

MENÜPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

10.03. bis 14.03.2025

Menü 1	Currywurst Schaschliksoße Erbsengemüse dazu Langkornreis (Schw.5,E,G1,M)	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischtomatensoße (Schw.E,G1,M)	Schwäbische Lasagne vier Maultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken (Schw.E,G1,M)	Penne al Amatriciana di Modena mit Speck, Zwiebeln Tomatensoße (Schw.E,G1,M)	Schwäbisches Zwiebelhacksteak Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Spätzle (Schw.E,G1,M)
Menü 2	Putenpfanne Putenbruststreifen natur, Paprika und Hirtenkäse, Zwiebeln in cremiger Tomatensoße, Reis (2,G1,M)	Pan. Oberkeulensteak vom Hühnchen Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (E,G1,M)	Hähnchenfilets in Curryrahmsoße 3 Hähnchenfilets natur grüne Bohnen Langkornreis (E,G1,M)	Rotes Thai Curry drei Hähnchenfilets in einer Kokos-Curry- Soße mit Gemüse (scharf) Langkornreis (G1,M)	Panierte Hähnchenschnitte Bratensoße Wirsinggemüse Bratkartoffeln (G1,M,S)
Wahl-Menü	vegetarisch Zwei Gemüserösti Lauch-Karottengemüse Kartoffelpüree (E,G1,M,S)	vegetarisch 2 Kartoffeltaschen mit Käse gefüllt cremige Spinatsoße Salzkartoffeln (E,G1,M,S)	vegetarisch Karotten-Ingwer Suppe mit Kartoffelwürfeln ein Brötchen (E,G1,M,Se)	vegetarisch Champignonragout Rahmsoße mit frischen Champignons, Wellen- bandnudeln (E,G1,M,S)	vegetarisch Süßer Reis mit Früchten Zucker und Zimt (4,E,G1,M)
Classic-Menü	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw.5,E,G1,M,S)	Bohneneintopf "Serbische Art" weiße Bohnen, Karotten Wurstscheiben Paprika, Reis (Schw.5,G1,M)	Riesenschnitzel pan. Schweineschnitzel Karottengemüse Kartoffelpüree (Schw.,E,G1,M,5)	Vier Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)	Paniertes Alaska-Seelachsfilet Senfsoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)
Kalt-Menü	Nordseeteller Pan. Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,G1,M,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit pan. Hähnchenschnitte Tomate, Gurke (E,G1,M,S)	Fünf Pfannenfrikadellen Senf, Gurke, Kartoffel- u. Nudelsalat (Schw.4,E,G1,M,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Mozzarella und Käse Tomate, Gurke (E,1,G1,M,S)	Wurstsalat Radi mit Radieschen, Gurke und Kräuter zwei Bröt. (Schw.1,5,4,E,G1,M,S)
Salat	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate vier pan. Hähnchen- Nuggets (2,E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei, Blatt- und Rohkostsalat, Dress. Brötchen (Schw.1,5,E,G1,M,S)	Salat Maultasche geback. Maultaschen, Blatt- und Rohkostsalate Dress., Bröt. (Schw.E,G1,M,S,Se)	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu eine panierte Hähnchenschnitte (E,G1,M,S)	Salat Cesar vier gebr. Hähnchenfilets Pfersich, Blatt- u. Rohkostsalat Dressing, Bröt. (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 Mittagmenüs ist bis jeweils 09.00 Uhr am Vortag 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.