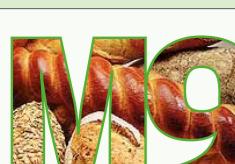
A1,I

Feiner Milchreis
mit Zimtzucker und Apfelkompost

G

A1,C,G

A1,G,1


Abendbrot

Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

C,G,J,1,3

Schnittchensteller
fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur

A1,A2,G,1,2,3

Feine Sülze
mit Remouladensauce, Garnitur und Brot

A1,A2,C,G,I,J,3

Gebratene Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

A1,C,G,J,1,3

Brathering
mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur

A1,D,2,3

A1,A2,C,J,1,2,3

A1,C,G,J,1,3

= Rind = Schwein = Fisch = Geflügel

= Wild = Lamm = Vegetarisch

Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt

Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€




Gut bürgerlich
Spaghetti „Bolognese“
dazu Krautsalat

A1,F,G,I,1

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Salzkartoffeln
und Rote Beete-Salat

A1,C,G,I,J,1

Gebackener Leberkäse
auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree

A1,G,1,2,3

Schweinerahmgulasch
mit Champignons
und Spiralnudeln
dazu Rohkostsalat

A1,C,G,I,J,1,3

Bratwurst in Sauce
mit Kohlrabi
und Kartoffeln

A1,G,I,J,1

Spießbraten
in würziger Zwiebelsauce
mit Bohnengemüse und
Paprikakartoffeln

A1,I,1

Hähnchenragout
mit Champignons,
Spargel
dazu Gemüsereis

A1,F,G,I,3


Leichte Küche
Truthahngulasch
mit Möhengemüse
und Penne Nudeln

A1,FG,I

Feiner Milchreis
mit feinen Früchten
und Zimt

G,1,2

Gedünstetes Seelachsfilet
Juliengemüsesauce
und Salzkartoffeln

A1,D,G,I,1

Rinderfrikadelle
in Kräutersauce
mit feinem Erbsengemüse
und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,1

Geflügelgulasch
in Rahmsauce
mit Brokkoli
und Fusilli Nudeln

A1,FG,I

„Trentiner Marktopf“
Italienischer
Gemüseeintopf mit
zartem Schweinefleisch

A1,I,1

Schweinerückensteak
in Rahmsauce
mit zartem Kaisergemüse
und Kartoffeln

A1,G,I


Leckere Vielfalt
Schweinebraten
in brauner Sauce
mit Blumenkohl
und Kartoffelpüree

A1,G,I,1

Geflügel-Schaschlikpfanne
mit Zwiebeln und Paprika
dazu Reis

A1,F,I

„Bifteki“
Griechischer Hackbraten
mit Hirten-Käse dazu
Tomatenreis und
Krautsalat

A1,C,G,I,J,1,3

Gegrillte Hähnchenkeule
auf Paprikagemüse
dazu Gabelspaghetti

A1,I,1

Geflügelbällchen
in brauner Sauce
dazu Gemüsereis

A1,C,FG,I,J

Deftige Käsespätzle
„Allgäuer Art“
mit Zucchini-Möhren-Salat

A1,C,G,I,1

„Ratatouille“
Geschmortes Gemüse
mit Vollkornspaghetti

A1,I,1


Premium Menü
Seelachsfilet
mit Erbsensauce
auf Zucchini-Kräutergemüse,
dazu Reis

A1,D,G,I,3

„Cordon Bleu“
vom Schwein
mit Bratensauce,
Erbsengemüse und
Paprikakartoffeln

A1,G,I,1,3

Geflügelfillets
in Paprika-Sahne-Sauce
mit Mais-Erbsegemüse
und Farfalle Nudeln

A1,G,I,1

Schweinenerückenbraten
in Sauce
mit Bayrischkraut
und Salzkartoffeln

A1,G,I,1

Gebratenes Schollenfilet
„Finkenwerder Art“
mit Speckstippe dazu
warmer Kartoffelsalat

A1,D,I,1,2,3

Seehecht
auf Kräutersauce mit
Pariser Karotten und
Bandnudeln

A1,D,G,I,1

Saftiger Rinderbraten
in pikanter Sauce mit
Romanesco, Blumenkohl,
Karotten und Kartoffeln

