

Ihr Menüservice
mit Herz



Menü- angebot	1 8,95 €	2 8,95 €	3 8,95 €	4 9,75 €	5 7,75 €	6 8,75 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost / Diabetiker	Vegetarisch	Gourmet-Menü	Mini Menü	Tagesgericht
Mo	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel- Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G, G1, M, Me, La, S	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse- Nudeln G, G1, S, Sn	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silber- zwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G, G1, Ei, M, Me	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La	Vegetarischer Grüne-Bohnen- Eintopf ^S	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S
17.11.	☞ ● 4282	☞ ● L 4275	☞ ☞ ● 4575	● L 4426	☞ ☞ ☞ ● L 4608	☞ ☞ ● 4030
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G, G1, Ei, M, Me, La, S, 20, 3	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G, G1, M, Me, La, 9	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G, G1, M, Me, La	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräuter- soße, dazu Gemüse-Reis G, G1, M, Me, La, S, Sn	Deftiges Eisbeinflleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M, Me, La, 20, 3
18.11.	☞ ☞ ● 4578	☞ ● L 4513	☞ 4544	● L 4255	● L 4744	☞ ☞ ☞ ● 4144
Mi	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Curry- soße, dazu Gemüse-Reis M, Me, La, Sn	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampf- kartoffeln M, Me, La, S	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffel- klöße G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G, G1, Ei, M, Me, La, S
19.11.	☞ 4509	☞ ☞ ● L 4778	☞ ☞ ● L 4574	☞ ☞ ● 4159	☞ ● 4099	☞ ● L 4002
Do	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salz- kartoffeln G, G1, M, Me, La, S	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi, M, Me, La, S, Sn	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G, G1, M, Me, La	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G, G1, M, Me, La, S	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G, G1, Ei, M, Me, La, S	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree- Gemüse mit Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, Sn
20.11.	● 4224	☞ ● L 4474	☞ ● L 4545	☞ ● 4784	☞ ● 4580	☞ ● 4018
Fr	Seelachsfilet in einer Tomaten- soße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G, G1, Ei, S, Sn	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salz- kartoffeln G, G1, M, Me, La, S	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salz- kartoffeln G, G1, M, Me, La, S	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampf- kartoffeln G, G1, M, Me, La, S, 20, 3	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S
21.11.	☞ ☞ ● 4406	☞ ● L 4023	☞ ● L 4599	☞ ● 4320	☞ ● 4199	● L 4458
Sa	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren- Gemüse und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S, Sn	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rüben- gemüse und Zwiebel-Kartoffel- stampf G, G1, G4, M, Me, La, S	Kap-Seehecht in Sauerrahm- soße (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salz- kartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampf- kartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, 20	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ^{Sn}
22.11.	● L 4796	☞ ☞ ● L 4644	☞ ● 4593	● L 4420	☞ ● L 4022	☞ ☞ ☞ ☞ ● 4138
So	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G, G1, M, Me, La, S	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G, G1, Ei, M, Me, La	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G, G1, Ei, M, Me, La, S	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G, G1, G2, M, Me, La, Sn	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststücken G, G1, Ei, Sb
23.11.	☞ 4162	☞ ● L 4151	☞ ● 4570	☞ ● 4308	● L 4212	☞ ☞ ● 4514

Bestellschein

Kalenderwoche: 47

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo								
17.11.								
Di								
18.11.								
Mi								
19.11.								
Do								
20.11.								
Fr								
21.11.								
Sa								
22.11.								
So								
23.11.								

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 = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Transportkostenzuschlag
Korbach 2,50 € Umgebung 3,50 €

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort