

Conrad Menü GmbH, Am Steinbruch 9, 06429 Nienburg, Tel.: 034721 / 30 85 00



Onlinebestellungen möglich!
Internet: www.conradmenue.de

- C** täglich frisch für Sie gekocht
- C** keine Vertragsbindung - Lieferung ab 1 Portion
- C** Abrechnung bequem per Lastschrift, in Bar oder per Überweisung
- C** 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
- C** Reklamationen sind nur am Liefertag möglich!



KW 13 - 14

SPEISEPLAN

Speiseplan vom 23.03. - 27.03.2026 KW 13



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 4,80 €	Menü 1 5,25 €	Menü 2 5,50 €	Menü 3 6,05 €	Salat 5,60 €	Dessert 2,00 €	M5 5,60 €
MO 23.3.	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch und BIO-Kartoffelwürfel	2 Gemüsekugeln mit Spinat-Käsesoße und Kartoffeln	Lose Rotwurst (Tiegelwurst) mit Sauerkraut und Kartoffeln	Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Fleischklößchen dazu Kartoffeln	Gemischter Salat mit Gurke, Paprikastreifen, Tomate, Bohnen und Schnittelstreifen dazu French Dressing	Fruchtquark-Dessert Mandarine	Caesar-Hähnchenbrust-Ciabatta Hähnchenbrust im Ciabattabröchen mit Salat, Tomate, Käsespigel und Caesar-Dressing
DI 24.3.	Kohlrabieintopf mit Kasseler und BIO-Kartoffelwürfel	2 Kartoffelrösti mit warmen Apfelkompott	Hackbraten "Jäger Art" mit Champignonrahmsoße und Kartoffelbrei	Putenschnitzel, paniert mit Soße, Buttererbsen und Kartoffeln	Gemischter Salat mit Rucola, Tomate und Mozzarellabällchen, Paprikastreifen, Kräuter-Croutons, frischem Basilikum dazu Balsamico-Dressing	Rote Grütze und Soße mit Vanillegeschmack	
MI 25.3.	Deftiger Graupen- Weiße Bohneneintopf mit Schweinefleisch	3 Eier in Dillsoße mit Kartoffeln	Gehacktesstippe mit Kartoffelbrei und Gewürzgerke	Paniertes Seelachsfilet an Petersiliensoße und Gemüse-BIO-Reis	Gemischter Salat mit grünen Bohnen, Thunfisch, roten Zwiebeln, Eischeiben, Brotchips und schwarzen Oliven dazu Buttermilch-Caesar-Dressing	weiße Mousse mit Kirsch-Marzipangeschmack	
DO 26.3.	Wirsingkohleintopf mit BIO-Kartoffelwürfel	Frühlingsrolle mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung dazu Sweet-Chilisoße und BIO-Reis	Würstchengulasch in Tomaten-Currysoße dazu Nudeln	Hähnchengyros mit Tomatenreis und Zazikikrautsalat	Gemischter Salat mit 2 halben Eiern, Kochschinkenstreifen, Tomate, Gurke, Paprika und Frühlingszwiebeln dazu Honig-Senf-Dressing	Naturjoghurt mit Honig und Nüssen	
Fr 27.3.	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse, BIO-Brötchen	Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt	Bratwurst mit Soße, Bayrisch Kraut mit Schinkenwürfel und Kartoffeln	Wildgulasch mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	Gemischter Salat mit Hähnchengyrosfleisch, Tomate, Gurke, Kidneybohnen und Gemüsemais dazu Tomato-Paprika Dressing	Stachelbeerkompott mit Dessertsoße Vanille	

Speiseplan vom 30.03. - 03.04.2026 KW 14

	Eintopf 4,80 €	Menü 1 5,25 €	Menü 2 5,50 €	Menü 3 6,05 €	Salat 5,60 €	Dessert 2,00 €	M5 5,60 €
MO 30.3.	Spitzkohlsuppe mit Rindfleisch	Schokopuddingsuppe mit Milchbrötchen	Hähnchenrahm- geschnitzeltes mit Pilzen dazu Gemüse-BIO-Reis	Seelachsfilet "natur" mit Senfsoße, Brokkoligemüse und Kartoffeln	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen "Teriyaki", Gurke, Tomaten, Paprika und Cranberries dazu American Dressing	Buttermilch-Dessert mit Gartenfrucht	2 Leberkäsemme Semmel belegt mit Krautsalat, Fleischkäse, süßem Senf, Radieschen und Röstzwiebeln
DI 31.3.	Erbsensuppe mit 2 Wiener Würstchen	2 Gemüsespieße mit Kräutersoße und Kartoffeln	Nudeln und Tomatensoße mit Jagdwurstwürfeln	Kartoffel-Hackfleisch Auflauf	Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln, Radieschen, frischer Petersilie und Essig-Öl-Marinade dazu BIO-Brötchen	Stachelbeeren und Soße mit Vanillegeschmack	
MI 1.4.	"Conrad's Kartoffelsuppe" mit Bockwurst	Nudeln mit Spinat-Sahne-Soße	2 hausgemachte Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Kartoffeln	Rindergeschnitzeltes "Art Stroganoff" mit Pilzen, Zwiebeln, Gurkenwürfel und Sahne dazu Spätzle	Gemischter Salat mit Gurken, Balkankäse, Paprikawürfel, Mais, roten Zwiebeln und grünen Oliven dazu 8-Kräuter-Honig-Senf-Vinaigrette	Rotkohl-Rohkost- Salat	
DO 2.4.	Tomatensuppe mit Reissnudeln und Fleischklößchen	2 Eierkuchen mit Apfelmus	"Szegediner" Gulasch mit Kartoffeln	Hähnchenschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat (mit Jagdwurstwürfel)	Gemischter Salat "Romana" mit Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Paprikastreifen, gehobeltem Hartkäse und Cashewnüssen dazu Caesar-Dressing	BIO-Quarkspeise mit Schokogeschmack	
Fr 3.4.				KARFREITAG			

1: Farbstoffe 2: Konservierungsstoffe 3: Antioxidationsstoffe 4: Geschmacksverstärker 5: Phosphat 6: Süßungsmittel 7: geschwärtzt 8: gewachst 9: geschwefelt A: Erdnüsse B: Sellerie C: Schwefeldioxid und Sulfite D: Sesam E: Eler 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: Walnuss S:Soja W: Weichtiere **Änderungen vorbehalten!**

Name / Anschrift / Stempel



Kunden Nr.:

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

Bestellung: **KW 13**

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.:

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

Bestellung: **KW 14**

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							