



	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. 09.08	Hackbraten mit Mischgemüse und Salzkartoffeln (4,6,8,9)	Seelachsfilet (gebr.) mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Beilage	Kasslerschnitzel mit Mayonnaisensalat und Beilage (4,9)	Bunter Maissalat (Ei,Zwiebel,Apfel, Mais,Mandarinen) Kräuter-Dressing	Rindfleischstreifen in einer roten Curry-Kokos-Soße dazu Basmati-Reis, Beilage (8,9)	Schwammerln versch. Pilze, Zwiebeln,Kräuter, Schinken und Semmelknödel (8,9)	Brühreiseintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse (4) <small>ca. 2,9 BE – ca. 605 kcal</small>
Di. 10.08	Linsensuppe leicht süß / sauer mit einem Paar Wiener Würstchen (4,5,11)	Tortellini alla Panna (Schinken-Käsesoße), Beilage	Sülzkotelett mit Kartoffelsalat und Rohkostbeilage (4,8)	Rote Beete Salat (Möhren,Nüsse,Ei, Kassler,Zwiebeln) Meerrettich-Dressing	Schweineröllchen gef. mit Schinken u. Käse,dazu Mandelrosenkohl und Gnocci (4,8,9)	Hähnchen - schnitzel mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln (8,9)	Alaska - Seelachsfilet im Backteig mit Dillsoße,Salzkartoffeln,Beilage (3,4,8,9) <small>ca. 2,8 BE – ca. 755 kcal</small>
Mit. 11.08	Schweineschnitzel mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln (4,8,9)	Schaschlikspieß mit Zigeunersoße und Kartoffelpüree (4,8,9)	Putenschnitzel mit Nudelsalat und Beilage	Obstsalat mit verschiedenen Früchten und Rosinen, Joghurt-Dressing	Kassler-eisbeinfleisch mit Weinkraut und Kartoffelpüree (4)	Apfel-Reis Auflauf mit Apfelstückchen, Zimt / Zucker	Drei Hefeklöße mit Blaubeersuppe (3) <small>ca. 3,3 BE - ca. 670 kcal</small>
Do. 12.08	Ungarischer Gulasch mit Nudeln und Rohkostbeilage (8,9)	Sülze mit Remoulade , mit Speckkartoffeln und Rohkostbeilage (2,4,8,9)	Kammkotelett mit Kartoffelsalat und Beilage (4,8)	Blattsalat mit Spargel (Eisbergsalat,Ei, Schinken,Feldsalat, Lollo Rosso,Gurke) French-Dressing)	Welsfilet mit einer Pilzcreme überbacken,dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (8,9)	Kohlroulade (kl.) in einer pikanten Kümmel-Sahnesoße und Salzkartoffeln (4,8,9)	Schweinelachs-schnitzel mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (3,4,8,9) <small>ca. 2,5 BE - ca. 705 kcal</small>
Fr. 13.08	Rinderschmorbraten mit Rotkohl und Kartoffelklöße (4,8,9)	Schmorgurken mit Hackklößchen und Salzkartoffeln (4,8)	Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat und Beilage (4)	Farmer-Mix (Blattsalat,Gurken, Möhren,Mais, Schnitzelstreifen) Dressing	Hähnchenbrustfilet „Parisienne“ mit Broccoli-Blumenkohl und Kartoffelbällchen (4,8,9)	Zwei Eierkuchen mit heißem Apfelmus (8)	Eier (gekocht) in süß/saurer Soße, Salzkartoffeln, Beilage (3,4,8,9) <small>ca. 2,8 BE - ca. 595 kcal</small>



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
Stachelbeerkompott Mo
Vanillemousse mit Schokostreusel Di
Grießflammerie mit Früchten Mi
Erdbeer-Joghurt creme Do
Birnen-Kompott Fr

Samstag und Sonntag 14. / 15.08.	EINTOPF € 4,20	WE 1 € 4,80	WE 2 € 4,80
	Karotten-Kartoffel-Eintopf mit Rindfleisch,Brot und Dessert	Hähnchenspieß Paprikagemüse und Risi Bisi	Hackbraten in Rahmsauce mit Romanesco und Kartoffelpüree

In 5	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.: _____

32. KW: 09.08 – 15.08.



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.