A1,I


Vegetarisch
Bulgur-Gemüsepflanze
mit Bio Tofuwürfel

A1,F,G,I,1

Rührei
mit Rahmspinat
und Püree

A1,C,G,I,1

Kürbiscurry
mit Reis

A1,G,I,1

Gemüsefrikadelle
in Tomatensauce
und Vollkornnudeln

A1,A4,C,G,I,1,3

Gemüse-Kartoffel-Auflauf
mit herhaftem Käse
überbacke

A1,G,I,1

Anzahl
Menü

5-10 täglich
normal

11-20 täglich
klein

ab 21 täglich
normal

klein
M1 7,00 € **6,40 €** 6,00 € **5,40 €** 5,00 € **4,60 €**
M2 7,00 € **6,40 €** 6,00 € **5,40 €** 5,00 € **4,60 €**
M3 7,00 € **6,40 €** 6,00 € **5,40 €** 5,00 € **4,60 €**
M4 7,00 € **6,40 €** 6,00 € **5,40 €** 5,00 € **4,60 €**
M5 7,00 € **6,40 €** 6,00 € **5,40 €** 5,00 € **4,60 €**
M6 7,00 € **6,40 €** 6,00 € **5,40 €** 5,00 € **4,60 €**
M7 7,00 € 6,00 € 5,00 €
M8 7,00 € 6,00 € 5,00 €
M9 7,00 € **5,75 €**

Eintopf & Pasta
Herhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf
mit zartem Rindfleisch

A1,I,1

Deftige Erbsensuppe
mit Geflügel Wiener

I,1,2,3

Spaghetti „Carbonara“
Schinkenspeck in leckerer
Käse-Sahne-Sauce dazu
Karotten-Salat

A1,G,I,1,2,3

Grünkohlgemüseeintopf
mit Geflügelwürfel

A1,I,J,1,2,3

Geflügelhackfleisch-Pfanne
mit mediterranem
Gemüse und Bulgur

A1,F,I

Porzellanteller plus 0,50 €.

Salate & Kaltes
Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat und Senf

A1,C,G,J,1,3

Chefsalat
mit Schinken, Käse und Ei, dazu
Cocktail-Dressing

C,G,J,1,2,3

Salatteller „Köttbullar“
mit Gemüsebällchen und verschiedenen
Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing

C,G,J,1,3

Hirten-Käse
mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen
Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing

C,G,J,1,3

Salatteller „Rustica“
mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und
Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing

A1,C,G,I,J

Heißer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

A1,G,1,2,3


Süß & Fruchtig

Großer Genuss

Milchreis
mit heißen Kirschen

G,1

Germknödel
mit Vanillesauce

A1,C,G,1

Sahnegrießbrei
mit Himbeeren

A1,G,1

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce

A1,C,G,1

Beerengrütze
mit Vanillesauce

G,1

Milchreis
mit roter Grütze

G,1


Abendbrot

Immer wieder gern

Herhafter Rindfleischsalat
mit Brot und Butter

A1,A2

Gyrosbraten
mit Zaziki und Krautsalat

A1,C,G,J,1,2,3

Eiersalat
mit Obstgarnitur und Weißbrot

A1,C,G,J,1,3

Sandwichteller –
leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten
Belag und Garnitur

A1,C,G,J,1,3

Fischplatte nach Angebot
mit Brot und Butter

A1,A2,D,G



KW 43
FIRMEN

Montag
20. Oktober 25

Dienstag
21. Oktober 25

Mittwoch
22. Oktober 25

Donnerstag
23. Oktober 25

Freitag
24. Oktober 25

Samstag
25. Oktober 25

Sonntag
26. Oktober 25



Gut bürgerlich

„Makkaroni al Forno“
Hackfleischsauce
dazu Käsemakkaroni

A1,F,G,I,1

Buntes Hühnerfrikassee
mit jungen Erbsen,
Möhren, Spargel und
Champignons dazu Reis

