



Holzmüller Weg 80 · 35457 Lollar  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

## Ihr Menüservice mit Herz



## Bestellschein

Kalenderwoche: 3

Menü-angebot	1 12,60 €	2 12,80 €	3 12,15 €
	Vollkost	Anangepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs
Mo	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Pikante Gemüsepflanze in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn
12.01.	BL 4523	●L 4124	BL 4548
Di	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S
13.01.	●L 4767	●L 4429	BL 4552
Mi	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnuedeln G,G1,Ei	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompost G,G1,Ei,M,Me,La,10	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se
14.01.	●L 4001	BL 4524	BL 4508
Do	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln
15.01.	●L 4164	●L 4079	BL 4639
Fr	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La
16.01.	BL 4798	●L 4610	BL 4558
Sa	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräuter-Soße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La
17.01.	●L 4630	●L 4061	BL 4543
So	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartofelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La,20	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S
18.01.	● 4013	●L 4770	BL 4562

Fragen Sie auch nach unseren TIEFKÜHL-MENÜS und fordern Sie unseren Katalog mit über 220 leckeren Menüs an:  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

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)

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 06406 / 915218 mit.

Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
Mo				
12.01.				
Di				
13.01.				
Mi				
14.01.				
Do				
15.01.				
Fr				
16.01.				
Sa				
17.01.				
So				
18.01.				

Anderungen vorbehalten

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.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 4



Holzmüller Weg 80 · 35457 Lollar  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.



Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
Mo 19.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Di 20.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mi 21.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Do 22.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fr 23.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sa 24.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
So 25.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Menü-angebot	1 Vollkost 12,60 €	2 Anangepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker 12,80 €	3 Vegetarische Menüs 12,15 €
Mo 19.01.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S 	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 
Di 20.01.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3 	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei 	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 
Mi 21.01.	Traditionelle Leberklöße auf herhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La 
Do 22.01.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10 	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S 
Fr 23.01.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,10 	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 
Sa 24.01.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3 	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S 
So 25.01.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn 	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S 

Fragen Sie auch nach unseren TIEFKÜHL-MENÜS und fordern Sie unseren Katalog mit über 220 leckeren Menüs an:  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

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)

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 06406 / 915218 mit.



Holzmüller Weg 80 · 35457 Lollar  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

## Ihr MenüsService mit Herz



## Bestellschein

Kalenderwoche: 5

Menü-angebot	1 12,60 €	2 12,80 €	3 12,15 €
	Vollkost	Anangepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs
Mo	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>s</sup> 4030	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn L 4275	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me,La 4575
26.01.			
Di	Deftiges Eisbeinfleisch auf herhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3 4144	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9 L 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La 4544
27.01.			
Mi	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4002	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn L 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S L 4574
28.01.			
Do	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn 4018	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln F,Me,La,S,Sn L 4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsosse G,G1,M,Me,La L 4545
29.01.			
Fr	Hähnchenfilets in herhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S L 4458	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralanudeln G,G1,Ei,S,Sn L 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S L 4599
30.01.			
Sa	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn 4138	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn L 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S 4593
31.01.			
So	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb 4514	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S L 4151	Herhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La 4570
01.02.			

Fragen Sie auch nach unseren TIEFKÜHL-MENÜS und fordern Sie unseren Katalog mit über 220 leckeren Menüs an:  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

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)

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 06406 / 915218 mit.

Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
26.01.				
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
27.01.				
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
28.01.				
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
29.01.				
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
30.01.				
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
31.01.				
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.02.				

Aenderungen vorbehalten

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.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 6



Holzmüller Weg 80 · 35457 Lollar  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.



Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
Mo 02.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Di 03.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mi 04.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Do 05.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fr 06.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sa 07.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
So 08.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Menü-angebot	1 Vollkost 12,60 €	2 Anangepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker 12,80 €	3 Vegetarische Menüs 12,15 €
Mo 02.02.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,G1,M,Me,La,10</small> 	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La</small> 
Di 03.02.	 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>S,20,3</small> 4533	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 
Mi 04.02.	 Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> 4641	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small> 	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 
Do 05.02.	 Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,20</small> 4415	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 
Fr 06.02.	 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4732	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> 	Linsenbällchen mit einer Perlndudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small> 
Sa 07.02.	 Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4045	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> 	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 
So 08.02.	 Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Sn,20</small> 4131	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small> 	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 

Fragen Sie auch nach unseren TIEFKÜHL-MENÜS und fordern Sie unseren Katalog mit über 220 leckeren Menüs an:  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

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)

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 06406 / 915218 mit.



