

- 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!

KW 29 - 30

SPEISEPLAN

Speiseplan vom 13.07. - 17.07.2026 KW 29



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	13.7. Wachstuhnsuppe mit Rindfleisch und BIO-Kartoffelwürfeln	Gemüseringe im Knuspermantel mit Spinat-Frischkäsesoße und BIO-Reis	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren dazu Kartoffeln	Bifteki (Rinderhack, gefüllt mit Frischkäse-Knoblauch-Creme) an Paprikahamsoße mit Gemüse BIO-Reis	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen "Teriyaki", Gurke, Tomaten, Paprika und Cranberries dazu American Dressing	Erdbeer-Joghurt	Bouletenbrötchen-Sandwichbrötchen mit Boulette, Burgersoße, Salat und Tomaten
DI	14.7. Waldpilz-Creme-Suppe mit Schinkenwürfel dazu Croutons	Kaiser-Gemknödel zweifarbig mit Schokofüllung dazu Vanillesoße	Hörnchennudeln mit Hackfleischsoße nach "Bolognese Art"	Seelachsfilet in Knusperpanade mit Honig-Senfsoße und Kartoffeln, Gurkensalat	Gemischter Salat, Rucola, Wasser- und Cantaloupemelone, Ziegenkäse, Kochschinken dazu Minz-Vinaigrette	Frühlingsalat (Birne, Cashews, Romanasalat, Hirtenkäse, Himbeer-Balsamico-Dressing)	
MI	15.7. BIO-Möhren-Suppe mit Rindfleisch und BIO-Kartoffelwürfel	Blumenkohl-Käse-Medaillon an Soße Hollandaise dazu Kartoffeln	Rindergeschnetzeltes mit Pilzen dazu BIO-Tomatenreis	Matjesfilet nach "Hausfrauen Art" (kalt) und Kartoffeln	Gemischter Salat mit Gurken, Balkankäse, Paprikawürfel, Mais, roten Zwiebeln und grünen Oliven dazu 8-Kräuter-Honig-Senf-Vinaigrette	BIO-Quarkspeise mit Schokogeschmack	
DO	16.7. Muscheludelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüsebeilage	Grießbrei mit warmer Fruchtsoße	Currywurst - Nudelaufbau mit Käse überbacken	Rindersauerbraten mit Soße, Rotkohl und Kartoffelklöße	Gemischter Salat "Romana" mit Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Paprikastreifen, gehobelm Hartkäse und Cashewnüssen dazu Caesar-Dressing	Limonen-Joghurt-Mousse	
Fr	17.7. Ungarische Gulaschsuppe dazu BIO-Brötchen	Kartoffeltasche, gefüllt mit Frischkäse dazu Brokkoli-Rahmsoße	Geflügelbraten mit geschmorten Zwiebeln dazu Kartoffelbrei	Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln	BIO-Süßkartoffel-Salat mit gemischten Salat, Rucola, Hirtenkäse, Paprika und Radischen mit Orangen-Balsamico-Dressing	Käse-Salat mit Lauch, Erbsen, Paprika und Mais	

Speiseplan vom 20.07. - 24.07.2026 KW 30

	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	20.7. Grüne BIO-Bohnen-Suppe mit Kasseler und BIO-Kartoffelwürfel	Buntes Gemüse Ragout mit Spätzle	Hähnchengeschnetzeltes mit Möhren dazu Kartoffeln	Rindergulasch mit Rotkohl und Semmelknödel	Gemischter Salat mit Thunfisch, Gurke, Tomate, Paprikastreifen, Mais, roten Zwiebeln und Sylter Dressing	Fruchtpüree und Dessertsoße mit Vanillegeschmack	Salami - Käsebaguette mit Remouladensoße, Gurke und Tomate
DI	21.7. Kesselgulasch mit Schweinefleisch, BIO-Kartoffelwürfel, Paprika und Zwiebeln	3 Quarkkeulen (mit Rosinen) dazu BIO-Apfelmus	Wurstgulasch (mit Gurkenwürfeln) dazu BIO-Nudeln	Schlemmerfilet "Brokkoli" an Kauterssoße mit Gemüse BIO-Reis	Gemischter Salat mit halben Eiern, Kochschinkenstreifen, Tomate, Gurke und Cheddar dazu Honig-Senf-Dressing	Bayrisch Creme mit Krokant-Streusel	
MI	22.7. Bunter Gemüse Eintopf mit Kasseler- und BIO-Kartoffelwürfel	BIO-Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße mit Tomatenwürfeln und geriebenem Käse	2 hausgemachte Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Kartoffeln	"Griechischer Auflauf" mit Gyros, Reisnudeln, Paprikasahnesoße und Käse überbacken	Gemischter Salat mit Möhrenstreifen, Rote Bete Würfel, gerösteten Maronen und Kräuter-Croutons dazu Himbeer-Balsamico Vinaigrette	BIO-Quarkspeise mit Himbeergeschmack	
DO	23.7. Tomatensuppe mit Eibly-Zartweizen und Fleischklößchen	3 Eier mit Dillsoße und Kartoffeln dazu Rohkost	Currywurst, geschnitten in Currysoße dazu hausgemachter Kartoffelsalat (kalt)	Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade mit Paprika-Sahnesoße und Rösti-Ecken	Bunter Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Balkankäse, Zwiebeln, Oliven, Chili in Kräuter-Öl-Dressing dazu Olivenbrötchen	Maifrühsalat mit Erbsen, Ei, Kochschinkenstreifen, Paprika und Mayonnaise	
Fr	24.7. Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Rindfleisch und BIO-Kartoffelwürfel	2 große Kartoffelpuffer mit warmer Apfelsoße	Gehacktesstippe mit Kartoffelbrei dazu 1 Gewürzgurke	1/2 Hähnchen mit BIO-Brötchen	Curry-Chicken-Salat- Hähnchenfleisch im Currymantel, Eisbergsalat, Gurke, Ei, Tomaten und Paprika dazu Joghurt-Kräuter-Dressing	Rote Grütze und Dessertsoße mit Vanillegeschmack	

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: Walnuss S: Soja W: Weichtiere

Änderungen vorbehalten!

Name / Anschrift / Stempel



Kunden Nr.:

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

Bestellung: KW 29

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 30

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							