A1,G,I,3

Westfälische Dicke Bohnen
mit Mettwurst
und Salzkartoffeln

A1,F,G,I,1,3

Hähnchen Hackbraten
in Sauce dazu buntes
Gemüse und Reis

A1,C,F,G,I,J,1

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

A1,C

Schweinerückenbraten
in Bratensauce
mit zartem Blumenkohl
und Salzkartoffeln

A1,I,1

Gefüllte Hackfleischrolle
in Rahmsauce
mit herhaftem
Rübengemüse
und Nudeln

A1,G,I



Leichte Küche

Geflügelsteaks
in feiner Sauce
mit Mischgemüse
und Langkornreis

A1,G,I,1

Frischer Markteintopf
mit feiner Geflügel-Wiener

A1,I,2,3

Geflügelfrikadelle
in Sauce mit zartem
Kohlrabi und Reis

A1,C,G,I,J,1

Räuberfleisch vom Schwein
mit pikantem
Balkangemüse
und Spirellis

A1,I,1

Gebackener Fleischkäse
auf Spinat und
Kartoffelpüree

A1,G,I,1,2,3

Linseneintopf
mit Geflügel Wiener

A1,I,1,2,3

Putengeschnetzeltes
mit Brokkoli
und Langkornreis

A1,F,G,I



Leckere Vielfalt

Wirsingroulade „Hausmacher Art“
in Specksauce
dazu Kartoffeln

A1,I,2

Schweinebraten
in deftiger Sauce mit
feinem Bohnengemüse
dazu Salzkartoffeln

A1,I,1

Seelachsfilet
in fruchtiger Tomatensauce
dazu grüne Bandnuedeln

A1,D,I

Herzhafte Leberknödel
auf Sauerkraut dazu
Kartoffelpüree

A1,C,G,I,J,1

Saftiges Schweinegulasch
mit Erbsen- und
Maisgemüse dazu
Vollkorn-Spiralnuedeln

A1,G,I

Vegetarischer Gemüsebratling
auf Karottensauce
mit Erbsenpüree

A1,C,FG,I,K,1

Käsemakkaroni
mit Tomaten-Basilikumsauce

A1,G,I,1



Premium Menü

Fleischpfanne „Hubertus“
mit Rotkohl und
Kartoffelklöße

A1,G,I,1,3

Schweineschnitzel
in Paprikasauce
mit Kräuterkartoffeln
dazu Krautsalat

A1,C,I,J,1,3

Rinderzwiebelbraten
in Sauce mit Rotkohl
und Röstiecken

A1,J,1,3

Hähnchenfiletstreifen
in Pilzrahmsauce
dazu Spätzle

A1,C,G,I,1

Paniertes Seelachsfilet
in milder Senfsauce
mit Pariser Karotten
und Reis

A1,D,G,I,J,1

Hähnchensteaks
mit Barbecuesauce,
Reis und Krautsalat

A1,C,J,1,3

Gefüllte Rinder-Roulade „Hausfrauen Art“
in Sauce mit Rotkohl
und Salzkartoffeln

A1,J,1



Vegetarisch

Klassisches Eieromelette
mit feinem Rahmspinat
und Salzkartoffeln

A1,C,G,I,1

Gemüse-Köttbullar
mit Käselauhsauce
und Bulgur

A1,C,G,I,1

Vegetarische Currywurst
mit Natureis und
Zucchinisalat

A1,C,F,G,I,1

Chilli sin Carne
vegetarisches Chilli mit Reis

A1,I

Champignons „a la Creme“
mit grünen Nudeln

A1,G,I,1

Anzahl
Menü

5-10 täglich
normal klein

11-20 täglich
normal klein

ab 21 täglich
normal klein

M1 7,00 € 6,40 € 6,00 € 5,40 € 5,00 € 4,60 €

M2 7,00 € 6,40 € 6,00 € 5,40 € 5,00 € 4,60 €

M3 7,00 € 6,40 € 6,00 € 5,40 € 5,00 € 4,60 €

M4 7,00 € 6,40 € 6,00 € 5,40 € 5,00 € 4,60 €

M5 7,00 € 6,40 € 6,00 € 5,40 € 5,00 € 4,60 €

M6 7,00 € 6,40 € 6,00 € 5,40 € 5,00 € 4,60 €

M7 7,00 € 6,00 € 6,00 € 5,00 €

M8 7,00 € 6,00 € 6,00 € 5,00 €

M9 7,00 € Nur in Verbindung mit der Anlieferung
mindestens eines Mittagsmenüs. 5,75 €



Eintopf & Pasta

Kräftiger Rindfleischsuppentopf
mit reichlich frischem
Gemüse

A1,I,1

Rigatoni „al Arrabiata“
mit Oliven und Paprika
in pikanter Tomatensauce

A1,I,1

Leckerer Möhreneintopf
mit frischen
Gartenkräutern und
Geflügelbällchen

A1,C,F,I,J,1

Bunte Nudeln
mit Brokkoli-Gemüsesauce

A1,G,I,1

Spitzkohlgemüse

mit Rinderfrikadelle

A1,C,I,1

Porzellanteller plus 0,50 €.



Salate & Kaltes

Pizzafrikadelle
mit Kartoffelsalat
und Salatgarnitur

A1,C,F,G,I,J,1,3

Bunter Salatmix
mit Bratenstreifen
dazu Senf-Dill-Dressing

C,G,J,1,3

Frische Salate der Saison
mit Hähnchenbrust und
Joghurt-Dressing

A1,F,G,3

Frischer Salatteller mit Thunfisch
und Zwiebelringen, dazu
pikantes Haus-Dressing

C,D,G,J,1,3

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur

A1,A2,G,1,2,3

Bergische Waffel mit heißen Kirschen

Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce

A1,C,G,1



Süß & Fruchtig

Großer Genuss

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompost

G,1

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

A1,G,1

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompost

A1,C,G

Quarkkeulchen
mit Vanillesauce

A1,G,1

Feiner Milchreis
mit Zimtzucker und Apfelkompost

G

A1,C,FG,1

A1,C,G,1



Abendbrot

Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

C,G,J,1,3

Schnittchensteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse und
Garnitur

