



# Menü-Service



KW 6: 03.02. – 09.02.2025

Bestellannahme: Fon 06221 84 83 82 Fax 06221 84 83 33

Menükarte	Montag 03.02.2025	Dienstag 04.02.2025	Mittwoch 05.02.2025	Donnerstag 06.02.2025	Freitag 07.02.2025	Samstag 08.02.2025	Sonntag 09.02.2025
<b>Klassikmenü</b>	Schlachtplatte (Schwein) mit Schweinebauch, Leberwurst und Blutwurst, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 1, 3, 4, 5, l	Linsengemüse mit Geflügelwienerle und geschmelzten Spätzle 0, 1, 3, a1, h, u	Chili con Carne (Rinderhack, rote Bohnen, Mais, Paprika, Zwiebeln) mit Reis 0, 1, 3, a1	Schweinesteak in Pfefferrahmsauce mit Kartoffelpüree, dazu Blattsalat mit Limettidressing 0, a1, 5, l, t, u	Pangasiusfilet mit Zitronensauce und Romaneskoröschen, dazu Salzkartoffeln a1, i, 5, l	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Lauchgemüse und Kartoffelpüree 3, 4, a1, 5, l, t	Rinder-geschnetzeltes in Soße mit Pilzallerlei und Kartoffeln 3, a1, 5, l, t
<b>Gourmetmenü</b>	Putensteak italienische Art (Parmaschinken (Schwein), Salbei, Parmesan) in Tomatensoße, dazu Reis 3, 5, l	Hähnchensteak in Austernpilzrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing a1, 5, l, t	Gebratene Rinderleber in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln a1, h, t	Hähnchen-Cordon bleu in Champignonrahmsauce, dazu Broccoliröschen und Spinatknödel 1, a1, h, 5, l, t	Rostbratwürstchen (Pute) auf Lauchgemüse, dazu Kartoffelpüree 3, 4, a1, 5, l	Kräuterbraten vom Rind in Soße mit Schmorgemüse und Gnocchi a1, h, 5, l, t	Marinierte Hähnchenbrust in Kräuter-Tomatensoße mit buntem Ratatouillegemüse und Reinsnudeln 3, a1
<b>Püriertes Menü</b>	Hähnchen-geschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelpüree 5, l, t	Wiener Würstchen (Pute) mit Linsengemüse und Kartoffelpüree 0, 1, 3, a1, 5, l, t, u	Rinderleber mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree a1, 5, l, t	Schweinesteak mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree a1, 5, l, t	Seelachsfilet mit Romaneskoröschen und Kartoffelpüree a1, i, 5, l	Rinderbraten mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree 5, l, t	Hähnchenbrust mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree 5, l, t
<b>Gluten-/Lactose Menü</b> (nur in Menüschaalen lieferbar)	Hähnchen-geschnetzeltes in Bratensoße mit Salzkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing t	Eier mit Rahmspinat und Kartoffeln h5	Milchreis mit Apfelmus 5	Pasta in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing 3	Hähnchensteak in Soße mit Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing t	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Schmorgemüse und Nudeln 3, 4, t	Rinder-geschnetzeltes mit Ratatouillegemüse und Kartoffeln 3, t
<b>Vegetarisches Menü</b>	Makkaroni mit bunter Pastasauce (Paprika, Zwiebeln, Kräuter, Schafskäse), dazu Blattsalat mit Limettidressing 3, a1, 5, l	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln a1, h, 5, l	Pfannkuchen mit Schokoladensauce a1, h, 5, l	Überbackene Auberginen mit Ofenkartoffeln 0, a1, 5, l	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Quarkdip, dazu Blattsalat mit Limettidressing 5, l	Kräutergnocchi mit Parmesan und Bärlauchsauce, dazu Lauchgemüse a1, h, 5, l, t	Auflauf Moussaka Art (Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten) mit Käse überbacken 0, a1, 5, l, t
<b>Tagessuppe</b> (Mindestmenge 10 Port.)	Flädlesuppe a1, h, 5, l	Grünkernsuppe a1, a5, 5, l, t	Möhrencremesuppe a1, 5, l	Cremesuppe a1, 5, l, t	Nudelsuppe mit frischen Kräutern a1, h	Champignoncremesuppe 3, a1, 5, l	Rote Linsensuppe a1, t, u
<b>Tagessdessert</b> (Mindestmenge 10 Port.)	Grießpudding a1, 5, l	Maracujajoghurt 1, 5, l	Schokomuffin a1, h, k, 5, l	Himbeerjoghurt 5, l	Keks a1, 5, l	Vanillepudding 5, l	Pflaumenkompott

## Unser Küchenchef empfiehlt:

Linsengemüse mit Geflügelwiener und Spätzle

Das Klassikmenü am Dienstag



Info

041 Der Betrieb untersteht der freiwilligen Kontrolle eines staatl. geprüften Lebensmittelchemikers. Zusatzstoffe/Allergene: 0 - mit Farbstoff, 1 - mit Konservierungsstoff, 2 - mit Geschmacksverstärker, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Phosphat, 5 - mit Milcheiweiß, 6 - koffeinhaltig, 7 - mit Süßungsmittel, 8 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 9 - geschwefelt, 10 - geschwärzt, 11 - gewachst, 12 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - chininhaltig, a1 - enth. Weizen, a2 enth. Roggen, a3 enth. Gerste, a4 enth. Hafer, a5 enth. Dinkel, a6 enth. Kamut, g - enth. Krebstiere, h - enth. Ei, i - enth. Fisch, j - enth. Erdnüsse, k - enth. Soja (gen-tech-frei), l - enth. Milch einschl. Laktose, m1 - enth. Mandeln, m2 enth. Haselnüsse, m3 enth. Walnüsse, m4 enth. Cashewnüsse, m5 enth. Pecannüsse, m6 enth. Paranüsse, m7 enth. Pistazien, m8 enth. Macadamianüsse, t - enth. Sellerie, u - enth. Senf, v - enth. Sesam, w - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, x - enth. Lupinen, y - enth. Weichtiere