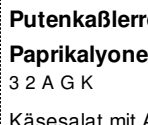
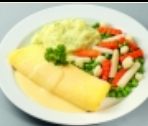
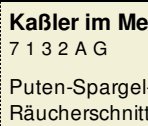
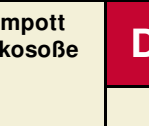
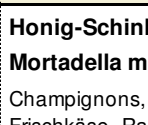
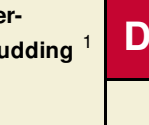
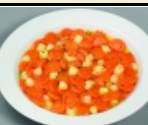
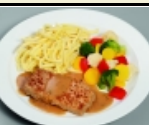
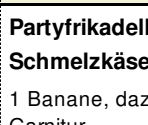
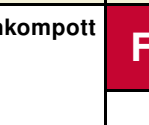
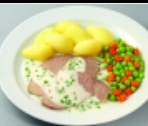
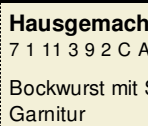
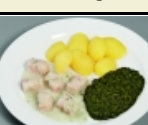
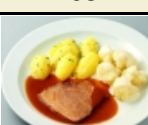
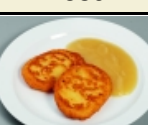
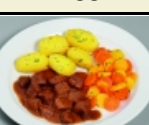
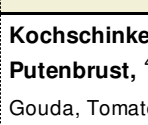
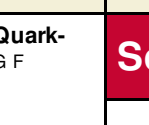
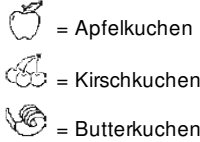




