

MENÜPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

17.03. bis 21.03.2025

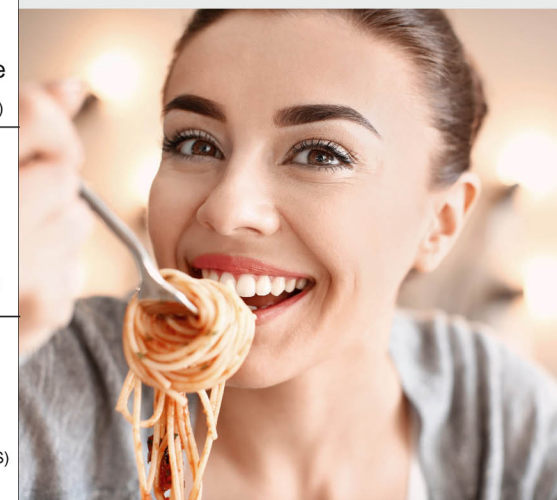
	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Gegrillte Rostbratwurst Bratensoße Rotkraut, Kartoffelpüree (5,E,,4,G1,M,S)	Mailänder Pfanne Fleischbällchen in Tomatensoße mit Tomatenwürfeln Farfalle (Schw.E,G1,M)	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Hackfleischtomatensauce (Schw,E,G1,M)	Wurstpfanne mit Pilzen und Zwiebeln Bratwurst dunkle Zwiebel-Pilz-Soße Bratkartoffeln(Schw,5,E,G1,M)	Fusilli "Carbonara Art" helle Sauce mit Schinken, Erbsen Champignons(Schw,5,E,G1,M,S)
Menü 2	Gulasch "Hausfrauen Art" Hähnchengeschnetzeltes Zwiebelsoße Maccronelli (E,G1,M,S)	Panierte Hähnchenschnitte Bratensoße, Rahmspinat Kartoffelpüree (E,M)	Putengulasch Ungarische Art mit Zwiebeln, Paprika, Mais, Putenstreifen Stricklinudeln (E,G1,M)	Zitronenhähnchen Pasta Penne mit Hähnchen- filets und Ananas in Zitronensauce (E,G1,M,4)	Paniertes Alaska-Seelachsfilet Meerrettichsoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)
Wahl-Menü	vegetarisch Maccaroni mit Ei gebacken Tomatensoße (E,G1,M)	vegetarisch Zwei Gemüsemaultaschen Rahmspinat Kartoffelpüree (E,G1,M,Se)	vegetarisch Schwäbische Kartoffelsuppe mit Karottenstifte ein Brötchen (E,G1,M,Se)	vegetarisch Nasi Goreng Asiatische Reispfanne Gemüse und Sojasoße, Langkornreis	vegetarisch Grießbrei mit warmem Pflaumenkompott (4,E,G1,M)
Classic-Menü	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw,5,E,G1,M,S)	Hackbraten "Königsberger Art" Kapernsoße dazu Salzkartoffeln (Schw.G1,M)	Hausgemachter Fleischkäse Bratensoße mit Röstzwiebeln, Spätzle Kartoffelsalat (Schw,5,E,G1,M,S)	Schwaigerner Leibgericht Maultasche, kl. Frikadelle kl. Schweinesteak, Rahm- soße, Spätzle (Schw.E,G1,M,Se)	Schinkensteak Hawaii mit Ananas und Käse überbacken, Tomatensoße Langkornreis (Schw,4,1,G1,M)
Kalt-Menü	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit pan. Hähnchennuggets Tomate, Gurke (E,G1,M,S)	Paniertes Schnitzel mit Kartoffelsalat (Schw,E,G1,M,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Fleischküchle Tomate, Gurke (Schw,E,G1,M,S)	Eine große Scheibe hausg. Fleischkäse Senf, Gurke, Kartoffel- und Nudelsalat (Schw,5,4,E,G1,M,Se,S)	Wurstsalat mit Paprikastreifen und Gewürzgurken zwei Bröt. (Schw,5,E,4,G1,M,S)
Salat	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu eine gefüllte Kartoffeltasche (E,G1,M,S)	Griechischer Salat Gyros (Geflügel), Hirtenkäse Tzatzikidr., Blatt- u.Roh- kostsalat, Bröt.(E,G1,M,,2,Se,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei, Blatt- und Rohkostsalat, Dress. Brötchen (Schw,1,5,E,G1,M,S)	Nizza Salat Thunfisch, Zwiebelringe Blatt- und Rohkostsalate Balsamicodr., Bröt. (F,G1,M)	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu eine panierte Hähnchenschnitte(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 09.00 Uhr am Vortag 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.