

Unser Mittagsangebot

Name: _____

Telefon: _____

Anschrift: _____

(für Rückfragen)

gültig vom 20.05. bis 26.05.2024

Bitte immer vollständige Angaben machen!

Menü	Montag Preis/€	Dienstag Preis/€	Mittwoch Preis/€	Donnerstag Preis/€	Freitag Preis/€	Samstag Preis/€	Sonntag Preis/€
1	Pfingstmontag Rinderzunge mit Spargel und Kartoffeln CG	Spirelli mit Bolognese AGL	Gulasch mit Rotkraut und Klößen M	Zigeuner Steak mit Rohkostsalat und Bratkartoffeln AGHI	paniertes Seelachsfilet mit Rotkraut und Püree ADG	Schweine- Schnitzel mit Blumenkohl und Kartoffeln AG37:38	Mutzen- Braten mit Rotkraut und Klößen A
	Wildschwein- Braten mit Rotkraut und Klößen A	hausgemachte Kartoffelsuppe mit Bockwurst Apfelmus L	hausgemachter Steckrüben-Möhren-Eintopf, Quarkspeise LG	Jäger- Schnitzel mit Sauerkraut und Püree ACGLM	gefüllte Paprikaschote mit Tomaten- sauce und Püree ACGFLM	Soljanka- mit Brötchen, Pudding ALNG	Rinder- Braten mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln AGM
3 vegetar.	<i>unsere Feiertags-Menüs sind zum</i>	Spirelli mit Kräutersauce AGL	Buchteln mit Vanillesauce ACGHF	Gnocchi mit Blattspinat, Kirschtomate und Pinienkernen HG	Pichelsteiner Eintopf mit Eierstich, Birnenkompott CL	Back- Camembert mit Preiselbeer und Kartoffelpüree AG	<i>unsere Sonntags-Menüs sind zum</i>
	4 SCHON KOST	<i>Selbst-Aufwärmen die Anlieferung erfolgt am Samstag</i>	hausgemachte Kartoffelsuppe mit Wiener Apfelmus L	Eierragout in Champignon-Senfauce, Möhrensalat, Kartoffeln ACGM	Brühnudeln mit Hühnerfleisch Buttermilchdessert ALG	Hühner- Frikassee mit Erbsen und Reis ACG	Beefsteak mit Möhren und Kartoffeln ALGJM
5 MENÜ		Bohnen- Tomaten-Salat mit Kaßler- streifen A	Schlachte- platte mit Brot A	hausgemachter Nudelsalat mit Schnitzel A37:38	Bunter Obstsalat mit Käsewürfel G	Gern unterstützen wir Sie auch bei Ihrer Familienfeier, Hochzeit, Firmenevent und allen anderen Feierlichkeiten! Unser Angebot finden Sie auf unserer Website!	
	6	Fisch- Brötchen AD	Grieben- Schmalzbrot A	Lachs- Brötchen ACDG	Hackepeter- Brötchen AG		
7 KUCHEN	Frankfurter Kranz ACHG	Rhabarber- Erdbeerkuchen ACGH	Pflaumen- Kuchen ACGH	gefüllter Streuselkuchen ACGH	Cappuccino- Torte ACGH	Donauwelle Torte ACGH	Heidelbeer- Torte ACGH
	8 DESSERT	Ananas- kompott G	Apfelmus G	Quarkspeise G	Buttermilch- Dessert G	Birnen- kompott G	Pudding G

Die Liste über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe

hängt im Markt aus. Auf Wunsch erhalten Sie gern eine Kopie der Liste.

Alle Gerichte können Spuren von Weizen, Eier, Soja, Milch, Schalenfrüchten,

Sellerie, Senf enthalten, da diese Zutaten täglich verarbeitet werden.

Beilagentausch 0,50 Euro

Mindestlieferwert 5,00 Euro

Liefersaufschlag 0,50 Euro pro Tag

Bitte ankreuzen:

Kopie
(0,20 Euro)

Pürieren
(0,50 Euro)

Kleinschneiden
(0,50 Euro)

Seniorenportion
(Menü 1, 2, 3, 4) (-0,50 Euro)

Besuchen Sie uns auch unter: www.försters-catering.de

Bestellungen bitte **spätestens** bis Mittwoch der Vorwoche abgeben,
damit eine rechtzeitige Bearbeitung gewährleistet werden kann.

Änderungen vorbehalten