



Menü-angebot	1	4,65€	2	4,45€	3	5,95€	4	5,50€	5	5,55€	6	5,95€	7	3,90€	8	0,70€	Kuchen									
	Hausmannskost	Eintöpfe		Tagesgericht Leichte Vollkost / Menüs mit Infos für Diabetiker		Mini Menüs		Vegetarische Menüs		Kräftig & Deftig		Abendbrot		Nachtisch		Menü		1	2	3	4	5	6	7	8	Anzahl
Mo	3 Buchtein mit N G J Vanillesoße	1 C A	Möhreneintopf mit Rindfleischwürfeln, 2 A dazu 1 Scheibe Brot		Gemüseintopf nach "Gärtnerin" 29 31 C A J Art" mit Mettbällchen vom Schwein		Klopse "Königsberger Art" 29 C A G J vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln		Rührei mit cremigem 18 C G Spinat und Salzkartoffeln		Schweinegulasch "Hausfrauen Art" 29 16 A G J mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln		Kochsalami, feine Leberwurst, 4 1 3 9 2 C A G J K Emmentaler, Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur	Mirabellenkompott 3		Mo										
16.07.	12.2 BE 904 kcal 3706 kJ		3.7 BE 289 kcal 1185 kJ	4612	2.5 BE 398 kcal 1660 kJ	4040	2.8 BE 343 kcal 1437 kJ	4565	3.3 BE 518 kcal 2162 kJ	4164	2.8 BE 337 kcal 1416 kJ	5.4 BE 739 kcal 3030 kJ	1.5 BE 81 kcal 332 kJ	16.07.												
Di	Szegediner Gulasch mit 1 3 2 A Klößen	Spargeltopf mit Fleischklößchen, 1 2 A dazu 1 Scheibe Brot		Gebratene Geflügelfleischbällchen in A G J K Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf 18 31 J mit Tomaten-Petersilie-Garnitur		Spiralnudeln in Käsesoße A G mit Tomaten-Petersilie-Garnitur		Hausgemachter Kaiserschmarrn mit 30 C A G Apfel-Rosinen-Kompott		Schweinelachsbraten, Putenteewurst, Camembert, 4 7 3 2 E A G H J K Obst der Saison, dazu Butter, Bort und Garnitur	Schokopudding mit Vanillesoße G		Di											
17.07.	3.6 BE 474 kcal 1943 kJ	4.2 BE 402 kcal 1648 kJ	4734	3.8 BE 441 kcal 1848 kJ	4608	2.2 BE 301 kcal 1252 kJ	4547	4.3 BE 529 kcal 2216 kJ	4522	9.1 BE 629 kcal 2656 kJ	6 BE 628 kcal 2575 kJ	1.4 BE 126 kcal 517 kJ	17.07.													
Mi	Pikanter Wurstgulasch mit 2 A K Spaghetti	Kräuterkartoffelsuppe mit Gemüse, 1 2 A J dazu 1 Scheibe Brot		Zartes Gulasch vom 18 C G Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße		Pfannkuchen mit fruchtiger 9 C A G Erdbeer-Rhabarber-Füllung (mit Zuckerart und Süßungsmitteln)		Cremige Erbsensuppe mit A G J bunter Gemüseeinlage		Scholle "Finkenwerder Art" 29 16 D A B G garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln		Putenhackbraten, Kochschinken mit 4 7 3 9 2 A G K Fettrand, Schnittkäse, Gabelrollmops, dazu Butter, Brot und Garnitur	Mandarinenkompott		Mi											
18.07.	5.7 BE 596 kcal 2444 kJ	3.9 BE 267 kcal 1095 kJ	4263	3.7 BE 376 kcal 1582 kJ	4515	5 BE 382 kcal 1614 kJ	4683	3.4 BE 445 kcal 1859 kJ	4427	4.4 BE 553 kcal 2315 kJ	6.3 BE 698 kcal 2862 kJ	1.3 BE 73 kcal 299 kJ	18.07.													
Do	Beefsteak "Zigeuner 1 2 C A G M J K Art" mit feinen Erbsen und Kartoffelpüree	Deftiger Linseneintopf mit 7 3 2 A 2 Wienern, dazu 1 Scheibe Brot		Buntes Spargelgemüse-Ragout in A G J feiner Soße, dazu Salzkartoffeln		Hausgemachte Rinderfrikadelle in C A G herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln		Spaghetti "Napoli" mit C A G fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße		Herzhafter Rindergulaschtopf 31 A 1 gekochtes Ei, dazu Butter, Brot und Garnitur		Putenjagdwurst, Apfel-Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse, 4 3 2 C A G J K 1 gekochtes Ei, dazu Butter, Brot und Garnitur	Vanillequarkspeise 1 G		Do											
19.07.	4.8 BE 670 kcal 2747 kJ	6.9 BE 648 kcal 2657 kJ	4599	3.8 BE 370 kcal 1553 kJ	4097	2.4 BE 353 kcal 1474 kJ	4321	6.4 BE 502 kcal 2114 kJ	4205	2.7 BE 384 kcal 1611 kJ	5.3 BE 731 kcal 2997 kJ	1.6 BE 154 kcal 631 kJ	19.07.													
Fr	Gebratene Hähnchenkeule mit 11 3 2 A Geflügelsoße, dazu Rotkohl und Kartoffeln	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch, 3 2 A dazu 1 Scheibe Brot		Paniertes Alaska-Seelachs in D A G J K Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel		Zartes Rindergeschnetzeltes mit C A G J K Rotkohl und Kartoffelklößen		Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit 31 C A Tomaten und Paprika		Paniertes Schweineschnitzel mit 29 A G J Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße		Römerbraten, Zwiebelmett, Maasdamer, 4 7 1 2 A G J K Feiner Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brot und Garnitur	Apfelkompott mit Vanillesoße 1 3 G		Fr											
20.07.	4 BE 727 kcal 2981 kJ	4.9 BE 353 kcal 1447 kJ	4472	4.6 BE 530 kcal 2222 kJ	4219	3.4 BE 333 kcal 1401 kJ	4549	4.8 BE 431 kcal 1807 kJ	4191	4.9 BE 461 kcal 1937 kJ	5.5 BE 780 kcal 3198 kJ	1.9 BE 114 kcal 467 kJ	20.07.													
Sa*	Gefüllte Schweineroulade in 2 A G K F Bratensoße mit Rahmwirsinggemüse und Kartoffeln	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch, 2 A dazu 1 Scheibe Brot		Quarktaler auf Vanillesoße 11 C A G dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)		Hühnerfrikassee mit feinem 30 A G J Spargel dazu bunter Gemüseris		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, 9 C A G dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)		Zwei Rinderfrikadellen in C A G J K herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln		Kaßleraufschnitt, Bierschinken, Edamer, 4 7 3 2 A G F Rettichsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur	Joghurt-Himbeer-Dessert G F		Sa*											
21.07.	3.5 BE 420 kcal 1722 kJ	3.5 BE 292 kcal 1197 kJ	4590	4.7 BE 440 kcal 1849 kJ	4797	3.3 BE 410 kcal 1718 kJ	4524	5 BE 460 kcal 1928 kJ	4044	3.1 BE 533 kcal 2220 kJ	6.8 BE 720 kcal 2952 kJ	1.7 BE 208 kcal 853 kJ	21.07.													
So*	Kaßler-Sahne-Gulasch mit grüne 1 3 2 A Bohngemüse und Kartoffelklößen	Nudeleintopf mit Rindfleisch, C A J dazu 1 Scheibe Brot		Schweineschnitzel in Rahmsoße 29 C A G J dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle		Saftiges Kasseler in 29 16 A G J Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln		Bunte Gemüseplatte mit 18 G J grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln		Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße 30 A G J dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln		Salami im Käsemantel, 4 7 1 3 2 A G H J K Putenhirtenbraten, Butterkäse, frischer Gurkensalat mit Dill, dazu Butter, Brot und Garnitur	Frischkäse-Kirsch-Dessert G H		So*											
22.07.	4 BE 529 kcal 2169 kJ	4 BE 331 kcal 1357 kJ	4189	4.1 BE 491 kcal 2059 kJ	4199	2 BE 301 kcal 1256 kJ	4574	3 BE 356 kcal 1485 kJ	4793	3.1 BE 497 kcal 2082 kJ	6.2 BE 681 kcal 2792 kJ	2.2 BE 309 kcal 1267 kJ	22.07.													