Menü- angebot	1	4,65€	2	4,45€	3	5,95€	4	5,50€	5	5,55€	6	5,95€	7	3,90€	8	0,70€									Kuchen													
	Hausmannskost			Eintöpfe		Tagesgericht Leichte Vollkost / Menüs mit Infos für Diabetiker		Mini Menüs			Vegetarische Menüs			Kräftig & Deftig			Abendbrot		Nachtisch		Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Anzahl								
Mo	4 Quarkkeulchen mit ^{3 9 A} G Apfelmus und Zucker			Sächsische Kartoffelsuppe mit ^{7 3} 2 A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		 Deutsches Beefsteak in ^{31 C A J K} kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln	 Eieromelette in Sauerrahm- Kräutersoße ^{C A G J K} mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel	 Penne-Nudeln mit vegetarischer ^{31 A J} Bolognese	 Herzhafte Mini- Frikadellen vom ^{29 C A G} J K Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl- Gemüse und Stampfkartoffeln	 Putenkaßlerömerbraten, Paprikalyoner, Edamer, ^{7 1 11} ^{3 2 A G K} Käsesalat mit Ananas, dazu Butter, Brot und Garnitur	 Apfelmus ³	Mo											  															
30.04.	9.2 BE 806 kcal 3305 kJ	3.8 BE 403 kcal 1652 kJ	4083	2.9 BE 382 kcal 1598 kJ	4553	3.2 BE 424 kcal 1777 kJ	4552	6.1 BE 527 kcal 2220 kJ	4081	3.8 BE 592 kcal 2468 kJ	5.6 BE 675 kcal 2768 kJ	1.3 BE 72 kcal 295 kJ	30.04.																		  							
Di	Gefülltes Hacksteak mit ² C A G Paprika-Frischkäse-Soße, Balkangemüse und Kartoffelpüree			Ungarischer Kesselgulasch, dazu ²⁹ 2 A M 1 Scheibe Brot		 Herzhafter Pfannkuchen mit ^{C A G} Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale	 Gebackene Filetstücke vom ^{D A G K} Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis	 Goldgelbes Eieromelette in ^{C A G J} Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln	 Schweinebraten in herzhafter ^{29 A G K} Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln	 Kaßler im Meerrettichmantel, ^{7 1 3 2 A G} Puten-Spargel-Pastete, Räucherschnittkäse, Melonenwürfel, dazu Butter, Brot und Garnitur	 Birnenkompott mit Schokosoße G	Di												  														
01.05.	4 BE 578 kcal 2370 kJ	3.5 BE 473 kcal 1939 kJ	4543	4.6 BE 418 kcal 1756 kJ	4493	3.7 BE 401 kcal 1682 kJ	4554	3.1 BE 531 kcal 2214 kJ	4169	2.4 BE 326 kcal 1367 kJ	5.9 BE 626 kcal 2567 kJ	1.2 BE 79 kcal 324 kJ	01.05.																		  							
Mi	Bratwurst in Bratensoße, ^{15 7 3 2 A G J K} dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree			Bunter Gemüseeintopf mit ^{2 A} Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		 Geflügelfrikadellen in Soße ^{A G J K} mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	 Hähnchenfilets in feiner ^{A G J K} Sauerahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis	 Goldgelb gebackener Pfannkuchen ^{C A G} mit Kirschfüllung	 Rindfleisch in Meerrettichsoße ^{A G} dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln	 Honig-Schinken-Leberwurst, Mortadella mit ^{4 7 3 2 A G J K F} Champignons, Philadelphia Frischkäse, Radieschen-Apfel- Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur	 Fruchtcocktail ³	Mi																							  			
02.05.	3.4 BE 694 kcal 2845 kJ	3.5 BE 296 kcal 1214 kJ	4768	3.1 BE 480 kcal 2006 kJ	4744	2.8 BE 344 kcal 1440 kJ	4521	6.4 BE 450 kcal 1902 kJ	4206	2.7 BE 328 kcal 1377 kJ	6.9 BE 736 kcal 3018 kJ	1.2 BE 62 kcal 254 kJ	02.05.																			  						
Do	Jägerschnitzel mit Rahmchampignons ^{7 1 3 2} A G K F und Kartoffelpüree			Deftiger Erbseneintopf mit ^{7 1 2 A} 1 Bockwurst, dazu 1 Scheibe Brot		 Senfkrustenbraten vom Schwein ^{29 C A G J K} in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle	 Hausgemachte Erbsensuppe mit ^{29 18} ^{31 3 16 J} Räucherendchen vom Schwein	 Saftige Gemüsefrikadelle mit ^C A G Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln	 Zarte Hähnchenbrust in ^{18 G J K} Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis	 Dillsaftfleisch, Kaßleraufschnitt, Maasdamer, ^{4 7 3 2 A G} Matjeshäckerle, dazu Butter, Brot und Garnitur	 Rhabarber- Vanille-Pudding ¹ G	Do																								  		
03.05.	4 BE 806 kcal 3305 kJ	5.2 BE 594 kcal 2435 kJ	4192	3.6 BE 374 kcal 1571 kJ	4626	3.6 BE 498 kcal 2084 kJ	4387	3.8 BE 408 kcal 1709 kJ	4400	5.5 BE 541 kcal 2276 kJ	5.4 BE 639 kcal 2620 kJ	1.3 BE 77 kcal 316 kJ	03.05.																			  						
Fr	Brathering mit Zwiebeln, ^{15 11 C A J K} dazu Rote Bete Salat und Bratkartoffeln			Weißkrauteintopf mit Kaßlerfleisch, ^{29 3 2 A} dazu 1 Scheibe Brot		 Cremige Erbsensuppe mit ^{A G J} bunter Gemüseeinlage	 Schweinebraten in herzhafter ^{29 A G K} Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln	 Vegetarischer Möhreeneintopf mit ¹⁸ 31 feinen Kartoffelwürfeln	 Schweinehacksteak in Rahmsoße ^{29 C A G J K} mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle	 Partyfrikadelle, Leberkäse, Schmelzkäse, ^{7 3 2 C A G J K F} 1 Banane, dazu Butter, Brot und Garnitur	 Pflaumenkompott	Fr																								  		
04.05.	4.8 BE 708 kcal 2903 kJ	3.5 BE 304 kcal 1246 kJ	4683	3.4 BE 445 kcal 1859 kJ	4169	2.4 BE 326 kcal 1367 kJ	4603	2.2 BE 246 kcal 1029 kJ	4039	3.1 BE 438 kcal 1831 kJ	9 BE 809 kcal 3317 kJ	0.8 BE 44 kcal 180 kJ	04.05.																				  					
Sa*	Omelette mit Champignonfüllung ^{3 2 C} G und Zwiebel-Kartoffelpüree			Bunter Reiseintopf mit A J Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		 Tafelspitz aus zartem ^A G J Rindfleisch in Schnittlauch- Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln	 Feine Bratwurst vom ^{29 3 C A G J} Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi- Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	 Champignons in Rahmsoße ^{C A G J} dazu Serviettenknödel	 Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße ²⁹ 30 A G J dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln	 Hausgemachter Nudelsalat, 1 ^{7 1 11 3 9 2 C A G K} Bockwurst mit Senf und kleine Garnitur	 Pfirsich-Eierlikör- Dessert ^{1 C G F}	Sa*																									  	
05.05.	3.8 BE 399 kcal 1636 kJ	4.3 BE 324 kcal 1328 kJ	4225	3.1 BE 421 kcal 1765 kJ	4082	1.9 BE 443 kcal 1843 kJ	4580	4.2 BE 534 kcal 2231 kJ	4183	3 BE 378 kcal 1585 kJ	3.7 BE 653 kcal 2677 kJ	2.3 BE 259 kcal 1062 kJ	05.05.																				  					
So*	Rinderzungenstreifen in Meerrettich ^{1 11 3 2 A G F} mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln			Linseneintopf süß- sauer mit ^{7 3 2 A J K} Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot		 Gedünsteter Alaska- Seelachs in ^{18 D G J} feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	 Zarter Rinderbraten in ^{A G J K} kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	 Reibekuchen mit Apfelmus ^{31 C A}	 Rindergulasch mit buntem ³¹ Möhrengemüse und Salzkartoffeln	 Kochschinken, gefüllte Putenbrust, ^{4 7 3 2 A G J} Gouda, Tomatensalat, dazu Butter, Brot und Garnitur	 Ananas-Quark- Dessert ^{G F}	So*																										  
06.05.	4.3 BE 527 kcal 2161 kJ	6.8 BE 608 kcal 2493 kJ	4475	2.5 BE 341 kcal 1430 kJ	4231	2.2 BE 250 kcal 1051 kJ	4557	6.1 BE 545 kcal 2285 kJ	4226	3 BE 361 kcal 1519 kJ	5.6 BE 636 kcal 2608 kJ	1.3 BE 151 kcal 619 kJ	06.05.																				  					

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



Freuen Sie; sich auf leckerern 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 Hühnereiweiß, 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 Sesamsamenerzeugnisse, M Schwefeldioxid; und Sulfide (bei einer Konzentration von; mi. 10mg/kg oder L), N Lupinen und Lupinenerzeugnisse, O Weichtiere und; Weichtierzeugnisse

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.Der; Verarbeitung; oder; Nutzung; Ihrer; Daten; für; Zwecke; der; Werbung; können; Sie; jederzeit; widersprechen.