

# MENÜPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

22.07. bis 26.07.2024

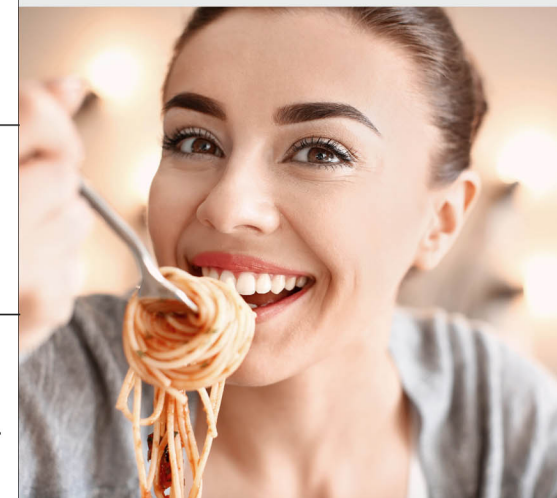
Menü 1	<b>Vier hausgemachte Leberknödel</b> auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)	<b>Paniertes Putenschnitzel</b> Bratensoße Kartoffelgratin (E,G1,M)	<b>Farfalle Speziale</b> Hähnchenbrustwürfel in einer Tomatensoße mit Tomatenwürfel (E,G1,M)	<b>Puten- Zwiebel-Pfanne nach "Gyros Art"</b> dazu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