

- täglich frisch für Sie gekocht
- keine Vertragsbindung - Lieferung ab 1 Portion
- Abrechnung bequem per Lastschrift, in Bar oder per Überweisung
- Änderung der Bestellung für den Liefertag sind bis 7.20 Uhr möglich, sonst rund um die Uhr per App, Email, Online, Fax, Telefon oder Sprachbox
- Reklamationen sind nur am Liefertag möglich!

SPEISEPLAN

Speiseplan vom 21.09. - 25.09.2026 KW 39



DE-ÖKO-021

Wir sind eine BIO-zertifizierte Küche und werden von Grünstempel® e.V. kontrolliert. Alle Zutaten entnehmen Sie dem separaten Sortimentsaushang auf unserer Homepage.

	Eintopf	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Salat	Dessert	M5
	4,90 €	5,35 €	5,60 €	6,15 €	5,70 €	2,10 €	5,70 €
MO	21.9. Bio-Möhren-Eintopf mit Rindfleisch und BIO-Kartoffelwürfel	Grießbrei mit warmer Fruchtsoße	gebratene Leber mit geschmorten Zwiebeln und Gurkenwürfeln dazu Kartoffelbrei	2 Bauernrouladen mit Soße, Buttererbsen und Kartoffeln	Gemischter Salat mit Thunfisch, Gurke, Paprikastreifen, Mais, roten Zwiebeln und Sytler Dressing	Fruchtmousse mit Vanillesoße	2 Schnitzelbrötchen mit Salat, Gurke und Remouladensauce
DI	22.9. Weiße Bohnensuppe mit Schweinefleisch und BIO-Kartoffelwürfel	Curry - Gemüsepfanne mit buntem BIO-Reis	Geflügelhacksteak mit Soße, Rotkohl und Kartoffeln	Paniertes Seelachsfilet an Kräutersoße mit buntem Möhrengemüse und Kartoffeln	Gemischter Salat mit halben Eiern, Kochschinkenstreifen, Tomate, Gurke und Cheddar dazu Honig-Senf-Dressing	Waldfruchtjoghurt	
MI	23.9. Linsensuppe mit Kasseler, BIO-Kartoffelwürfel und einer Scheibe Rohwurst	Gemknödel mit Kirschfüllung dazu Soße mit Vanillegeschmack	Nudeln und Tomatensoße mit Jagdwurstteller	Schweinegeschnetzeltes "Gärtnerin Art" und Spätzle	Gemischter Salat mit Möhrenstreifen, Rote Bete Würfel, gerösteten Maronen und Kräuter-Croutons dazu Himbeer-Balsamico Vinaigrette	Gurkensalat mit Dillrahm	
DO	24.9. Gemüseeintopf mit Fleischklößchen und Eierstich	Pasta à la "Napoli" (Nudeln mit Tomatensoße) und geriebener Käse	2 hausgemachte Bouletten mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Gulasch "halb & halb" mit Pilzen und Kartoffeln	Bunter Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Balkankäse, Zwiebeln, Oliven, Chili in Kräuter-Öl-Dressing dazu Olivenbrötchen	BIO-Quarkspeise mit Kirschgeschmack	
Fr	25.9. Weißkohlsuppe mit Kasseler und BIO-Kartoffelwürfel	3 Eier in Senfsoße mit Kartoffeln	Knacker auf Grünkohl mit Kartoffeln	Hähnchenbrustfilet "natur" auf Ratatouille-Gemüse mit Schupfnudeln	Curry-Chicken-Salat- Hähnchenfleisch im Currymantel, Eisbergsalat, Gurke, Ei, Tomaten und Paprika dazu Joghurt-Kräuter-Dressing	Schokopudding und Soße mit Vanillegeschmack	

