



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		Anzahl									
<b>Mo</b>	<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	<b>Schweineschnitzel Cordon bleu</b> mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käse- soße 20,3,G,G1,M,Me,La,S	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	<b>Putenschnitzel</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käse- soße G,G1,M,Me,La,S	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgar- niture G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Mo</b>										
05.08.	Art. 4792 ● L 9,65 €	Art. 4182 ● 10,70 €	Art. 4419 ● L 10,70 €	Art. 4761 ● L 10,70 €	Art. 4558 ● 10,20 €	Art. 4080 ● L 9,65 €											
<b>Di</b>	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> G,G1,Ei	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch s,Sn	<b>Herzhafte Rosenkohl-Kar- toffelpfanne</b> mit einer Apfel- Zwiebel Garnitur	<b>Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße</b> dazu buntes Gemüse und Petersilienkar- toffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> da- zu grüne Bohnen "naturell" und Salz- kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusam- mengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartof- felpüree G,G1,M,Me,La,S	<b>Di</b>										
06.08.	Art. 4557 ● L 10,20 €	Art. 4644 ● L 9,65 €	Art. 4560 ● 10,70 €	Art. 4183 ● 10,70 €	Art. 4061 ● L 10,70 €	Art. 4747 ● L 9,65 €											
<b>Mi</b>	<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Herzhafte Rindersaftgu- lasch</b> mit Spätzle G,G1,Ei	<b>Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße</b> dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanille- soße, dazu fruchtiges Pflaumenkom- pott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Schlemmerschnitte "Flo- rentin"</b> vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahm- kartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	<b>Mi</b>										
07.08.	Art. 4082 ● L 9,65 €	Art. 4249 ● 10,70 €	Art. 4740 ● L 10,70 €	Art. 4610 ● L 9,65 €	Art. 4524 ● L 10,20 €	Art. 4426 ● L 10,70 €											
<b>Do</b>	<b>Pfannkuchen</b> mit fruchtiger Erd- beer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Bunter Fischtopf vom Alas- ka-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	<b>Feine Gemüsevielfalt</b> mit ei- ner Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S	<b>Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße</b> dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöp- felpätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Bal- samico-Soße mit Gemüsereis	<b>Kräftiger Burgunderbraten vom Rind</b> , dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	<b>Do</b>										
08.08.	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 €											
<b>Fr</b>	<b>Rinderroulade mit Hack- fleischfüllung</b> dazu grüne Boh- nen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn	<b>Erbsensuppe</b> mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 20,3,S,Sn	<b>Feine Bratwurst vom Schwein</b> in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinege- schnetzelteln M,Me,La	<b>Buntes Spargelgemüse-Ra- gout</b> in feiner Soße, dazu Salzkar- toffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>Gedünsteter Alaska-See- lachs in feiner Dill-Rahm- soße</b> (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) mit Rahmspinat und Salzkar- toffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	<b>Fr</b>										
09.08.	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 €											
<b>Sa</b>	<b>Saftiges Kasseler in Bra- tensoße</b> mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käse- soße</b> mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Panierter Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffel- würfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	<b>Geflügelfrikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartof- feln G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Hausgemachter Aprikosen- michel</b> mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Sa</b>										
10.08.	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 €											
<b>So</b>	<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße</b> mit Salzkartof- feln G,G1,M,Me,La,S	<b>Klopse "Königsberger Art"</b> vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Zwei Pfannkuchen</b> gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Seelachs in Kräutermarina- de</b> (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu rustikales Frühlingsge- müse und Salzkartoffeln Fi	<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Kohl- rabi-Erbsen-Gemüse in cremiger So- ße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art"</b> mit Langkorn- reis G,G1,M,Me,La,S	<b>So</b>										
11.08.	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 €											

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 \_\_\_\_\_