



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



Onlinebestellungen möglich!  
Internet: [www.conradmenue.de](http://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

KW 41 - 42

# SPEISEPLAN

Speiseplan vom 09.10. - 13.10.2023 KW 41

	Eintopf 4,25 €	Menü 1 4,70 €	Menü 2 4,95 €	Menü 3 5,50 €	Salat 5,10 €	Dessert 1,80 €	M5 5,20 €
MO 9.10.	Wachsbohnsuppe mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln	Gemüseringe im Knuspermantel mit Spinat-Frischkäsesoße und Reis	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren dazu Kartoffeln	Bifteki (Rinderhack, gefüllt mit Frischkäse-Knoblauch-Creme) an Paprikarahmsoße mit Gemüsereis	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen "Teriyaki", Gurke, Tomaten, Paprika und Cranberries dazu Sesam Dressing	Erdbeer- Joghurt	Leberkäse-Semmel 2 Semmeln belegt mit Krautsalat, Leberkäse, süßem Senf, Radieschen und Röstzwiebeln
DI 10.10.	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	Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln, Radieschen, frischer Petersilie und Essig-Öl-Marinade dazu 1 Brötchen	Quarkspeise mit Schokogeschmack	
MI 11.10.	Muschelnudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüseeinlage	Blumenkohl-Käse-Medaillon an Soße Hollandaise dazu Kartoffeln	Rindergeschnetzeltes mit Pilzen dazu Tomatenreis	Matjesfilet nach "Hausfrauen Art" (kalt) und Kartoffeln	Gemischter Salat mit Gurken, Balkankäse, Mais, roten Zwiebeln und grünen Oliven dazu 8-Kräuter-Honig-Senf-Vinaigrette	Blechkuchen	
DO 12.10.	Deftiger Graupeneintopf mit Schweinefleisch und Gemüseeinlage	Milchnudeln mit Apfelmus, Zucker und Zimt	Currywurst - Nudelaufbau mit Käse überbacken	Rindersauerbraten mit Soße, Rotkohl und Kartoffelklöße	Römersalat mit Hähnchenbruststreifen, Tomaten, gehobelm Hartkäse und Cashewnüssen dazu Caesar-Dressing	"Birne Helene" (eine halbe Birne mit Schokosoße)	
FR 13.10.	Ungarische Gulaschsuppe dazu Brötchen	Süßkartoffeltasche mit Rahmsoße und Kartoffelbrei	Geflügelleberragout mit geschmorten Zwiebeln dazu Kartoffelbrei	Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Kartoffeln	Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Gemüsemais und Shrimps dazu Tomaten-Paprika-Dressing	Käse-Salat mit Lauch, Erbsen, Paprika und Mais	

Speiseplan vom 16.10. - 20.10.2023 KW 42

	Eintopf 4,25 €	Menü 1 4,70 €	Menü 2 4,95 €	Menü 3 5,50 €	Salat 5,10 €	Dessert 1,80 €	M5 5,20 €
MO 16.10.	Grüne Bohnensuppe mit Kasseler und Kartoffelwürfel	Buntes Gemüse ragout mit Spätzle	Hähnchengeschnetzeltes mit Möhren dazu Kartoffeln	Rindergulasch mit Rotkohl und Semmelknödel	Gemischter Salat mit Thunfisch, Gurke, Tomate, Paprikastreifen, roten Zwiebeln, grüne Oliven dazu Buttermilch-Caesar-Dressing	Fruchtpüree und Dessertsoße mit Vanillegeschmack	Sandwichbaguette mit Kasseleraufschnitt, Krautsalat und Senfcreme
DI 17.10.	Möhrensuppe mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel	Gemknödel gefüllt mit Pflaumenmus dazu Soße mit Vanillegeschmack	Wurstgulasch (mit Gurkenwürfeln) dazu Nudeln	Schlemmerfischfilet "Brokkoli" an Kätersoße mit Gemüsereis	Gemischter Salat mit halben Eiern, Kochschinkenstreifen, Tomate, Gurke und Mais dazu Honig-Senf-Dressing	Bayrisch Creme mit Krokant-Streusel	
MI 18.10.	Bunter Gemüseintopf mit Kasseler- und Kartoffelwürfel	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße mit Tomatenwürfeln und geriebenem Käse	2 hausgemachte Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Kartoffeln	Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade mit Paprika-Sahnesoße und Rösti-Ecken	Couscous- Salat mit Eisberg, Paprika, Tomaten und Weintrauben dazu Mango-Chilli-Dressing	Quarkspeise mit Himbeergeschmack	
DO 19.10.	Tomatensuppe mit Reismudeln und Fleischklößchen	3 Eier mit Dillsoße und Kartoffeln dazu Rohkost	3 Weißwürstchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat (kalt) und süßem Senf	"Griechischer Auflauf" mit Gyros vom Schwein, Reismudeln, Paprikasahnesoße u. Käse überbacken	Bunter Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Balkankäse, Zwiebeln, Oliven, Chili in Kräuter-Öl-Dressing dazu Olivenbrötchen	Malländersalat mit Erbsen, Ei, Kochschinkenstreifen, Paprika und Mayonnaise	
FR 20.10.	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel	2 große Kartoffelpuffer mit warmer Apfelfoße	Gehacktesstippe mit Kartoffelbrei dazu 1 Gewürzgurke	1/2 Hähnchen mit Brötchen	Curry-Chicken-Salat- Hähnchenfleisch im Currymantel, Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Tomaten und Paprika dazu Tomate-Paprika Dressing	Rote Grütze und Dessertsoße mit Vanillegeschmack	

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: 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 41

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 42

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							