A1,A2,G,1,2,3



KW 44
FIRMEN

Montag
27. Oktober 25

Dienstag
28. Oktober 25

Mittwoch
29. Oktober 25

Donnerstag
30. Oktober 25

Freitag
31. Oktober 25

Samstag
1. November 25

Sonntag
2. November 25



Gut bürgerlich

Mini-Hacksteaks
in Bratensauce
dazu bunte Bohnen
und Kartoffelpüree

A1,F,G,I,1

Heiße Fleischwurst
mit Sauerkraut und Püree

A1,G,I,2,3

Kräftiger Hühnersuppeneintopf
mit buntem Gemüse

A1,I

Geflügel-Schaschlikpfanne
mit Paprika
und Zwiebeln dazu Reis

A1,F,I

Wiener Würstchen
mit Sauerkraut
und Petersiliengemüse

A1,G,I,J,1,3

Herzhafter Kasseler Nacken
in Apfelsauce
mit Rotkohl
und Kartoffeln

A1,I,1,3

Rinderragout
mit Brokkoli-Gemüse
und Salzkartoffeln

A1



Leichte Küche

Hähnchenbrustfilet
in feiner Sauce
mit Möhren-Gemüse
und Gabelspaghetti

A1,FG,I

Schweinegulasch
in Kräuter-Hamsauce dazu
buntes Gemüse
und Spiralnußeln

A1,G,I

Bratwurst
in Sauce mit feinem
Misch-Gemüse
und Kartoffeln

A1,G,I

Seelachs im Backteig
auf feiner
Kräuter-Buttersauce
dazu Brokkoli-Gemüse
und Salzkartoffeln

A1,D,G,I,1

Gekochte Eier
in Senfsauce
mit Kräuter-Püree,
dazu Sellerie-Möhren-Salat

A1,C,G,I,J,1

Klassischer Möhreneintopf
mit pikanter
Rinderfrikadelle

A1,C,I,1

Schweinebraten
in milder Kümmel-Senf-Sauce mit
Schwarzwurzel-Gemüse
und Salzkartoffeln

A1,I,J



Leckere Vielfalt

Gefüllte Paprikaschote
in Tomatensauce dazu
Reis

A1,C,I

Gebratene Fleischbällchen
vom Rind in Chilisauce
und Reis dazu
Wachsbohnen-Salat

A1,C,I,J

Fischstäbchen
mit Tomatensauce
dazu Kartoffelpüree

A1,D,G,I,1

Spirellis (Nudeln)
mit Tomaten-Schinken-Sauce
dazu Rohkostsalat

A1,I,2,3

Hähnchenfleisch süß-sauer
mit Chinagemüse
und Bandnußeln

A1,F,I

Linsen-Bolognese
mit Vollkorn-Fusilli

A1,I

Bunte Tortellini
mit Käse-Spinatsauce

A1,C,G,I,1



Premium Menü

Lummerbraten
vom Schwein in herzhafter
Sauce dazu feines
Kaisergemüse
und Kartoffeln

A1,I,1

Klassischer Sauerbraten
in Rosinensauce
mit Rotkohl,
dazu Kartoffelklöße

A1,G,1,3

„Piccata Napoli“
zartes Geflügelschnitzel
mit Tomatenspaghetti

A1,I

Filettöpfchen
Hähnchen und
Schweinefilet in
Pilzrahmsauce dazu
Gemüse und Kartoffeln

A1,G,I,1

Hoki-Fischfilet
in leckerer Kräutersauce
dazu feine Erbsen
und Kartoffeln

A1,D,G,I,1

Gebratene Hähnchenbrust
in feiner Sauce
mit Blattspinat
und Penne Rigate

A1,FG,I,1

Grüne Tagliatelle
mit Hack
und Champignons
in Sauerrahm

A1,C,FG,I,J,2



Vegetarisch

Maultaschen „Vegetarisch“
in heller Sauce
mit geriebenem Käse
und Möhren-Rohkostsalat

A1,C,G,I,J,1

Bunte Tofu-Gemüsepfanne
mit Kräutersauce
und Karottenpüree

A1,F,G,I,1

Drillinge mit Schale
dazu Schnittlauchquark
und Rohkostsalat

G

Gebratenes Gemüse
in gelber Currysauce
mit Reis

A1,F,G,I,1

Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf
mit feinen
Kartoffelblättchen und
Käse überbacken

