

MENÜPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

22.07. bis 26.07.2024

Menü 1	Vier hausgemachte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)	Paniertes Putenschnitzel Bratensoße Kartoffelgratin (E,G1,M)	Farfalle Speziale Hähnchenbrustwürfel in einer Tomatensoße mit Tomatenwürfel (E,G1,M)	Puten- Zwiebel-Pfanne nach "Gyros Art" dazu Tomatenreis (E,G1,M)	Lachsschnitte natur Dillsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M)
Menü 2	Schwäbische Linzen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw.5,E,G1,M,S)	Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße (Schw.E,G1,M)	Zwei panierte Hähnchenfilets Bratensoße Cremespinat Salzkartoffeln (E,G1,M)	Vier Maultaschen in der Brühe abgeschmelzt Brötchen (Schw.E,G1,M,Se)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Kohlrabigemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)
Wahl-Menü	vegetarisch Maccaroni mit Ei gebacken Tomatensoße (E,G1,M)	vegetarisch Süßer Reis mit warmem Kirschkompott (4,E,G1,M)	vegetarisch Kürbiscremesuppe mit Karotten- und Kartoffelwürfel Brötchen (E,G1,M,S)	vegetarisch Chili sin Carne Rote Bohnen, Paprika Mais, Zwiebel Langkornreis (G1,M)	vegetarisch Zwei Gemüsemaultaschen Karotten Kartoffelpüree (E,G1,M,Se)
Classic-Menü	Currypfanne Asia 10 Geflügelhackbällchen Currysoße mit Gemüse dazu Langkornreis (G1,M)	Hausgemachte Pfannenfrikadelle Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)	Paniertes Alaska Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Bratkartoffeln (F,G1,M,S)	Thüringer Rostbratwurst Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M)	Hähnchenkeule vom Grill Rahmsoße dazu Maccronelli (E,G1,M,S)
Kalt-Menü	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Käsestreifen zwei Bröt. (Schw.4,2,E,G1,M,S)	Nordseeteller Pan. Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,E,G1,M,Se,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Geflügelgyros und Kraut Tomate, Gurke (E,G1,M,Se)	Große Pfannenfrikadelle Senf, Gurke, Kartoffel- u. Nudelsalat (Schw.4,E,G1,M,Se,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit vier Hähnchenfilet natur Tomate, Gurke (E,G1,M,S)
Salat	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu zwei panierte Hähnchenfilets (E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei, Blatt- und Rohkostsalate,Dres- sing, Bröt. (Schw.1,5,E,G1,M,S)	Salat Nizza Thunfisch, Zwiebel, Blatt- u. Rohkostsalat, Balsamicodres. Brötchen (F,E,G1,M,)	Sommerlicher Nudelsalat mit Hähnchenbrustfilets Hirtenkäse, Tomate, Gurke in Essig/Öl, Brötchen (G1,M,S)	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu ein pan. Schweine- schnitzel (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.