



Menüangebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen
	Tagesgericht	Fleischgerichte	Vegetarisch	Fisch	Süßspeisen/Eintöpfe	Frühlingsmenü										
Mo 06.05.	Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Wildlachsfilet in einem Spargelgemüse-Ragout (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Buttersoße, dazu Petersilien-Reis G,G1,Fi,M,Me,La	Mo									
Art. 4144 ●	Art. 4748 ● L	Art. 4571 ② ●	Art. 4425 ● L	Art. 4639 ② ● L	Art. 4401 ● L	06.05.										
Di 07.05.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis s	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse "mediterrane Art" und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Wildlachsfilet in einem Spargelgemüse-Ragout (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Buttersoße, dazu Petersilien-Reis G,G1,Fi,M,Me,La	Di									
Art. 4030 ●	Art. 4211 ●	Art. 4562 ② ●	Art. 4419 ● L	Art. 4524 ② ● L	Art. 4401 ● L	07.05.										
Mi 08.05.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn	Gnocchi in einer Gemüsemischung "Mediterrane Art" G,G1,M,Me,La	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S	Wildlachsfilet in einem Spargelgemüse-Ragout (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Buttersoße, dazu Petersilien-Reis G,G1,Fi,M,Me,La	Mi									
Art. 4080 ● L	Art. 4154 ●	Art. 4591 ② ●	Art. 4432 ● L	Art. 4641 ●	Art. 4401 ● L	08.05.										
Do 09.05.	Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn	Erbentaler in Mehrraatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	Wildlachsfilet in einem Spargelgemüse-Ragout (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Buttersoße, dazu Petersilien-Reis G,G1,Fi,M,Me,La	Do									
Art. 4192 ● L	Art. 4400 ● L	Art. 4592 ② ● L	Art. 4411 ● L	Art. 4512 ②	Art. 4401 ● L	09.05.										
Fr 10.05.	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S	Feine Gemüsauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	Wildlachsfilet in einem Spargelgemüse-Ragout (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Buttersoße, dazu Petersilien-Reis G,G1,Fi,M,Me,La	Fr									
Art. 4472 ● L	Art. 4069	Art. 4594 ② ● L	Art. 4462 ● L	Art. 4683 ② ● L	Art. 4401 ● L	10.05.										
Sa 11.05.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch s,Sn	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Wildlachsfilet in einem Spargelgemüse-Ragout (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Buttersoße, dazu Petersilien-Reis G,G1,Fi,M,Me,La	Sa									
Art. 4644 ● L	Art. 4120 ●	Art. 4321 ② ● L	Art. 4411 ● L	Art. 4516 ② L	Art. 4401 ● L	11.05.										
So 12.05.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S,Sn	Wildlachsfilet in einem Spargelgemüse-Ragout (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Buttersoße, dazu Petersilien-Reis G,G1,Fi,M,Me,La	So									
Art. 4768 ● L	Art. 4203 ●	Art. 4593 ② ●	Art. 4429 ● L	Art. 4614	Art. 4401 ● L	12.05.										

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

- = Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
- = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
- = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

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)

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____