A1,G,I,1

Anzahl
Menü

5-10 täglich
normal klein

11-20 täglich
normal klein

ab 21 täglich
normal klein

M1 7,00 € 6,40 € 6,00 € 5,40 € 5,00 € 4,60 €

M2 7,00 € 6,40 € 6,00 € 5,40 € 5,00 € 4,60 €

M3 7,00 € 6,40 € 6,00 € 5,40 € 5,00 € 4,60 €

M4 7,00 € 6,40 € 6,00 € 5,40 € 5,00 € 4,60 €

M5 7,00 € 6,40 € 6,00 € 5,40 € 5,00 € 4,60 €

M6 7,00 € 6,40 € 6,00 € 5,40 € 5,00 € 4,60 €

M7 7,00 € 6,00 € 6,00 € 5,00 €

M8 7,00 € 6,00 € 6,00 € 5,00 €

M9 7,00 € Nur in Verbindung mit der Anlieferung
mindestens eines Mittagsmenüs. 5,75 €


Gut bürgerlich
Königsberger Klopse
 in Kapernsauce
 dazu Salzkartoffeln
 und Rote Beete-Salat

A1,F,G,I,1

Hackbraten
 in Sauce mit Rotkohl
 und Kartoffeln

A1,C,I,J,1

Hamburger Heringsstipp
 in Sahne
 mit Apfel-Gurken-Würfel
 dazu Petersilienkartoffeln

C,D,G,J,1,3

Schweinebraten
 in pikanter Sauce
 mit Blumenkohlgemüse
 und Klöße

A1,G,I,1,3

Westfälische Dicke Bohnen
 mit Kasseler und
 Salzkartoffeln

A1,G,I,1

Geflügelfillets
 in pikanter Sauce
 mit zartem
 Brokkoligemüse und
 bunte Spiralnußeln

A1,I

Buntes Hühnerfrikassee
 mit jungen Erbsen,
 Möhren, Spargel und
 Champignons dazu Reis

A1,G,I,3


Leichte Küche
Frikadelle vom Rind
 in dunkler Kräutersauce
 mit Mischgemüse
 und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,1

Hähncheninnchenfilets
 in Geflügelsauce
 mit Kohlrabigemüse
 dazu Salzkartoffeln

A1,G,I

Geflügelbratwurst
 in Thymiansauce
 mit buntem Gemüse
 und Langkornreis

A1,G,I,1

Pangasiusfilet
 in Dillsauce
 mit Brokkoli
 dazu Kartoffeln

A1,D,G,I,1

Pikantes Gulasch vom Schwein
 mit Gabelspaghetti

A1,G,I

Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf
 mit Kartoffelstücken
 und Rindfleisch

A1,I,1

Hackbraten
 in Sauce
 mit grünen Bohnen
 und Salzkartoffeln

A1,A3,C,F,G,I,J,1


Leckere Vielfalt
Penne mit Hähnchenbrust
 in feiner Sahnesauce,
 Brokkoli und Käse
 überbacken

A1,F,G,I,1

Wurstgulasch
 mit Paprika und Zwiebeln
 dazu Gabelspaghetti

A1,I,2,3

Schweineleberragout
 in Apfel-Sauce
 dazu Kartoffelpüree
 und Karottengemüse

A1,G,I,1,3

Original Hähnchen-Döner-Teller
 mit Reis, Sauce
 und Krautsalat

A1,C,J,1,3

Kartoffelrösti
 mit Karotten, Brokkoli,
 Mais und Champignons
 in würziger Käsesauce

A1,G,I,J,1,3

Kichererbsencurry
 mit Kokosmilch
 und Bulgur

A1,G,I

Mais-Lauchtaler
 in Paprikagemüsesauce
 dazu Rigatoni

A1,C,G,I,1


Premium Menü
Schnitzel
 in leckerer Champignon-Rahm-Sauce
 mit Paprikakartoffeln
 dazu Leipziger Allerlei

A1,C,G,I,1

Schweineroulade
 mit klassischer Füllung
 dazu Blumenkohl und Kartoffeln

A1,I,2,3

Kaiserfleisch (Kasselerücken)
 auf Ananaskraut und Kartoffelpüree

A1,G,I,1

Sauerbratengulasch
 mit Spätzle und Rotkohl

A1,C,1

Gebackenes Seelachsfilet
 mit Kräuternsauce und Kartoffeln
 dazu Gurkensalat

A1,C,D,G,I,J,1,3

Schweinebraten in Kümmelsauce
 mit Romanescogemüse und Klößen

A1,G,I,3

Schweinefilet
 in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln

A1,G,I


Vegetarisch
Italienische Gemüsepasta
 mit Vollkornnußeln

A1,I,1

Gebratenes Gemüse
 süßsauer mit Reis

A1,F,I

Gemüseragout
 mit Erbsenpüree

A1,G,I,1

Vegetarische Gemüsebällchen
 mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis

