

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 7

Menü-angebot	1	8,95 €	2	8,95 €	3	8,95 €	4	9,75 €	5	7,75 €	6	8,75 €
	Vollkost	Anangepasste Vollkost / Diabetiker	Vegetarisch	Gourmet-Menü		Mini Menü		Tagesgericht				
Mo 09.02.	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Rindergulasch mit buntem Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse F,M,Me,La	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Currywurst mit Kartoffelspalten Sn,3						
Di 10.02.	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei						
Mi 11.02.	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Haussmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Herhaftes Rinder geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersiliengarnitur G,G1,M,Me,La,S,Sn	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La						
Do 12.02.	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti G,G1,M,Me,La,Sn,20	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La						
Fr 13.02.	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,Sn,20	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln Sn,20	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn						
Sa 14.02.	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn,20	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risibisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn						
So 15.02.	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kartoffelpalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße S	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln						

Unser Tipp

Runden Sie Ihr Mittagsmenü ab und bestellen Sie zusätzlich ein Dessert/Salat.

Dessert Vollkost

* Kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,75 € €

Salat

* Kann enthalten 2,3,10 1,85 € €

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 0 56 31 / 95 99 - 24 mit.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Anangepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Änderungen vorbehalten

Transportkostenzuschlag

Korbach 2,50 € Umgebung 3,50 €

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo								
09.02.								
Di								
10.02.								
Mi								
11.02.								
Do								
12.02.								
Fr								
13.02.								
Sa								
14.02.								
So								
15.02.								

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.