

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> 13.05.2024	<b>Hähnchenfilet</b> in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli	<b>Kräuterbratwurst</b> in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln	<b>„Nasi Goreng“</b> Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch	<b>Schweineroulade „Hausfrauen Art“</b> mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis	<b>Leckere Kartoffelsuppe „Schlesische Art“</b> mit Krakauerwurst	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> mit Brot und Butter
<b>Dienstag</b> 14.05.2024	<b>Wiegebraten (Hackbraten)</b> in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	<b>Hähnchenkeule</b> in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	<b>Gebackener Fleischkäse</b> in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln	<b>Zartes Geflügelfilet „Alfredo“</b> in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti	<b>Bunte Kartoffelpfanne</b> mit Blattspinat und feinem Käse überbacken	<b>Rigatoni</b> mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing	<b>Thunfischsalat nach „Art des Hauses“</b> mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing	<b>Quarkstrudel</b> mit Vanillesauce	<b>Gyrosbraten</b> mit Zaziki und Krautsalat
<b>Mittwoch</b> 15.05.2024	<b>Heiße Fleischwurst</b> mit Sauerkraut und Püree	<b>Geflügelfrikadelle</b> in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis	<b>Fischstäbchen</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	<b>Herzhafter Spießbraten</b> auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat	<b>Chili sin Carne</b> vegetarisches Chili mit Reis	<b>Möhreneintopf</b> mit zartem Rindfleisch	<b>Caesar-Salat</b> Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing	<b>Griesflammeri „Baden Baden“</b> mit Fruchtsoße	<b>Eiersalat</b> mit Obstgarnitur und Weißbrot
<b>Donnerstag</b> 16.05.2024	<b>Hackfleischbällchen „Schwedische Art“</b> in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln	<b>Gebackener Seelachs</b> mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree	<b>Original Hähnchen-Döner-Teller</b> mit Reis, Sauce und Krautsalat	<b>Rinderschmorbraten mit Sauce</b> dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln	<b>Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce „Holländische Art“</b> und Petersilienkartoffeln	<b>Porree-Schlemmertopf</b> Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln	<b>Frikadelle</b> mit Nudelsalat und Senf	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce	<b>Sandwichteller - leckere Sandwiches</b> (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
<b>Freitag</b> 17.05.2024	<b>Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) „Bolognese“</b> vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat	<b>Schweinerückenbraten</b> in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln	<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	<b>Seelachsfilet gedünstet</b> mit Kräuterbutter-sauce, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln	<b>Leckeres Paprikagemüse</b> mit Risotto (Reis)	<b>Frischer Sommereintopf</b> mit Geflügelwurst-einlage	<b>Mexiko-Salat</b> , frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten	<b>Fischplatte</b> nach Angebot mit Brot und Butter
<b>Samstag</b> 18.05.2024	<b>Pikantes Gulasch</b> vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln	<b>Kräftiger Hühnersuppeneintopf</b> mit buntem Gemüse	<b>Spaghetti in Curryrahm</b> und buntem Gemüse	<b>Zarter Schweinerückenbraten</b> in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	<b>Preise unserer Menüs:</b>		<b>Zusatzleistungen:</b>		<b>Gebratene Fleischbällchen</b> in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
<b>Sonntag</b> 19.05.2024 <i>Pfingstsonntag</i>	<b>Lammbraten „Provence“</b> mit Kräutersauce dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen	<b>Rinderhacksteak</b> mit Pariser Karotten und Kartoffeln	<b>Tortellini „Vegetarische Art“</b> in fruchtiger Tomatensauce	<b>Lachsfilet</b> an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat	<b>Vollkost</b>		<b>Lieferung auf Porzellanteller</b> + 0,50 € <i>nicht verfügbar für Mini-Menüs</i>		<b>Milchreis</b> mit Zimtpflaumen-kompott
					<b>Mini</b>		<b>Sonn- und Feiertagsaufschlag</b> + 0,50 €		<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce
					<b>M9 (Abendbrot):</b> 6,35 €		<b>Aufschläge verstehen sich pro Gericht</b>		<b>Käseplatte „Winzer Art“</b> mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot

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