

MENÜPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

05.08. bis 09.08.2024

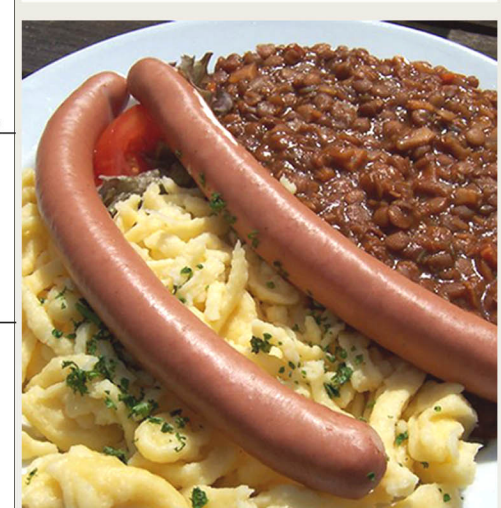
Menü 1	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten <small>(Schw.5,E,G1,M,S)</small>	Schweinebraten Bratensoße Bayrischkraut dazu Semmelknödel <small>(E,G1,M)</small>	Penne Bolognese Hackfleisch- tomatensoße <small>(Schw.E,G1,M)</small>	Zwei panierte Hähnchenfilets Bratensoße Rahmspinat Bratkartoffeln <small>(G1,M)</small>	Hähnchenkeule vom Grill Rahmsoße dazu Maccronelli <small>(E,G1,M,S)</small>
Menü 2	Zwei Rinderburger Gemüse in Schaschliksoße Langkornreis <small>(G1,M)</small>	Paprika- Hähnchen mit Pasta Farfalle mit Hähnchen- bruststreifen in Paprika- tomatensahnesoße <small>(E,G1,M)</small>	Hausgemachtes Fleischküchle Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree <small>(Schw.4,E,G1,M)</small>	Rahmhackbraten in Rahmsoße dazu Wellenbandnudel <small>(Schw.E,G1,M,S)</small>	Paniertes Alaska-Seelachsfilet Dillsahnesoße dazu Salzkartoffeln <small>(F,G1,M,S)</small>
Wahl-Menü	vegetarisch Maccaroni mit Ei gebacken dazu Tomatensoße <small>(E,G1,M)</small>	vegetarisch Vier Semmelknödel dazu eine Spinatsahnesoße <small>(E,G1,M,S)</small>	vegetarisch Grießbrei mit warmem Pflaumenkompott <small>(4,E,G1,M)</small>	vegetarisch Kartoffelsuppe "Großmutter Art" mit Karottenstifte ein Brötchen <small>(E,G1,M,Se)</small>	vegetarisch Mangocurry Süß-scharfe rote Mango- Kokos-Curry-Soße mit Gemüse dazu Reis <small>(4,G1,M)</small>
Classic-Menü	Spaghetti Carbonara Schinkenstreifen Erbsen, Champignons <small>(Schw.5,E,G1,M,S)</small>	Rahmtöpfe Hähnchenbrustwürfel Rahmsoße mit Champignons Stricklinudeln <small>(E,G1,M,S)</small>	Currywurst Schaschliksoße dazu Erbsen und Langkornreis <small>(Schw.5,E,G1,M)</small>	Nasi Goreng Hühnchen Asiat. Reispfanne mit Hühnchen, Gemüse und Sojasoße	Rostbratwurst vom Grill Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffelpüree <small>(Schw.5,E,G1,M)</small>
Kalt-Menü	Russische Eier drei halbe Eier auf Fleischsalat 2 Brötchen <small>(Schw.4,5,E,G1,M,S)</small>	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit drei pan. Hähnchenfilets Tomate, Gurke <small>(E,G1,M,S)</small>	Nordseeteller Pan. Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat <small>(F,E,G1,M,Se,S)</small>	Metzgerfrikadelle Senf, Gurke Kartoffel- und Nudel- salat <small>(Schw.4,..E,G1,M,Se,S)</small>	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Hähnchengyros, Kraut Tomate, Gurke <small>(E,G1,M,S)</small>
Salat	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu zwei panierte Hähnchenfilets <small>(E,G1,M,S)</small>	Salat Sylt drei pan. Fischnuggets Blatt- und Kartoffelsalat Dilldress., Bröt. <small>(F,E,G1,M,S)</small>	Salat mit Maultaschen geb. Maultaschen, Blatt- und Rohkostsalate, Haus- dress, Bröt. <small>(Schw,E,G1,M,S,Se)</small>	Griechischer Salat Gyros (Geflügel), Hirtenkäse Tzatzikidres., Blatt- und Rohkostsalat, Bröt. <small>(2,E,G1,M,Se)</small>	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu ein pan. Schweine- schnittel <small>(E,G1,M,Se,S)</small>



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, 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.