



- ☑ 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



KW 45 - 46

Reklamationen sind nur am Liefertag möglich!

SPEISEPLAN



Speiseplan vom 06.11. - 10.11.2023 KW 45

	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 6.11.	Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Nudeln) <small>(B,E,Gw) veg.</small>	Milchreis mit heißen Kirschen <small>(1,M) veg.</small>	Hähnchenbrustgout mit buntem Gemüse in Rahmsoße dazu Reis <small>(M)</small>	Fleischkäse mit Soße, Bayrisch Kraut mit Schinkenwürfel und Kartoffeln <small>(2,3,5)</small>	Gemischter Salat mit Thunfisch, Gurke, Tomate, Paprikastreifen, roten Zwiebeln, grüne Oliven dazu Buttermilch-Caesar-Dressing <small>(3,E,F,H,M)</small>	Naturjoghurt mit Fruchtcocktail <small>(1,M)</small>	Räucherfachs- Baguette mit Eischeiben, geräucherten Alaska-Seelachssteifeln, Lollo Rosso, Zwiebeln und Honig-Senf-Dill Dressing <small>(1,2,E,F,Gw,Gg,H)</small>
DI 7.11.	Nudelsuppe mit Gemüseeinlage und Rindfleisch dazu Brötchen <small>(B,E,Gw)</small>	3 Eier in Senfsoße mit Kartoffeln <small>(E,Gw,Gg,H,M) veg.</small>	Wurstgulasch mit Spirelli-Nudeln <small>(2,3,5,6,E,Gw,H)</small>	Falscher Hase (Hackbraten mit Ei) mit Soße, Bohnengemüse und Kartoffeln <small>(E,Gw,M)</small>	Gemischter Salat mit halben Eiern, Kochschinkenstreifen, Tomate, Gurke und Mais dazu Honig-Senf-Dressing <small>(2,3,5,E,H,M)</small>	Milchreis mit Kirschen <small>(1,M)</small>	
MI 8.11.	Kürbis-Kokossuppe mit Fleischklößchen <small>(E,Gw,Gg,M)</small>	Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu Apfelsmus <small>(3,E,Gw,M) veg.</small>	Hähnchenschnitzel mit Soße, Sommergemüse und Kartoffeln <small>(Gw,Gg,M)</small>	Bismarckheringsfilet "nach Hausfrauen Art" mit Zwiebel-, Gurken- und Apfelwürfeln (kalt) und Kartoffeln <small>(3,6,B,E,F,Gw,M)</small>	Gemischter Feldsalat mit Rote Bete Würfel, gerösteten Maronen, Äpfeln und Croutons dazu Himbeer-Balsamico Vinaigrette <small>(3,Gw,H,Nmr) NEU veg.</small>	Champignon- Walnuss-Salat (mit Holunderdressing) <small>(Nw) NEU veg.</small>	
DO 9.11.	Deftiger Wachsbohneintopf mit Kasseler <small>(2,3,5)</small>	Bandnudeln an pikanter Tomatensoße mit Knoblauch und Zwiebeln <small>(E,Gw) veg.</small>	Gehacktesstippe mit Kartoffelbrei und Gewürzgerke <small>(2,6,M)</small>	Tafelspitz mit Wurzelgemüse an Meerrettichsoße und Kartoffelklöße <small>(3,9,B,C,Gw,Gg,M)</small>	Bunter Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Balkankäse, Zwiebeln, Oliven, Chili in Kräuter-Öl-Dressing dazu Olivenbrötchen <small>(2,3,7,Gw,Gg,M) veg.</small>	hausgemachte Quarkspeise mit Pfirsichgeschmack <small>(M)</small>	
FR 10.11.	Bauernsuppentopf mit Kartoffelwürfel und Eierstich <small>(B,E,M) veg.</small>	Nudel-Schinken-Auflauf mit Brokkoli, Kochschinken und Käse überbacken <small>(2,3,5,E,Gw,M)</small>	Jumbo-Fischstäbchen mit Dillsoße und Risi-Bisi (Erbseeris) <small>(F,Gw,Gg,M)</small>	Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Fleischklößchen dazu Kartoffeln <small>(B,E,Gw,Gg,M)</small>	Curry-Chicken-Salat- Hähnchenfleisch im Currymantel, Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Tomaten und Paprika dazu Tomate-Paprika Dressing <small>(E,H,M)</small>	Apfel-Kompott mit Nusskrokant <small>(1,3,Nh)</small>	



