

MENÜPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

29.04. bis 03.05.2024

Menü 1	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw.5,E,G1,M,S)	Hausgemachtes Fleischküchle Bratensoße Rotkraut, Kartoffel- püree (Schw.4,5,E,G1,M)		Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	Rahmtöpfe Hähnchenbruststreifen Rahmsoße mit Champignons Stricklinudeln (E,G1,M,S)
Menü 2	Schaschlikpfanne Hähnchenbrustscheiben Schaschliksoße mit Paprika, Mais, Zwiebel Langkornreis (G1,M)	Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße (Schw.E,G1,M)	1. Mai Feiertag	Currywurst Rostbratwurst Schaschliksoße Erbsengemüse Langkornreis (Schw.5,G1,M)	Paniertes Alaska- Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)
Wahl-Menü	vegetarisch Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebel (E,G1,M)	vegetarisch Kartoffelsuppe "Großmutter Art" mit Karottenstifte Brötchen (E,G1,M,Se)	Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Feiertag.	vegetarisch Drei Pfannkuchen dazu warmes Apfelmus (E,4,G1,M)	vegetarisch Mango Curry Süß-scharfe rote Mango- Kokos-Curry-Soße mit Gemüse dazu Reis (4,G1,M)
Classic-Menü	Salzfleisch auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M)	Panierte Hähnchenschnitte (pikant) Bratensoße Cremespinat Bratkartoffel (G1,M)		Gebackener Fleischkäse Bratensoße mit Röst- zwiebel, Spätzle Krautsalat (Schw.5,E,G1,M,S)	Paniertes Putenschnitzel Bratensoße Kohlrabi Kartoffelpüree (E,G1,M)
Kalt-Menü	Russische Eier 3/2 Eier auf Fleischsalat Brötchen (Schw.5,4,E,G1,M,S)	Nordseeteller Pan. Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,G1,M,S,Se)		Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Hähnchengyros, Kraut Tomate, Gurke (E,G1,M,Se)	Fünf kleine Pfannenfrikadellen Senf, Gurke, Kartoffel u.- Nudelsalat (Schw.4,E,G1,M,S)
Salat	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu zwei panierte Hähnchenfilets (E,G1,M,S)	Griech. Bauernsalat vier gef. Hackfleischröllchen Tzatzikidressing, Peperoni Brötchen (Schw.2,E,G1,M,S)		Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu eine pan. Hähnchen- schnitte (pikant) (E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei, Blatt- und Rohkostsalate, Dres- sing, Bröt. (Schw.1,5,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, 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.