



Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6										
Mo	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käse- soße 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Hähnchenbrust in grünes Thai Curry Soße mit Thai Reis, mit Zucchini, Erbsen, Sojabohnen, grüne Chili, Zitronengras	Käsespätzle mit Röstzwiebelgar- niture G,G1,Ei,M,Me,La	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Mo									
01.07.	Art. 4792 ● L 9,65 €	Art. 4182 ● 10,70 €	Art. 4419 ● L 10,70 €	Art. CC-930 10,40 €	Art. 4558 ● 10,20 €	Art. 4080 ● L 9,65 €	01.07.									
Di	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch s,Sn	Herzhafte Rosenkohl-Kar- toffelpfanne mit einer Apfel- Zwiebel Garnitur	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkar- toffeln G,G1,M,Me,La,S	Fleischbällchen in Rahm- soße mit Kartoffelpüree- Gemüse (2 % Wildprei- selbeeren, Cranbarries) 3,M,Me	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusam- mengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartof- felpüree G,G1,M,Me,La,S	Di									
02.07.	Art. 4557 ● L 10,20 €	Art. 4644 ● L 9,65 €	Art. 4560 ● 10,70 €	Art. 4183 ● 10,70 €	Art. CC-996 10,40 €	Art. 4747 ● L 9,65 €	02.07.									
Mi	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhafte Rindersaftgu- lasch mit Spätzle G,G1,Ei	Hähnchenbruststücke in weißer Soße mit Kartoffeln und Gemüse (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl)	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Zwetschgenknödel mit Vanille- soße, dazu fruchtiges Pflaumenkom- pott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Kabeljaufilet auf Paprikaso- ße mit Quinoa und Gemüse (Erbsen, Brokkoli, Königs- erbsenschoten)	Mi									
03.07.	Art. 4082 ● L 9,65 €	Art. 4249 ● 10,70 €	Art. CC-361 10,40 €	Art. 4610 ● L 9,65 €	Art. 4524 ● L 10,20 €	Art. CC-061 10,40 €	03.07.									
Do	Pfannkuchen mit fruchtiger Erd- beer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La	Bunter Fischtopf vom Alas- ka-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Feine Gemüsevielfalt mit ein- er Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöp- felpätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenbrust in Tomaten-Bal- samico-Soße mit Gemüserais	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind , dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	Do									
04.07.	Art. 4515 ● L 10,20 €	Art. 4465 ● L 10,70 €	Art. 4556 ● L 10,70 €	Art. 4159 ● 10,70 €	Art. 4798 ● L 10,70 €	Art. 4269 ● 10,70 €	04.07.									
Fr	Rinderroulade mit Hack- fleischfüllung dazu grüne Boh- nen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 20,3,S,Sn	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S	Gyrossuppe mit Schweinege- schnetzelteln M,Me,La	Buntes Spargelgemüse-Ra- gout in feiner Soße, dazu Salzkar- toffeln G,G1,M,Me,La,S	Gedünsteter Alaska-See- lachs in feiner Dill-Rahm- soße (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) mit Rahmspinat und Salzkar- toffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Fr									
05.07.	Art. 4212 ● L 10,70 €	Art. 4606 ● 10,20 €	Art. 4069 10,20 €	Art. 4630 ● 10,20 €	Art. 4599 ● L 9,65 €	Art. 4474 ● L 10,70 €	05.07.									
Sa	Saftiges Kasseler in Bra- tensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffel- würfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartof- feln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Hausgemachter Aprikosen- michel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Sa									
06.07.	Art. 4199 ● 9,65 €	Art. 4554 ● L 10,20 €	Art. 4472 ● L 10,70 €	Art. 4445 ● 10,70 €	Art. 4768 ● L 10,70 €	Art. 4516 ● L 10,20 €	06.07.									
So	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartof- feln G,G1,M,Me,La,S	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Seelachs in Kräutermarina- de (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu rustikales Frühlingsge- müse und Salzkartoffeln Fi	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohl- rabi-Erbsen-Gemüse in cremiger So- ße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkorn- reis G,G1,M,Me,La,S	So									
07.07.	Art. 4573 ● L 9,35 €	Art. 4040 ● L 9,35 €	Art. 4525 ● L 9,65 €	Art. 4407 ● L 10,70 €	Art. 4202 ● L 10,70 €	Art. 4745 ● L 10,70 €	07.07.									

Mittags heiß gebracht oder gefroren jederzeit selbst zubereitet.
In unserem a' la carte Katalog finden Sie eine große Vielfalt.

je Salat: 1,15 €
je Dessert: 0,65 €
je Stück Kuchen: 2,00 €

Wir sind telefonisch von 7:00 Uhr bis 13:00 Uhr erreichbar.
Tel.: 0385 67 67 81 90 Mail: kolibri-menueservice@vs-swm.de

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

- = Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
- = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
- = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____