

Unser täglich frisch gekochter und gelieferter Mittagstisch

12,50 Euro inkl. Nachtisch

Name: _____

		Menü 1	Menü 2		
Mo.	14.9 ☐	a,b,d,f,e 6 Fischstäbchen mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und gemischter Salat Birnenwürfel	Geflügelfrikadelle mit Sauce dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln Birnenwürfel	a,b,d,h,i 14.9 ☐	Mo.
Di.	15.9 ☐	a,d,h,i 2 Fleischklopse mit Paprikasauce dazu Balkangemüse und Reis Vanillepuddingbecher	Rahmspinat mit Rührei und Kartoffelpüree Vanillepuddingbecher	a,b,d 15.9 ☐	Di.
Mi.	16.9 ☐	a,b,d,h,i Putenschnitzel mit Sauce dazu Balkangemüse und Kroketten Frischobst	Kräftiger Steckrüben- Möhreneintopf mit Kasselerwürfeln Frischobst	a,d,e,h,i,l 16.9 ☐	Mi.
Do.	17.9 ☐	a,d,h,i,e Gemüse-Lasagne mit Tomatensauce und Brokkoli Fruchtjoghurt	Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel und Erbsen dazu Reis Fruchtjoghurt	a,b,d 17.9 ☐	Do.
Fr.	18.9 ☐	a,b,d,f Seelachsfilet gebraten auf Buttersauce dazu Salzkartoffeln und Salat Überraschungsdessert	"Hirtenrolle" Hackfleisch m. Käse-Knoblauch- füllung dazu Gemüse und Tomatenreis Überraschungsdessert	a,b,d,h,i,4 18.9 ☐	Fr.
Sa.	19.9 ☐	a,b,d,4,5 Cordon bleu vom Schwein mit Sauce dazu Gemüse und Kroketten Pflaumenkompott	Weißkohleintopf mit Mettbällchen Pflaumenkompott	a,d,e,h,i,l 19.9 ☐	Sa.
So.	20.9 ☐	a,d,e,h,i,l Gemischter Braten mit Rahmsauce dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln Schokoladenpudding mit Vanillesauce			

Allergene: a) Gluten b) Ei c) Nüsse d) Laktose e) Erdnuss f) Fisch g) Lupine h) Sellerie

i) Senf j) Sesam k) Krebstiere l) Soja m) Weichtiere n) Schwefel, Sulfit o) evt. Kontamination f

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Geschmacksverstärker 3) Farbstoffe

4) Phosphat 5) Nitritpökelsalz 6) Ascorbinsäure 7) Citronensäure

Änderungen und Irrtümer aufgrund von Lieferengpässen vorbehalten.

Unterschrift.....