Anlieferungszuschlag: 0,30 €
* Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,25 €

- = Apfelkuchen
- = Kirschkuchen
- = Butterkuchen

Freuen Sie; sich auf leckerem Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet; nur 1,50€.

Bestellungen aus Spalte 7 und 8 sind nur in Verbindung mit einem Menü (Spalte 1 - 6) möglich.

Zusatzstoffe: 1 mit; Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit

Allergene: Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärkern, 5; geschwefelt, 6 geschwärzt (Oliven), 7 mit Phosphat, 8 mit; Milcheiweiß (Molkepulver, Milchpulver), 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 10; enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 11 mit Süßungsmitteln, 12; auf Grundlage (z.B. Sorbit) bei; Tafelsüßen, 13 gewachst, 14 mit Hühnerweiß, 15 mit Stärke, 16 Nitritpökelsalz, 18 ohne Gluten, 28; kann bei übermäßigem Verzehr abführend; wirken, 29 enthält Schweinefleisch, 30; enthält Alkohol, 31 ohne Laktose A Glutenhaltiges; Getreide - Weizen, A1 Glutenhaltiges Getreide - Roggen, A2; Glutenhaltiges Getreide - Gerste, A3 Glutenhaltiges Getreide - Hafer, B Krebstiere und; Krebserzeugnisse, C Eier und; Eierzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Soja und; Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose;), H Haselnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H1 Wallnüsse sowie daraus; hergestellte Erzeugnisse, H2 Cashewnüsse; sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H3 Pekannüsse sowie daraus; hergestellte Erzeugnisse, H4 Paranüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H5; Macadamianüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H6 Pistazien sowie daraus hergestellte; Erzeugnisse, H7 Mandeln; sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, J Sellerie und Sellerieerzeugnisse, K Senf; und Senferzeugnisse, L Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse, M Schwefeldioxid; und Sulfide (bei einer Konzentration von; mi. 10mg/kg oder L), N Lupinen und Lupinenerzeugnisse, O Weichtiere und; Weichtiererzeugnisse

BE = Menüs; mit; Informationen; für; Diabetiker(mit; BE - Angaben; und; höchstens; 35; g; Fett;)

Kunden-Nr. _____ Tel. _____
Name _____
Straße, Hausnr. _____
Wohnort _____
Ihre; personenbezogenen; Daten; werden; von; uns; ausschließlich; zu; Auftrags - und; Werbezwecken; erhoben; verarbeitet; und; genutzt; 1. Der; Verarbeitung; oder; Nutzung; Ihrer; Daten; für; Zwecke; der; Werbung; können; Sie; jederzeit; widersprechen.