Holzmüller Weg 80 · 35457 Lollar  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

## Ihr MenüsService mit Herz



## Bestellschein

Kalenderwoche: 7

Menü-angebot	1 12,60 €	2 12,80 €	3 12,15 €
	Vollkost	Anangepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs
Mo 09.02.	Currywurst mit Kartoffelspannen <sup>Sn,3</sup> 4088	Rindergericht mit buntem Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4540
	4088	L 4226	L 4540
Di 10.02.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika-Soße mit Kräuter-Kartoffeln <sup>G,G1,Ei</sup> 4024	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Curry-Soße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup> 4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4594
	4024	L 4778	L 4594
Mi 11.02.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4668	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>M,Me,La,10</sup> 4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4591
	4668	L 4501	L 4591
Do 12.02.	Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4512	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4554
	4512	L 4577	L 4554
Fr 13.02.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4081	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup> 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4587
	4081	L 4465	L 4587
Sa 14.02.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup> 4433	Klassischer Hähnersuppentopf <sup>G,G1,Ei</sup> 4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560
	L 4433	L 4621	4560
So 15.02.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4189	Kartoffelspannen mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>s</sup> 4588
	4759	L 4189	L 4588

Fragen Sie auch nach unseren TIEFKÜHL-MENÜS und fordern Sie unseren Katalog mit über 220 leckeren Menüs an:  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

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)

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 06406 / 915218 mit.

Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
Mo 09.02.				
Di 10.02.				
Mi 11.02.				
Do 12.02.				
Fr 13.02.				
Sa 14.02.				
So 15.02.				

Aenderungen vorbehalten

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.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 8



Holzmüller Weg 80 · 35457 Lollar  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.



Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
Mo 16.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Di 17.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mi 18.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Do 19.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fr 20.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sa 21.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
So 22.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Menü-angebot	1 Vollkost 12,60 €	2 Anangepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker 12,80 €	3 Vegetarische Menüs 12,15 €
Mo 16.02.	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small> 
Di 17.02.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,3</small> 	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> 	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,G1,S</small> 
Mi 18.02.	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnunderln <small>G,G1,Ei</small> 	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,10</small> 	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</small> 
Do 19.02.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,20</small> 	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 
Fr 20.02.	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis 	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> 	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 
Sa 21.02.	Gyrossuppe mit Schweingeschnetzeltem <small>M,Me,La</small> 	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräuter-Soße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 
So 22.02.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La,20</small> 	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 

Fragen Sie auch nach unseren TIEFKÜHL-MENÜS und fordern Sie unseren Katalog mit über 220 leckeren Menüs an:  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

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)

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 06406 / 915218 mit.



Holzmüller Weg 80 · 35457 Lollar  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

## Ihr MenüsService mit Herz



## Bestellschein

Kalenderwoche: 9

Menü-angebot	1 12,60 €	2 12,80 €	3 12,15 €
	Vollkost	Anangepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs
Mo 23.02.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S L 4780	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S V L 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 V 4549
Di 24.02.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3 V 4551	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter-spätzle G,G1,Ei V L 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La V L 4565
Mi 25.02.	Traditionelle Leberklöße auf herhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La P 4074	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn V L 4053	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La V 4598
Do 26.02.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10 V L 4533	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn L 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S V 4576
Fr 27.02.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelsrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4080	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,10 V L 4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S V L 4683
Sa 28.02.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3 V 4614	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S L 4747	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S V L 4556
So 01.03.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herhafter Soße mit Rübgemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn V L 4192	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn V L 4472	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S V L 4595

Fragen Sie auch nach unseren TIEFKÜHL-MENÜS und fordern Sie unseren Katalog mit über 220 leckeren Menüs an:  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

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)

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 06406 / 915218 mit.

Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
Mo 23.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Di 24.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mi 25.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Do 26.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fr 27.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sa 28.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
So 01.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Anderungen vorbehalten

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.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 10



Holzmüller Weg 80 · 35457 Lollar  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.



Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
Mo 02.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Di 03.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mi 04.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Do 05.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fr 06.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sa 07.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
So 08.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Menü-angebot	1 Vollkost 12,60 €	2 Anangepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker 12,80 €	3 Vegetarische Menüs 12,15 €
Mo 02.03.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>s</sup> 	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,S,Sn</sup> 	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 
Di 03.03.	Deftiges Eisbeinfleisch auf herhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,20,3</sup> 	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompost <sup>G,G1,M,Me,La,9</sup> 	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 
Mi 04.03.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup> 	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup> 
Do 05.03.	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup> 	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> 	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsosse <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 
Fr 06.03.	Hähnchenfilets in herhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup> 	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 
Sa 07.03.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <sup>Sn</sup> 	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup> 	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rüben-gemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <sup>G,G1,G4,M,Me,La,S</sup> 
So 08.03.	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,G1,Ei,Sb</sup> 	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stamp-kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefü-lung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-würfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 

Fragen Sie auch nach unseren  
TIEFKÜHL-MENÜS und fordern Sie  
unseren Katalog mit über  
220 leckeren Menüs an:  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

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)

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen,  
teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 06406 / 915218 mit.



Holzmüller Weg 80 · 35457 Lollar  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

## Ihr Menüservice mit Herz



## Bestellschein

Kalenderwoche: 11

Menü-angebot	1 12,60 €	2 12,80 €	3 12,15 €
	Vollkost	Anangepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs
Mo	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10 L 4533	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S L 4761	Erbentaler in Mehraatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La L 4592
09.03.			
Di	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3 4641	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4297	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La L 4571
10.03.			
Mi	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La L 4415	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn L 4400	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe L 4628
11.03.			
Do	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,20 L 4507	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La L 4095	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4585
12.03.			
Fr	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4732	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersiliengartoffeln M,Me,La,S,Sn L 4158	Linsenbällchen mit einer Perl nudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S L 4555
13.03.			
Sa	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La L 4045	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S L 4612	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La L 4321
14.03.			
So	Paniertes Schweineschnitzel mit pikantem Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20 L 4131	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf F,Me,La,Sn L 4432	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersiliengartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La L 4387
15.03.			

Fragen Sie auch nach unseren TIEFKÜHL-MENÜS und fordern Sie unseren Katalog mit über 220 leckeren Menüs an:  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

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)

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 06406 / 915218 mit.

Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
Mo				
09.03.				
Di				
10.03.				
Mi				
11.03.				
Do				
12.03.				
Fr				
13.03.				
Sa				
14.03.				
So				
15.03.				

Aenderungen vorbehalten

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.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 12



Holzmüller Weg 80 · 35457 Lollar  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.



Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
Mo 16.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Di 17.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mi 18.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Do 19.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fr 20.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sa 21.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
So 22.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Menü-angebot	1 Vollkost 12,60 €	2 Anangepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker 12,80 €	3 Vegetarische Menüs 12,15 €
Mo 16.03.	Currywurst mit Kartoffelpalten <small>Sn,3</small> 4088	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>L</small> 4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> <small>L</small> 4540
Di 17.03.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,G1,Ei</small> 4024	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small> <small>L</small> 4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La</small> <small>L</small> 4594
Mi 18.03.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>G,G1,M,Me,La</small> 4668	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>M,Me,La,10</small> <small>L</small> 4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <small>G,G1,M,Me,La</small> <small>L</small> 4591
Do 19.03.	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,G1,M,Me,La</small> 4512	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> <small>L</small> 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> <small>L</small> 4554
Fr 20.03.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4081	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> <small>L</small> 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> <small>L</small> 4587
Sa 21.03.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small> 4433	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small> <small>L</small> 4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur <small>L</small> 4560
So 22.03.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> <small>L</small> 4189	Kartoffelpalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <small>S</small> <small>L</small> 4588

Fragen Sie auch nach unseren  
TIEFKÜHL-MENÜS und fordern Sie  
unseren Katalog mit über  
220 leckeren Menüs an:  
Tel.: 06406 / 915218  
Fax: 06406 / 72742

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)

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen,  
teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 06406 / 915218 mit.