Speiseplan vom 28.09. - 02.10.2026 KW 40

	Eintopf	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Salat	Dessert	M5
	4,90 €	5,35 €	5,60 €	6,15 €	5,70 €	2,10 €	5,70 €
MO	28.9. Gyrossuppe mit BIO-Brötchen	Gemüse-Frikassee in Schnittlauchsoße dazu BIO-Reis	Schweinegeschnetzeltes mit Gemüse (Erbsen & Möhren) und Kartoffelbrei	Rindergulasch mit Pilzen und Spätzle	Gemischter Salat mit Gurke, Paprikastreifen, Bohnen und Schnitzelstreifen dazu French Dressing	Rote-Bete-Salat mit Apfel	Kleines Fladenbrot, gefüllt mit Putenbrust, Käse, Ei, Tomate, Salat und Bärlauchcreme
DI	29.9. Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	BIO-Gnocchis mit bunter Gemüsepfanne	Zwiebel-Bierfleisch mit Kartoffeln	Hähnchenkeule mit Soße, Rotkohl und Kartoffeln	Gemischter Salat mit Rucola, Tomate und Mozzarellabällchen, Paprikastreifen, Kräuter-Croutons, frischem Basilikum dazu Balsamico-Dressing	Grießpudding mit Fruchtsoße	
MI	30.9. Käselauchsuppe mit Hackfleisch dazu BIO-Brötchen	Eier-Omelett mit Rahmspinat und Kartoffeln	Schichtkohlpfanne (Schweinehackfleisch mit Weißkohl) mit BIO-Kartoffelwürfel	Schollenfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat mit Bacon, Essig & Öl (kalt)	Gemischter Salat mit grünen Bohnen, Thunfisch, roten Zwiebeln, Eischeiben, Brotchips und schwarzen Oliven dazu Buttermilch-Caesar-Dressing	Bayrisch Creme mit Karamellsoße	
DO	1.10. "Conrad's" Kartoffelsuppe mit Bockwurst	BIO-Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus	2 hausgemachte Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Kartoffeln	Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken auf Bandnudeln mit Pesto	Gemischter Salat mit 2 halben Eiern, Kochschinkenstreifen, Tomate, Gurke, Paprika und Frühlingszwiebeln dazu Honig-Senf-Dressing	Möhren-Ananas-Salat	
Fr	2.10. Graupensuppe mit Gemüseeinlage, BIO-Kartoffelwürfel und Kasseler	BIO-Nudeln mit Tomaten-Frischkäsesoße	Hackbraten mit Soße, Speckbohnen und Kartoffeln	Backfisch mit Senf-Dillsoße, geschmortem Zucchini-Gemüse und Kartoffeln	Gemischter Salat mit Hähnchengyrosfleisch, Tomate, Gurke, Kidneybohnen und Gemüsemais dazu Tomato-Paprika Dressing	BIO-Quarkspeise mit Himbeergeschmack	

1: Farbstoffe 2: Konservierungsstoffe 3: Antioxidationsstoffe 4: Geschmacksverstärker 5: Phosphat 6: Süßungsmittel 7: geschwärzt 8: gewachst 9: geschwefelt A: Erdnüsse B: Sellerie C: Schwefeldioxid und Sulfite D: Sesam E: Eier F: Fisch G: enthält glutenhaltiges Getreide Gw: Weizen Gr: Roggen Gg: Gerste Gh: Hafer Gd: Dinkel Gk: Kamut H: Senf K: Krebstiere L: Lupinen M: Milch und Milchprodukte N: Schalenfrüchte Nc: Cashewnüsse Nh: Haselnüsse Nm: Mandeln Nw: Walnüsse S: Soja W: Weichtiere

Änderungen vorbehalten!

Name / Anschrift / Stempel



Kunden Nr.:

--	--	--	--	--	--

KW 39

Bestellung:

Wir benötigen Ihre Bestellung für die Folgewoche jeweils bis Donnerstag!

	Eint.	M 1	M 2	M 3	Salat	Dess.	M 5
MO							
DI							
MI							
DO							
FR							

Name / Anschrift / Stempel



Kunden Nr.:

--	--	--	--	--	--

KW 40

Bestellung:

Wir benötigen Ihre Bestellung für die Folgewoche jeweils bis Donnerstag!

	Eint.	M 1	M 2	M 3	Salat	Dess.	M 5
MO							
DI							
MI							
DO							
FR							