




MENÜPLAN

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
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)	Bohneneintopf "Serbische Art" weiße Bohnen, Karotten Wurstscheiben Paprika, Reis (Schw,5,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 Hähnchenfilets natur grüne Bohnen Langkornreis (E,G1,M)	Panierte Hähnchenschnitte Bratensoße Wirsinggemüse Bratkartoffeln (G1,M,S)	Karfreitag
Wahl-Menü	vegetarisch Süßer Reis mit Früchten Zucker und Zimt (4,E,G1,M)	vegetarisch 2 Kartoffeltaschen mit Käse gefüllt cremige Spinatsoße Salzkartoffeln (E,G1,M,S)	vegetarisch Brokkolicremesuppe mit Kartoffel- und Gemüse- würfel, ein Bröt. (E,G1,M,Se)	vegetarisch Champignonragout Rahmsoße mit frischen Champignons Maccronelli (E,G1,M,S)	Wir wünschen Ihnen schöne ostern.
Classic-Menü	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw.5,E,G1,M,S)	Wildragout "Fürsterin Art" Waldpilzrahmsoße dazu Spätzle (E,G1,M)	Riesenschnitzel pan. Schweineschnitzel Karottengemüse Kartoffelpüree (Schw.,E,G1,M,5)	Hausgem. Frikadelle "Jäger Art" Rahmsoße mit Pilzen Maccronelli Karottensalat (Schw,5,E,G1,M,S)	
Kalt-Menü	Nordseeteller Pan. Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,G1,M,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Hähnchengyros, Kraut Tomate, Gurke (E,G1,M,S)	Fünf Pfannenfrikadellen Senf, Gurke, Kartoffel- u. Nudelsalat (Schw.4,E,G1,M,S)	Wurstsalat Radi mit Radieschen, Gurke und Kräuter Riesenzitzel (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)	

14.04. bis 18.04.2025

DIKTA

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.