



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	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Mo									
08.04.	Art. 4603 9,35 €	Art. 4790 9,35 €	Art. 4001 10,20 €	Art. 4164 10,70 €	Art. 4282 10,70 €	Art. 4524 10,20 €	08.04.									
Di	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La	Di									
09.04.	Art. 4744 9,65 €	Art. 4580 10,20 €	Art. 4610 9,65 €	Art. 4427 10,70 €	Art. 4260 10,70 €	Art. 4515 10,20 €	09.04.									
Mi	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Mi									
10.04.	Art. 4095 10,70 €	Art. 4153 10,70 €	Art. 4780 9,65 €	Art. 4612 9,65 €	Art. 4018 10,70 €	Art. 4554 10,20 €	10.04.									
Do	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Ente "asiatische Art" in pikant-süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf1	Zwei saftige Oberkeulen vom Brathendl auf Schmorkohl, dazu Kartoffel-Senf-Stampf M,Me,La,Sn	Do									
11.04.	Art. 4231 10,20 €	Art. 4162 10,70 €	Art. 4782 10,70 €	Art. 4574 9,65 €	Art. 4509 10,20 €	Art. 4795 9,65 €	11.04.									
Fr	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle G,G1,Ei	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Fr									
12.04.	Art. 4145 10,70 €	Art. 4082 9,65 €	Art. 4549 9,65 €	Art. 4407 10,70 €	Art. 4249 10,70 €	Art. 4745 10,70 €	12.04.									
Sa	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S	Lammkeulenbraten "Provence Art" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3	Sa									
13.04.	Art. 4585 10,70 €	Art. 4318 10,70 €	Art. 4159 10,70 €	Art. 4419 10,70 €	Art. 4590 10,20 €	Art. 4197 10,70 €	13.04.									
So	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage G,G1,M,Me,La,S	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La	So									
14.04.	Art. 4557 10,20 €	Art. 4683 9,35 €	Art. 4117 10,70 €	Art. 4458 10,70 €	Art. 4040 9,35 €	Art. 4417 10,70 €	14.04.									

Mittags heiß gebracht oder gefroren jederzeit selbst zubereitet.
In unserem a' la carte Katalog finden Sie eine große Vielfalt.
Wir sind telefonisch von 07.00 Uhr bis 13.00 Uhr erreichbar.

TEL: 0385-67678190
Preis je Salat: 1,15 €
Preis je Dessert: 0,65 €
Preis je Stück Kuchen: 2,00 €
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 _____