



Menü- angebot	1 10,70 €	2 11,30 €	3 11,90 €	4 8,70 €	5 9,90 €	6 9,45 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
	gut bürgerliche Küche	für den großen Hunger	für Feinschmecker	für den kleinen Hunger	Eintöpfe und Suppen	süß und lecker										Anzahl
Mo	Schweinegulasch "Haus- frauen Art" mit feinem Blumen- kohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	Schweinefleisch "Süß-sau- er" Mariniertes Schweinefleisch mit typisch asiatischem Gemüse in süß- saurer Soße, dazu Thai-Reis G,G1,Sb	Saftiger Rinderschmorbra- ten in kräftiger Soße dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf- Stampf M,Me,La,Sn	Gebratene Geflügelfleisch- bällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Vegetarischer Möhrelein- topf mit feinen Kartoffelwürfeln	Cremiger Vollmilch- Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kom- pott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La	Mo									
23.01.	Art. 4164 ●	Art. 8101	Art. 4200 ● L	Art. 4762 ● L	Art. 4603 ☞ ● L	Art. 4533 ☞ ● L	23.01.									
Di	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu wür- zige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	Bigos Sauerkrautintopf "polni- scher Art" mit geschnittener Saiten- wurst vom Schwein 20,3,Sn	Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräu- terkartoffeln dazu Tomaten-Curry- Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Hausgemachter Tomaten- Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße G,G1,M,Me,La	Di									
24.01.	Art. 4013 ●	Art. 8617 ●	Art. 4583 ☞ ● L	Art. 4557 ☞ L	Art. 4629 ● L	Art. 4506 ☞ L	24.01.									
Mi	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohl- rabi-Erbsen-Gemüse in cremiger So- ße & Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Alpenländer Lauchrahmnü- deln mit Schinken und herzhaftem Emmentaler Käse überbacken 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Zartes Schweinegeschnet- zeltes in Soße mit buntem Gemü- semix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn	Cremiger Milchreis mit fruchtig- en Mandarinenstücken (mit Sü- ßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,M,Me,La	Mi									
25.01.	Art. 4202 ● L	Art. 8320	Art. 4756 ●	Art. 4163 ● L	Art. 4644 ● L	Art. 4501 ☞ ● L	25.01.									
Do	Drei Hackröllchen "Balkan- Art" vom Schwein in pikanter Papri- kasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei	Chickencurry "India" Zarte Hähnchenfiletstücke in Curry-Frucht- soße mit Ananas, Pfirsichspalten, Mangowürfeln, grünem Pfeffer & Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn	Filettöpfchen (Schweinemedail- lon und Hähnchenfilets) in Fein- schmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Klassischer Hühnersup- pentopf G,G1,Ei	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Do									
26.01.	Art. 4024 ●	Art. 8709 ●	Art. 4127 ☞ ●	Art. 4430 ● L	Art. 4621 ● L	Art. 4539 ☞ L	26.01.									
Fr	Gyros vom Schwein auf Weißkohl- Gemüse, dazu Gemüsereis Sn	Alaska-Seelachs "Florenti- ner Art" (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) Alaska-Seelachs auf Blattspinat mit Käse überbacken & Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Ente "asiatisch" in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb	Spaghetti "Napoli" mit fruchtig- er Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Hausgemachter Wirsing- Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Pfannkuchen mit fruchtiger Erd- beer-Rhabarber-Füllung (mit Zucker- art und Süßungsmitteln) G,G1,Ei,M,Me,La	Fr									
27.01.	Art. 4138 ●	Art. 8469 ● L	Art. 4782 ●	Art. 4321 ☞ ● L	Art. 4610 ● L	Art. 4515 ☞ L	27.01.									
Sa	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Cappelletti-Pesto-Pfanne Gefüllte Nudeln mit Tomate-Mozza- rella in Pesto mit einer Gemüse- mischung aus getrockneten Tomaten, Paprika, Zucchini & verfeinert mit Pi- nienkernen G,G1,Ei,M,Me,La	Mediterrane Paprikagemü- se-Pfanne mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln M,Me,La	Schweinehacksteak in pikan- ter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Grünkohleintopf mit geschnitte-ner Mettwurst vom Schwein 20,3,S,Sn	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Sü- ßungsmitteln) 9,G,G1,Ei,M,Me,La	Sa									
28.01.	Art. 4255 ● L	Art. 8308 ☞	Art. 4550 ☞ ●	Art. 4099 ●	Art. 4614	Art. 4590 ☞ ● L	28.01.									
So	Rindergulasch mit buntem Möh- rengemüse und Salzkartoffeln	Knuspriges Röstzwiebel- schnittzel vom Schwein mit Rahm- wirsing und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La	Seelachsfilet in einer mediterr- anen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salz- kartoffeln	Vegetarischer Kürbis-Kar- toffeleintopf mit Steckrübe	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	So									
29.01.	Art. 4226 ● L	Art. 8109	Art. 4406 ●	Art. 4168 ● L	Art. 4628 ☞ ● L	Art. 4525 ☞ L	29.01.									

Bürozeiten:	Alle Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt.	
Mo-Do: 8-14 / Fr: 8-14		● keine weiteren Zuschläge
24-Stunden erreichbar		● keine vertragliche Bindung
Salat	€ 1,15	● keine Mindestabnahmemenge
Dessert	€ 0,50	● Online-Shop unter: www.mahlzeiten-bote.de
Kuchen	€ 1,65	● bestellen so lange wie sie möchten

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

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)

= 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

Änderungen vorbehalten

Kur	
Nar	
Str	
Wohnort	