

# BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **13**

Gewünschtes Menü  
bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €\*  
 1  2  3  4  
 5  6  7  8

# HÖMMA, WAT LECKER!



**1**

**Tages-  
angebot**

7,25 €

**2**

**Leichte  
Küche**

9,20 €

**3**

**Leckere  
Vielfalt**

10,40 €

**4**

**Leib-  
gerichte**

10,40 €

**5**

**Vegetarische  
Menüs**

7,90 €

**6**

**Leckeres  
aus'm Pott**

8,50 €

**7**

**Salat & Gedöns  
(kalt)**

8,30 €

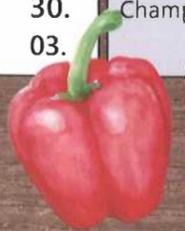
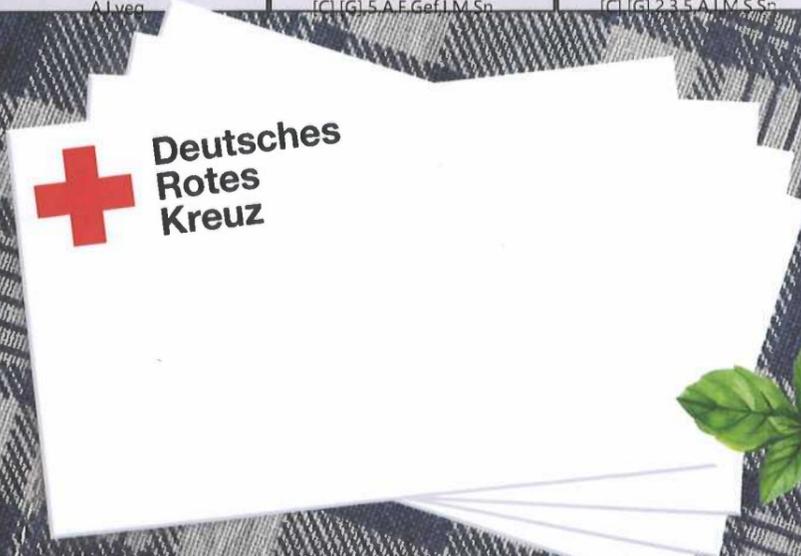
**8**

**Süß &  
Fruchtig**

7,70 €

<b>Mo</b> 24. 03.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4	Apfelmus
	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Käse- Mandarinen- Schnitte
<b>Di</b> 25. 03.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4	Joghurt mit Rhabar- bermus
	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Mandel- Butter- kuchen
<b>Mi</b> 26. 03.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4	Schoko- mousse mit Kirsche
	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Mandel- Bienen- stich
<b>Do</b> 27. 03.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4	Milch- creme mit Beeren
	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Apfel- streusel- kuchen
<b>Fr</b> 28. 03.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4	Cappuccino Pudding
	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Käse- sahne- Pfirsich
<b>Sa</b> 29. 03.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4	Erdbeer- Zitronen- Mousse
	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Kirsch- streusel- kuchen
<b>So</b> 30. 03.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4	Apfel- Bananen- mus
	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Erdbeer- Creme- Schnitte

<b>Mo</b> 24. 03.	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete Salat <small>[C] [G] 5 A 1 M S Sn</small>	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree <small>[C] [G] 5 A 1 M Ri</small>	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken <small>[G] 5 F Gef 1 M Wei</small>	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei <small>[C] [G] 5 1 S Wei</small>	Italienische Gemüse-pasta mit Vollkornnudeln <small>2 5 A 1 veg</small>	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwurstchen <small>[G] 2 5 A Gef 1 S Sn</small>	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf <small>[C] [G] 2 3 5 Gef 1 S Sn</small>	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <small>[G] 5 M veg</small>
<b>Di</b> 25. 03.	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln <small>[C] 5 A 1 S Sn</small>	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <small>[G] 1 A Gef 1</small>	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti <small>2 3 4 A 1 S</small>	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln <small>3 4 A 1 S Sn</small>	Gebratenes Gemüse Süß Sauer mit Reis <small>3 A F 1 veg</small>	Linseneintopf mit Geflügel Wiener <small>2 4 5 A Gef 1</small>	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, mit Balsamico-Dressing <small>[C] [G] 2 3 5 M Sn veg</small>	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>[G] 5 A M veg</small>
<b>Mi</b> 26. 03.	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln <small>[C] [D] [G] 2 3 5 F M Sn</small>	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis <small>[G] 5 A Gef 1 M</small>	Schweineleberragout in Apfelsauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse <small>[G] 2 5 A 1 M S</small>	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree <small>[G] 5 A M S</small>	Gemüseragout mit Erbsenpüree <small>[G] 5 A 1 M veg</small>	Klassischer Möhre-eintopf mit Geflügelkräuterbällchen <small>[C] 5 A F Gef 1 Sn</small>	'Bayern Mix' Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselersstreifen dazu Sauerrahm-Dressing <small>[G] 2 M S</small>	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <small>[C] [G] A veg Wei</small>
<b>Do</b> 27. 03.	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße <small>2 5 A 1 S</small>	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln <small>[D] [G] 5 F 1 M Wei</small>	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat <small>[C] 2 3 5 A Gef Sn</small>	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl <small>[C] 5 A Ri</small>	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris <small>[C] [G] 5 A F 1 veg</small>	Kürbis-Hähncheneintopf mit Kartoffeln <small>A Gef 1</small>	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing <small>[G] 2 A F Gef</small>	Quarkstrudel mit Vanillesauce <small>[C] [G] 5 A M veg</small>
<b>Fr</b> 28. 03.	Westfälische-Dicke-Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln <small>[G] 5 A 1 M S</small>	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti <small>[G] A 1 S</small>	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce <small>[G] 2 5 A 1 M Sn veg</small>	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersensauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat <small>[C] [D] [G] 2 3 5 A F 1 M Sn</small>	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat <small>A 1 veg</small>	Porree-Eintopf mit Geflügel-frikadelle <small>[C] [G] 5 A F Gef 1 M Sn</small>	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat <small>[C] [G] 2 3 5 A 1 M S Sn</small>	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott <small>[G] M veg</small>
<b>Sa</b> 29. 03.	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Broccoligemüse und Bunte Sprialnudeln <small>A Gef 1</small>	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch <small>5 A 1 Ri</small>	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur <small>[G] M veg</small>	Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen <small>[G] 2 A 1 M S</small>				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce <small>[C] [G] 5 A M veg</small>
<b>So</b> 30. 03.	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <small>[G] 2 A Gef 1 M</small>	Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln <small>[C] 5 A A2 1 S Sn</small>	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni <small>[C] [G] 5 A 1 M veg</small>	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>[G] A 1 M S</small>				Beerengrütze mit Vanillesauce <small>[G] 5 veg</small>



1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnüssererzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion. \*Die Allergenhinweise für unseren Kuchen & unsere Desserts finden Sie auf unseren Beilagenzetteln. Druckfehler und Änderungen vorbehalten!