A1,C,FG,I,1

Makkaroni
 mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat

A1,I

 Anzahl
 Menü
M1
M2
M3
M4
M5
M6
M7
M8
M9

 5-10 täglich
 normal klein
 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€
 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€
 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€
 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€
 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€
 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€
 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€
 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€
 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

Eintopf & Pasta
Grüne Bohnen-Eintopf
 mit Bockwürstchen

A1,G,I,J,1,3

Linseneintopf
 mit Geflügel Wiener

A1,I,1,2,3

Klassischer Möhreneintopf
 mit Geflügelkräuterbällchen

A1,C,F,I,J,1

Kürbis-Hähncheneintopf
 mit Kartoffeln

A1,I

Porree-Eintopf
 mit Geflügelfrikadelle

A1,C,F,G,I,J,1

 Nur in Verbindung mit der Anlieferung
 mindestens eines Mittagsmenüs.
M7
M8
M9
 5,75€

Porzellanteller plus 0,50€.


Salate & Kaltes
Wiener Würstchen
 mit Kartoffelsalat und Senf

C,G,I,J,1,3

Griechischer Bauernsalat
 mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing

C,G,J,L,1,3

„Bayern Mix“ Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing

G,3

Frische Salate der Saison
 mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing

A1,C,F,G,J,1,3

Zwei Frikadellen
 mit Nudelsalat

A1,C,G,I,J,1,3

Eierpflankuchen
 mit gebratenem Apfel und Vanillesauce

A1,C,G,1

Beerengrütze
 mit Vanillesauce

G,1


Süß & Fruchtig

Großer Genuss

Milchreis
 mit Erdbeer-Rhabarberkompost

G,1

Feiner Grießbrei
 mit roter Grütze

A1,G,1

Eierpflankuchen
 mit Apfelkompost

A1,C,G

Quarkstrudel
 mit Vanillesauce

A1,C,G,1

Feiner Milchreis
 mit Zimtzucker und Apfelkompost

G

Eierpflankuchen
 mit gebratenem Apfel und Vanillesauce

A1,C,G,1

Beerengrütze
 mit Vanillesauce

G,1


Abendbrot

Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
 mit Kartoffelsalat

C,G,J,1,3

Schnittchensteller
 fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur

A1,A2,G,1,2,3

Feine Sülze
 mit Remouladensauce, Garnitur und Brot

A1,A2,C,G,I,J,3

Gebratene Hähnchenkeule
 mit Nudelsalat

A1,C,G,J,1,3

Brathering
 mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur

A1,D,2,3

Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“
 mit Garnitur und Brot

A1,A2,C,J,1,2,3

Kasseler Braten
 mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

A1,C,G,J,1,3





KW 46
FIRMEN

Montag
10. November 25

Dienstag
11. November 25

Mittwoch
12. November 25

Donnerstag
13. November 25

Freitag
14. November 25

Samstag
15. November 25

Sonntag
16. November 25



Gut bürgerlich

Gebackener Leberkäse
auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree

A1,G,1,2,3

Delikate Putenpfanne
mit Gemüse
und Reis

A1,F,G,I

Currywurstpfanne
mit frischen Zwiebeln
und Paprikakartoffeln

A1,I,J,1

Fischfrikadelle
mit Ratatouille und
Kartoffelpüree

A1,D,G,I,J,1

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

A1,C

Herhaftes Saftgulasch
vom Schwein
mit Nudeln
und Mischsalat

A1,C,G,I,J,1,3

Thüringer Bratwurst
in Sauce
mit Wirsinggemüse
und Kartoffeln

A1,G,I,1



Leichte Küche

Rinderbraten
in Bratenjas mit zartem
Bohnengemüse
und Salzkartoffeln

A1,I

Grobe Bratwurst
in Bratenjas
mit Apfelrotkohl
und Kartoffeln

A1,I,1

Geflügel-Hackbraten
in würziger Sauce
mit Mischgemüse
und Farfalle Nudeln

A1,C,G,I,J

Belgischer
Gemüseeintopf
mit Geflügel Wiener

A1,I,2,3

Feine Rinderfrikadelle
in Sauce mit Kräutern
der Provence
dazu Karottenscheiben
und Langkornreis

