



	A Tages-Menü € 3,70 Silber	B Leichte Kost € 3,95 Schwarz	C Kalte Küche € 3,80 K	D Salate € 3,70	E Das Beste € 4,60 Blau	F Kleines Menü € 3,50 Rot	G Diabetiker geeig. € 4,10 Grün
Mo. 26.07	Seelachsfilet (gebr.) mit Dillsoße, Salzkartoffeln, Beilage (4,8,9)	Nasi Goreng (Hühnerfleisch, Gemüse und Reis)	Schweineschnitzel mit zwei halbe Eier, Kartoffelsalat und Beilage	Fruchtiger Käsesalat (Käse, Ananas, Sahne, Trauben, Mandarinen, Eisberg)	Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße (4,8,9)	Apfelstrudel mit heißer Vanillesoße (9)	Kasslerbraten vom Nacken mit Rotkohl und Kartoffelklöße (3,8,9) <small>ca. 2,2 BE – ca. 685 kcal</small>
Di. 27.07	Gebratene Leber mit gedünsteten Zwiebeln und Kartoffelpüree (4,8,9)	Truthahnbraten in einer Rosmarinsoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße (4,8,9)	Fischfilet (pan.) mit Dillremoulade und Kartoffelsalat, Beilage (4)	Waldorfsalat Geflügelsalat mit Ananas und Nüssen auf Eisberg	Lachs (gebr.) mit Honig-Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Salatbeilage	Blumenkohl-Broccolisuppe mit einem Vollkornbrötchen (4,8,9)	Zwetschgen Topfenknödel mit Vanillesoße (3,9) <small>ca. 3,3 BE – ca. 650 kcal</small>
Mit. 28.07	Geschmorte Rippchen mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (4,8,9)	Drei Kartoffeltaschen mit Sahne-Käsesoße und einer Beilage (8,9)	Bulette mit hausgem. Kartoffelsalat, Beilage (4)	Tomaten-Zwiebelsalat auf Eisberg mit Kräuter-Joghurt-Dressing	Schlemmersteak (Käse, Kochschinken), Steak im Backteig, Buttererbsen, Salzkartoffeln	Bulette mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln (4,8,9)	Hering in Aspik mit Bratkartoffeln und Beilage (3,4) <small>ca. 2,5 BE - ca. 640 kcal</small>
Do. 29.07	Kartoffelsuppe mit frischem Gemüse und einer Bockwurst (4,11)	Brathering mit Speckkartoffeln, Rohkostbeilage (4,9)	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat und Beilage (1,4)	Curry-Reis-Salat (Putenbrust, Paprika, Reis, Mandarinen, Mais, Eisberg) Joghurt-Dressing	1/2 Hähnchen mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln (4,8,9)	Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (2,4,8,9)	Bratwurstschnecke „Rustica“ (grob) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree (8,9) <small>ca. 2,3 BE - ca.735 kcal</small>
Fr. 30.07	Paprikaschote in einer Sahnesoße mit Salzkartoffeln (4,8,9)	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln, Rohkost (4,8,9)	Paniertes Kotelett mit Kartoffelsalat und Rohkost (4)	Bunter Matjessalat (Ei, Zwiebeln, Apfel, Mais, Mandarinen) Joghurt-Dressing	Geschmorte Kalbshaxe o. Knochen mit Rosenkohl und Kartoffelklöße (4,8,9)	Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen (2,4,8,9)	Hähnchenbrust (ged.) mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln (3,4,8,9.) <small>(ca. 2,6 BE - ca.480 kcal</small>

INFO

Die Menüs werden frisch gekocht und sind zum Verzehr am selben Tag bestimmt. Wir verwenden Jodsalz.

Änderungen vorbehalten!

- 1 - Farbstoff
- 2 - mit künstlichen Aromastoffen
- 3 - mit Süßstoff
- 4 - mit Konservierungsmittel
- 5 - mit Antioxidationsmittel
- 6 - Verdickungsmittel
- 7 - geschwefelt
- 8 - Mehl
- 9 - Sahne
- 10 - Nüsse
- 11 - Sellerie

Wir verwenden keine Geschmacksverstärker !!

Z Dessert € 0,80
Rote Grütze „Waldfrucht“ mit Vanillesoße Mo
Zitronencreme mit Schokostreusel Di
Kirschkompott Mi
Gemischte Früchte Do
Mocca-Creme Fr

Samstag und Sonntag 31.07. / 01.08.	EINTOPF € 4,20	WE 1 € 4,80	WE 2 € 4,80
	Kartoffel-Sellerie-Eintopf mit Rindfleisch, Brot	Hähnchenroulade „Florenz“ mit Speckbohnen, Rahmsauce und Salzkartoffeln	Rindergulasch mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree

In. 3	A	B	C	D	E	F	G	Z
Mo								
Di								
Mit								
Do								
Fr								
	ET:heiß	WE1:heiß	WE2:heiß					
Sa								
So								

Tour: _____

Ku.-Nr.: _____

Name/ Stempel: _____

Ort: _____

Straße: _____

Tel.: _____

30. KW: 26.07. – 01.08.

INFO

Wir rechnen gerne Ihre Restaurantchecks ab: -Sodexo - Ticket-Restaurant-. Die Bezahlung erfolgt beim Fahrer wöchentlich rückwirkend. Alle Preise inkl. Lieferung und MwSt. Bitte Be- u. Abstellungen spätestens einen Tag vorher bis 13 Uhr (Fr für Mo) aufgeben. Be- u. Abstellungen für das Wochenende sind bis spätestens Dienstag 13 Uhr der lfd. Woche abzugeben.