

MENÜPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

15.04. bis 19.04.2024

Menü 1	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw.5,E,G1,M,S)	Schweinebraten Bratensoße Bayrischkraut dazu Semmelknödel (E,G1,M)	Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße (Schw.E,G1,M)	Paniertes Putenschnitzel Bratensoße Kohlrabi Kartoffelpüree (E,G1,M)	Winzerpfanne drei kleine Pfannenfrikadellen Zwiebelsoße Spätzle (Schw.E,G1,M)
Menü 2	Panierte Hähnchenfilets Bratensoße Cremespinat Bratkartoffeln (G1,M)	Rahmtöpfe Hähnchenbruststreifen Rahmsoße mit Champignons Maccronelli (E,G1,M,S)	Hausgemachtes Fleischküchle Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)	Gebackener Fleischkäse Bratensoße mit Röst- zwiebel,Spätzle Kartoffelsalat (Schw.E,G1,M,S)	Paniertes Alaska-Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)
Wahl-Menü	vegetarisch Germknödel mit Kirschfüllung dazu warme Vanillesoße (4,E,G1,M)	vegetarisch Vier Semmelknödel dazu eine Spinatsahnesoße(E,G1,M,S)	vegetarisch Bunter Gemüse Eintopf mit Spätzleeinlage Brötchen (E,G1,M)	vegetarisch Zwei Gemüse maultaschen auf Kohlrabigemüse Kartoffelpüree (E,G1,M,Se)	vegetarisch Edelgemüseteller in Sahnesoße dazu Salzkartoffel (E,G1,M,Se)
Classic-Menü	Hühnerfrikassee Sahnesoße mit Champignons und Erbsen Langkornreis (G1,M,S)	Panierte Hähnchenschnitte (pikant) Bratensoße Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	Geschnetzelte Schweineleber "Tiroler Art" Zwiebelsoße Spätzle (E,G1,M)	Rostbratwurst vom Grill auf Sauerkraut dazu Kartoffel- püree (Schw.5,E,G1,M)	Königsberger Hackbraten Kapernsoße dazu Langkornreis (Schw.E,G1,M)
Kalt-Menü	Nordseeteller Pan.Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,G1,M,Se)	Paniertes Schweineschnitzel dazu Kartoffelsalat (E,G1,M,S)	Wurstsalat mit Gurkenstreifen dazu Brötchen (Schw.5,4,E,G1,M,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Hähnchengyros,Kraut Tomate,Gurke (E,G1,M,Se)	Eine große Scheibe Fleischkäse Senf,Gurke Kartoffel u.- Nudelsalat(Schw.4,5,E,G1,M,S)
Salat	Bunte Salatplatte versch.Rohkostsalate dazu eine gefüllte Kartoffeltasche(E,G1,M,Se)	Chef Salat Schinken,Käse,Ei,Blatt und Rohkostsalate,Dres- sing,Bröt.(Schw.5,E,G1,M,S)	Griech.Bauernsalat vier gef.Hackröllchen Tzatzikidressing,Peperoni Brötchen (Schw.2,E,G1,M,S)	Bunte Salatplatte versch.Rohkostsalate dazu eine panierte Hähnchenschnitte(E,G1,M,S)	Caesar Salat vier gebr.Hähnchenfilets Pfirsich,Blattsalat,Dres- sing,Brötchen (4,E,G1,M,S)



Feine Frische Fernküche

Dikta GmbH
Industriestrasse 27
74193 Schwaigern
Tel (07138) 9799-0
Fax (07138) 9799-11

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



Die Bestellung unserer täglich frisch gekochten Mittagsmenüs ist bis jeweils 06.00 Uhr am Tag der Lieferung möglich.

Bestellmöglichkeiten: ganz bequem und zu jeder Zeit online in unserem Online-Bestellsystem, per Mail (bestellung@dikta-gourmet.de), Fax oder Telefon.

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.