A1,C,I,1

Holsteiner
Kartoffelsuppe
mit Wursteinlage

A1,G,I,J,3

Zarte Hähnchenbrust
in feiner Sauce
dazu Fingermöhren
und Langkornreis

A1,F,G,I



Leckere Vielfalt

Hähnchenschnitzel
mit Paprikagemüse
und Butterreis

A1,G,I,1

Schweinegulasch
in pikanter
Champignon-Rahm-Sauce
dazu Spirellis

A1,G,I,1

Vollkorn-Spaghetti
„Tonna“
Nudeln in leckerer
Thunfischsauce
dazu Möhrensalat

A1,D,I,1

Chicken-Nuggets
mit Ketchupsauce,
Reis und Krautsalat

A1,C,I,J,1,3

Deftige Kohlroulade
in Speck-Zwiebel-Sauce
mit Kartoffelpüree

A1,G,I,1,2,3

Curry-Spinat-Pfanne
mit Linsen,
dazu Sesamkartoffeln

A1,I,K

Bandnudeln
in leckerer
Spinat-Käse-Sauce

A1,G,I,1



Premium Menü

Schweizer
Sahnegeschnetzeltes
mit kleinen Möhren
und Spätzle

A1,C,G,I

Zartes Hähnchenbrustfilet
„Florentiner Art“
auf Käsesauce
mit Blattspinat
und Nudeln

A1,FG,I,1

Rindersauerbraten
in delikater Sauce
dazu Rotkohl
und Kartoffelknödel

A1,G,1,3

Spießbraten
in Paprika-Rahm-Sauce
mit Bohnengemüse
und Salzkartoffeln

A1,G,I,1

Matjesfilet in
Kräutermarinade,
dazu Speckböhnen
und Salzkartoffeln

A1,D,G,I,1,2,3

Gedünstetes
Seelachsfilet
auf Blattspinat
mit Kräutersensauce
und Reis

A1,D,G,I,J,1

Schweinesteak
mit Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln

A1,I,1



Vegetarisch

Spaghetti „Funghi“
Italiensche Nudeln
in Pilzsauce
und Olivenöl

A1,G,I

Mini-Frühlingsrollen
mit chinesischem Gemüse
und feinem Wildreis

A1,C,FG,I

Rührei
mit Rahmspinat
und Kartoffeln

A1,C,G,I,1

Tortellini
„Vegetarische Art“
mit fruchtiger
Tomatensauce

A1,C,G,I

Anzahl
Menü

5-10 täglich
normal klein

11-20 täglich
normal klein

ab 21 täglich
normal klein

M1 7,00€ **6,40€** 6,00€ **5,40€** 5,00€ **4,60€**

M2 7,00€ **6,40€** 6,00€ **5,40€** 5,00€ **4,60€**

M3 7,00€ **6,40€** 6,00€ **5,40€** 5,00€ **4,60€**

M4 7,00€ **6,40€** 6,00€ **5,40€** 5,00€ **4,60€**

M5 7,00€ **6,40€** 6,00€ **5,40€** 5,00€ **4,60€**

M6 7,00€ **6,40€** 6,00€ **5,40€** 5,00€ **4,60€**

M7 7,00€ 6,00€ 6,00€ 5,00€

M8 7,00€ 6,00€ 5,00€

M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung
mindestens eines Mittagsmenüs. 5,75€



Eintopf & Pasta

Möhrengemüse
Hausfrauenart mit
Fleischer-Frikadelle

A1,C,I,J,1

Grünkohleintopf
mit Kasselerwürfel

A1,I,J,1,3

Chilli con Carne
mit roten Bohnen
und körnigem Reis

A1,I

Bulgurpfanne mit
Hirtenkäsewürfel
und mediterranem
Gemüse

A1,G,I

Eintopf von
frischem Kohlrabi
mit gebratenen
Fleischklößchen

A1,C,G,I,J,1

Porzellanteller plus 0,50€.



Salate & Kaltes

Paniertes
Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf

A1,C,G,J,1,3

Chefsalat
mit Schinken, Käse
und Ei, dazu Cocktail-
Dressing

C,G,J,1,2,3

Salatteller
mit verschiedenen
Rohkostsalaten,
dazu Haus-Dressing

C,G,J,1,3

Hirten-Käse
mit Tomate, Lauchstreifen,
Zwiebeln und schwarzen
Oliven, dazu Honig-Senf-
Dressing

C,G,J,1,3

Salatteller „Rustica“
mit Weißkohl, Tomaten,
Gurken, Möhrchen und
Hackfleischbällchen, dazu
Sauerrahm-Dressing

A1,C,G,I,J

Milchreis
mit roter Grütze

G,1

Heißer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

A1,G,1,2,3



Süß & Fruchtig

Großer Genuss

G,1

Germknödel
mit Vanillesauce

A1,C,G,1

Griesflammeri
„Baden Baden“

A1,G,1

Sahnriegelbrei
mit Waldfrüchten

A1,G,1

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren

A1,C,G,1

Milchreis
mit roter Grütze

G,1

Heißer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

A1,G,1,2,3



Abendbrot

Immer wieder gern

A1,A2

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat



KW 47
FIRMEN

Montag
17. November 25

Dienstag
18. November 25

Mittwoch
19. November 25

Donnerstag
20. November 25

Freitag
21. November 25

Samstag
22. November 25

Sonntag
23. November 25



Gut bürgerlich

Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade
mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln

