

MENÜANGEBOT vom 12.10.2026 bis 18.10.2026



IHR NAME: _____

KW 42	Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026	Freitag 16.10.2026	Samstag 17.10.2026	Sonntag 18.10.2026
Suppe	Gemüsebrühe mit Grießklößchen	Fleischbrühe mit Gemüse und Nudeln	Champignoncremesuppe	Brühe mit Flädle, Gemüse und Kräutern	Brokkolicremesuppe	Gemüsecremesuppe	
Menü 1	☐ Penne in herzhafter Tomatensauce, Oliven, Hirtenkäse und Mozzarellakäse überbacken, frischer Salat	☐ Vegetarische Paprikaschote mit Soja, Mais, Feigen und Datteln gefüllt, an Perlen Cous Cous und Currysauce	☐ Gelbe Bandnudeln mit cremiger Gemüsesauce und grünen Spargel	☐ Griechische Hirtenpfanne mit Reismudeln, Gemüse und Hirtenkäse, Gurkensalat	☐ Hefeklöße mit Vanille-Pflaumensauce	☐ Italienische Nudelpfanne mit Gemüse in Tomatensahnesauce und frischem Blattsalat	SONNTAGSMENÜ Bitte mit der Samstagslieferung bestellen.
Menü 2	☐ Pfefferbraten vom Schwein mit Braten-Senssauce und Bayerischkraut	☐ Deftiger Erbsen-Eintopf mit Suppengemüse und Kartoffeln, Rindswurst und Vollkornbrot	☐ Herzhafte Geflügel Currywurst mit fruchtiger Currysauce und Krautsalat	☐ Geschnetzeltes nach Zürcher Art vom Schwein mit Zwiebeln und Champignons, Buttererbsen	☐ Spaghetti mit herzhafter Bolognese von Rind und Schwein mit mediterranen Gemüse und Parmesan, frischer Salat	☐ Königsberger Hackfleischklöße mit cremiger Kapernsauce und Rote Beetesalat	☐ Gebratene Rindsfrikadelle mit Zwiebelsauce und bunten Buttergemüse
Beilage 1	☐ Kartoffel-Erbspüree	☐ Komplett-Menü	☐ Kartoffelpüree	☐ Salzkartoffeln	☐ Komplett-Menü	☐ Salzkartoffeln	☐ Salzkartoffeln
Beilage 2	☐ Serviettenknödel	☐	☐ Kartoffelwedges	☐ Eierspätzle	☐	☐ Kartoffelpüree	☐ Butternudeln
Menü 3	☐ Marinierte Hähnchenbruststreifen in Currysauce mit asiatischem Gemüse und Basmatireis	☐ Gebackener Alaska-Seelachs in Eihülle mit Kartoffelsalat und Remouladensauce, frischer Blattsalat	☐ Zartes Gulasch vom Schwein mit Paprika und Zwiebeln, Krautsalat	☐ Gebackene Hähnchenoberkeule mit deftiger Paprikasauce und Buttererbsen	☐ Lachswürfel- und Garnelen in Sahnesauce mit Blattspinat und Knoblauch an Bandnudeln	☐ Gebratenes Schweinefilet mit Pilzsauce und Rosenkohlgemüse	☐ Herzhaftes Rindergulasch mit Steakpfeffer und Knoblauch, dazu buntes Buttergemüse
Beilage 1	☐ Komplett-Menü	☐ Komplett-Menü	☐ Butternudeln	☐ Salzkartoffeln	☐ Komplett-Menü	☐ Salzkartoffeln	☐ Salzkartoffeln
Beilage 2	☐	☐	☐ Kartoffelpüree	☐ Kurkumareis	☐	☐ Butternudeln	☐ Butternudeln

DESSERT INKLUSIVE

ALLERGENE: A1 Gluten · A2 Krebstiere · A3 Eier · A4 Fisch · A5 Erdnüsse · A6 Soja · A7 Milch/Laktose · A8 Schalenfrüchte · A9 Sellerie · A10 Senf · A11 Sesam · A12 Sulfite · A13 Lupinen · A14 Weichtiere
ZUSATZSTOFFE: Z1 Farbstoff · Z2 Konservierungsstoff · Z3 Antioxidationsmittel · Z4 Nitritpökelsalz/Nitrat · Z5 Geschmacksverstärker · Z6 geschwärzt · Z7 gewachst · Z8 Phosphat · Z9 Süßungsmittel · Z10 Phenylalaninquelle · Z11 mehrwertige Alkohole > 10 %

Bestellungen unter: Tel. 0151 – 55 35 42 23 | Mail: bestellung@hg-menueservice.de | Internet: www.hg-menueservice.de/menueplan/