

MENÜPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

13.02. bis 17.02.2023

Menü 1	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten, Knöpfle-spätzle (Schw.5,E,G1,M,S)	Hausgemachtes Fleischküchle Bratensoße Rotkraut, Kartoffel-püree (Schw.4,E,G1,M)	Penne Bolognese Hackfleisch-tomatensoße Blattsalat (Schw.E,G1,M,S)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	Schwäbisches Zwiebelhacksteak Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Spätzle (Schw.E,G1,M)
Menü 2	Panierte Hähnchenschnitte Bratensoße Cremespinat Bratkartoffeln (E,G1,M)	Cordon Bleu gef.mit Käse+Schinken Bratensoße Radiatorinudeln (Schw.1,5,E,G1,M)	Putenbrustscheibe Bratensoße Lauchgemüse dazu Kartoffelpüree (E,G1,M)	Hähnchenkeule vom Grill Rahmsoße dazu Hörnlenudeln (E,G1,M,S)	Paniertes Alaska-Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)
Wahl-Menü	vegetarisch Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Röstzwiebeln Blattsalat (E,G1,M)	vegetarisch Süßer Reis mit Früchten Zucker und Zimt (4,E,G1,M)	vegetarisch Zwei Gemüserösti auf Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	vegetarisch Spaghetti dazu eine Gemüsebolognese Blattsalat (E,G1,M,S)	vegetarisch Edelgemüseteller in Sahnesoße dazu Salzkartoffeln (E,G1,M,Se)
Kalt-Menü	Wurstsalat "Bayrische Art" Gurken- und Käsestreifen 2 Brezeln (Schw.5,4,1,E,G1,M,S)	Nordseeteller Pan. Alaska- Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S,Se)	Bunte Salatplatte dazu ein paniertes Schweineschnitzel (E,G1,M,S)	Sechs kleine Pfannenfrikadellen Senf, Gurke, Kartoffel u.- Nudelsalat (Schw.5,E,G1,M,S)	Wurstsalat mit Paprikastreifen Ciabatta (Schw.5,E,G1,M,S)
Salat	Bunte Salatplatte dazu ein pan.Schweine-schnitzel (E,G1,M,S,Se)	Griechischer Salat Gyros (Geflügel) Hirtenkäse Blattsalat, Tzatziki, Peppe-roni, Ciabatta (E,2,G1,M,Se,S)	Zehn Gemüsebällchen Blatt- und Rohkostsalate Dressing, Bröt. (E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei, Blatt- und Rohkostsalate, Dres-sing, Brezel (Schw.1,5,E,G1,M,S)	Bunte Salatplatte Kartoffeltasche mit Frischkäse gef. (E,G1,M,S)
Gourmet-Menü	Schweinelendchen "Fürsterin Art" Bratensoße mit Champignons Knöpflespätzle (Schw.E,G1,M)	Gefüllter Paprika Hackfleischfüllung Tomatensoße Langkornreis (Schw.G1,M)	Seelachsfilet natur Dillsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)	Siedfleischtopf "Allgäuer Art" Meerrettichsahnesoße mit Gemüswürfel Salzkartoffeln (Rind,G1,M,S)	Bayrische Platte Salzfleisch, Leberknödel Rostbratwurst Sauerkraut, Kartoffel-püree (Schw.5,E,G1,M)
Baguette	Gyros + Kraut (Hähn.E,G1,M,S,Se)	Rauchfl.+Käse (Schw.1,5,E,G,M,S)	Frikadelle (Schw.E,G1,M,S)	Schinken+Käse (Schw.1,5,E,G,M,S)	Pan.Schnitzel (Schw.E,G1,M,S)



Feine Frische Fernküche

Dikta GmbH
Industriestrasse 27
74193 Schwaigern

Weitere Informationen sowie
die aktuellen Menü-Wochenpläne
finden Sie unter
www.dikta-gourmet.de

Bestellschluss:
bis 06.00 Uhr morgens
am Tag der Lieferung



Bestellen Sie unter: Tel. (07138) 97 99 - 0 per Fax (07138) 97 99 - 11 oder im Internet

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Süßungsmittel; 5=mit Phosphat; 6=geschwärzt; A=mit Alkohol; Hauptallergene: E=Eier; Er=Erdnüsse; F=Fisch; G1=Weizen; G2=Roggen; G3=Gerste; G4=Hafer; G5=Dinkel; G6=Kamut; K=Krebstiere; L=Lupinen; M=Milch; S=Senf; Sd=Schwefeldioxid; Se=Sellerie; Sf1=Mandel; Sf2=Haselnuss; Sf3=Walnuss; Sf4=Kaschunuss; Sf5=Pecanuss; Sf6=Paranuss; Sf7=Pistazie; Sf8=Macadamianuss; Sm=Sesamsamen; So=Sojabohnen; W=Weichtiere

Unsere Menüs sind täglich frisch gekocht und zum Verzehr
am Tage der Herstellung bestimmt. Änderungen vorbehalten.