A1,F,G,I,1

Geflügelgulasch
mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln

A1,F,G,I

Gebratene Schweineleber
in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree

A1,G,I,1

Zarter Schweinebraten
in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen

A1,G,I,J,3

Szegediner Gulasch
mit Schwenkkartoffeln

A1,I

Hähnchenragout
mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis

A1,F,G,I,3



Leichte Küche

Magerer Schweinebraten
mit Rosenkohl und Salzkartoffeln

A1,I,1

Königsberger Klopse
in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat

A1,C,G,I,J,1

Geflügelschnitzel
mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln

A1,G,I

Seelachsfilet „Naturell“
mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln

A1,D,G,I,1

Leberknödel
in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,J,1

Pikantes Geflügelgulasch
mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln

A1,F,G,I

A1,I



Leckere Vielfalt

Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“
Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchinisalat

A1,G,I,1,2,3

Nudelauflauf
mit Brokkoli und Hackfleisch

A1,G,I,1

Cevapcici
vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat

A1,C,I,J,1,3

Berliner Currywurst
mit Reis und Gurkensalat

A1,C,I,J,1,2,3

Hähnchencurry
mit Früchten und Reis dazu Mischsalat

A1,C,G,I,J,1,3

Knödel „Dreierlei“
dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern

A1,C,G,I,3

A1,I



Premium Menü

Paniertes Seelachsfilet
mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis

A1,D,G,I

Schweinerückensteak
in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln

A1,G,I

Seelachsfilet
im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat

A1,D,G,I

Zartes gekochtes Rindfleisch
in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln

A1,G,I,1

Paniertes Schollenfilet
auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat

A1,C,D,G,I,J,1,3

Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“
mit Bohnengemüse und Spätzle

A1,C,I,1

A1,C,G,I,J,1,3



Vegetarisch

Asiatisches Wokgemüse
mit Asia Nudeln

A1,F,I

Eieromelette
mit feinem Blattspinat, Röstiwiebeln und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,1

Klassischer Makaroniauflauf
in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken

A1,G,I,1

Farfalle
in leckerer Käse-Spinat-Sauce

A1,G,I,1,2

Anzahl

5-10 täglich
normal

11-20 täglich
klein normal klein

ab 21 täglich
normal klein

M1 7,00 € **6,40 €** 6,00 € **5,40 €** 5,00 € **4,60 €**

M2 7,00 € **6,40 €** 6,00 € **5,40 €** 5,00 € **4,60 €**

M3 7,00 € **6,40 €** 6,00 € **5,40 €** 5,00 € **4,60 €**

M4 7,00 € **6,40 €** 6,00 € **5,40 €** 5,00 € **4,60 €**

M5 7,00 € **6,40 €** 6,00 € **5,40 €** 5,00 € **4,60 €**

M6 7,00 € **6,40 €** 6,00 € **5,40 €** 5,00 € **4,60 €**

M7 7,00 € 6,00 € 5,00 €

M8 7,00 € 6,00 € 5,00 €

M9 7,00 € Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenüs. 5,75 €



Eintopf & Pasta

Pichelsteiner Eintopf
mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage

A1,I,1

Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne
dazu Salzkartoffeln

A1,G,I

Deftiger Erbseneintopf
mit Wurstwürfel

A1,I,1,3

Italienischer Gemüseeintopf

A1,I,1

Porzellanteller plus 0,50 €.



Salate & Kaltes

Pizzafrikadelle
mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur

A1,C,F,G,I,J,1,3

Bunter Salatmix
mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing

C,G,J,1,3

Frische Salate der Saison
mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing

A1,C,F,G,J,1,3

Frischer Salatteller mit Thunfisch
und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing

C,D,G,J,1,3

A1,A2,G,1,2,3

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur

Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompost



Süß & Fruchtig

Großer Genuss

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompost

G,1

Eierpfannkuchen
mit Apfelkomott

A1,C,G

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

A1,G,1

Pfannkuchen
mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker

A1,C,G

G

Quarkkeulchen
mit Vanillesauce

A1,G,1

G



Abendbrot

Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

C,G,J,1,3

Schnittcenteller
fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur

A1,A2,G,1,2,3

Feine Sülze
mit Remouladensauce, Garnitur und Brot

A1,C,G,J,1,3

Brathering
mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur

A1,D,2,3

Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“
mit Garnitur und Brot

A1,A2,C,J,1,2,3

Kasseler Braten
mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

A1,C,G,J,1,3

= Rind = Schwein = Fisch = Geflügel

/ = Wild = Lamm = Vegetarisch

Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt

Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€