Speiseplan vom 13.11. - 17.11.2023 KW 46

	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 13.11.	Reissuppe mit Hühnerfleisch dazu Brötchen <small>(B,Gw)</small>	Eipatty mit Rahmspinat und Kartoffeln <small>(B,E,Gw,Gg,M) veg.</small>	Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel und Gabelspaghetti <small>(2,3,5,E,Gw,H)</small>	Rindergulasch mit Speckbohnen und Kartoffeln <small>(2,3,M)</small>	Gemischter Salat mit Gurke, Paprikastreifen, Tomate, Bohnen und Schnittelstreifen dazu French Dressing <small>(3,B,E,Gw,H,M)</small>	Birnenkompott	Sandwichbaguette mit Tomate- Mozzarella, Rucola und Basilikum- Frischkäsecreme <small>(Gw,Gg,M,Nc)</small>
DI 14.11.	Brokkoli - Blumenkohl- Cremesuppe mit Croutons <small>(Gw,Gg,M) veg.</small>	Grießbrei mit heißen Früchten <small>(1,Gw,M) veg.</small>	Bratwurst mit Soße, Frühlingsgemüse und Kartoffeln <small>(2,3,5,H)</small>	Paniertes Seelachsfilet auf Zucchini-Rahmgemüse mit Kartoffeln <small>(F,Gw,Gg,M)</small>	Gemischter Salat mit Rucola, Tomate und Mozzarellabällchen, Paprikastreifen, frischem Basilikum dazu Balsamico-Dressing <small>(H,M) veg.</small>	Mousse mit Schokogeschmack und weiße Schokorasel <small>(M)</small>	
MI 15.11.	Graupensuppe mit Gemüseeinlage und Kasseler <small>(2,3,5,B,Gg)</small>	vegetarische Gemüse- Bolognese mit Basmatireis <small>(B) veg.</small>	Hähnchenbrustfilet "natur" mit Rahmsoße, Möhrengemüse und Kartoffeln <small>(M)</small>	Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat <small>(2,3,5,6,B,E,Gw,H,M)</small>	Gemischter Salat mit grünen Bohnen, Kartoffelwürfeln, Thunfisch, Kapern, Zwiebeln, Eischeiben und schwarzen Oliven dazu Buttermilch-Caesar-Dressing <small>(6,7,E,F,H,M)</small>	Grießpudding mit Fruchtsoße <small>(1,2,Gw,M)</small>	
DO 16.11.	Soljanka mit Brötchen <small>(1,2,3,4,5,6,Gw,H)</small>	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße (mit Tomatenwürfeln) dazu geriebener Käse <small>(E,Gw,M) veg.</small>	2 hausgemachte Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Kartoffeln <small>(B,E,Gw,Gg,M)</small>	Rinderbraten mit Soße, Kaisergemüse und Kartoffelklöße <small>(H,M)</small>	Gemischter Salat mit 2 halben Eiern, Tomate, Gurke, Paprika und Frühlingzwiebeln dazu Honig-Senf-Dressing <small>(E,H,M) veg.</small>	hausgemachte Quarkspeise mit Vanillegeschmack <small>(2,M)</small>	
FR 17.11.	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch <small>(3,E,Gw,M)</small>	3 Quarkkeulchen mit Apfelsmus <small>(3,E,Gw,M) veg.</small>	Geflügelleberpfanne mit geschmorten Zwiebeln dazu Kartoffelbrei <small>(M)</small>	Seelachsfilet "natur" mit Senfsoße und Gemüseris <small>(B,F,Gw,Gg,H,M)</small>	Gemischter Salat mit Hähnchengyrosfleisch, Tomate, Gurke, Kidneybohnen und Gemüsemais dazu Tomate-Paprika Dressing <small>(E,H,M)</small>	Blumenkohlsalat <small>(3,6,C) veg.</small>	

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 Nma: Mandeln Nmr: Marone Nw: Walnuss S:Soja W: Weichtiere **Änderungen vorbehalten!**

Name / Anschrift / Stempel



Kunden Nr.:

--	--	--	--	--

Bestellung: **KW 45**

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 46**

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							