

MENÜPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

29.07. bis 02.08.2024

Menü 1	Schinkennudeln Maccaroni und Schinken mit Ei gebacken Tomatensoße (E,Schw.G1,M,S)	Farfalle Bolognese Farfalle mit Hackfleischtomatensoße (Schw.E,G1,M)	Rotes Thai Curry drei Hähnchenfilets Kokos-Curry-Soße (scharf) mit Gemüse Langkornreis (G1,M)	Rindfleischtopf "Stroganoff Art" cremige Soße mit Champignons, Gurkenstreifen Stricklinudeln (4,G1,M)	Paniertes Alaska-Seelachsfilet Senfsoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)
Menü 2	Bifteki mit Käse gefüllte Hackfleischrolle auf Balkangemüse Langkornreis (Schw.2,E,G1,M)	Panierte Jägerschnitte Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (Schw.4,E,G1,M)	Rostbratwurst vom Grill auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M)	Zwei panierte Hähnchenfilets Bratensoße Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	Schwäbisches Zwiebelhacksteak Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Spätzle (Schw.E,G1,M)
Wahl-Menü	vegetarisch Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (1,E,G1,M,S)	vegetarisch Paella spanische Reispfanne mit Gemüse	vegetarisch Paprikagulasch Tomatensoße mit Zwiebeln Mais, Paprika, Kartoffeln dazu Spätzle (E,G1,M)	vegetarisch Drei Pfannkuchen dazu warmes Apfelmus (4,E,G1,M)	vegetarisch Edelgemüseteller in heller Sauce dazu Salzkartoffeln (E,G1,M,S,Se)
Classic-Menü	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw.5,E,G1,M,S)	Schlemmerpfanne Geflügelfleischbällchen Rahmsoße Eierhörnle (E,G1,M,S)	Hausgemachter Fleischkäse Bratensoße mit Röstzwiebeln dazu Spätzle Kartoffelsalat (Schw.5,E,G1,M,S)	Chili con Carne Hackfleisch, Tomate rote Bohnen, Paprika Mais und Zwiebel Langkornreis (Schw.G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)
Kalt-Menü	Wurstsalat "Holsteiner Art" mit Gurkenstreifen zwei Bröt. (Schw.4,5,E,G1,M,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit drei pan. Hähnchenfilets Tomate, Gurke (E,G1,M,S)	Nordseeteller Pan. Alaska-Seelachsfilet Remoulade und Kartoffelsalat (F,E,G1,M,Se,S)	Eine große Scheibe hausg. Fleischkäse Senf, Gurke, Kartoffel- u. Nudelsalat (Schw.4,5,E,G1,M,S,Se)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit pan. Jägerschnitte Tomate, Gurke (F,E,G1,M,S)
Salat	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu eine Pfannenfrikadelle (Schw.E,G1,M,S)	Griech. Bauernsalat gefüllte Hackfleischrolle Tzatzikidr., Blatt- u. Rohkostsalat, Brötch. (Schw.2,E,G1,M,S)	Salat Hawaii vier gebr. Hähnchenfilets Ananas, Blatt- u. Rohkostsalat Dressing, Bröt. (4,E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei, Blatt- und Rohkostsalat, Dressing, Bröt. (Schw.1,5,E,G1,M,S)	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate eine mit Käse gefüllte Kartoffeltasche (2,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.