



Menü-angebot	1		2		3		4		5		6		Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen	
	Menü1		Menü 2		Menü 3		Menü 4		Menü 5		Anzahl												
Mo	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Vegetarische Käsepätzle mit Zwiebeln, Spätzle mit Käsesauce, frittierten Zwiebeln und Gaudastreifen		Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn		Zartes Hühnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis				Mo										
14.10.	Art. 4080 ● L 9,65 €		Art. CC-306 9,65 €		Art. 4162 10,70 €		Art. 4419 ● L 10,70 €		Art. 4792 ● L 9,65 €				14.10.										
Di	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch s,Sn				Di										
15.10.	Art. 4159 ∇ ● 10,70 €		Art. 4560 10,70 €		Art. 4557 10,20 €		Art. 4747 ● L 9,65 €		Art. 4644 ● L 9,65 €				15.10.										
Mi	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle G,G1,Ei		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La		Schlemmerschnitte "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S				Mi										
16.10.	Art. 4249 ● 10,70 €		Art. 4082 ● L 9,65 €		Art. 4524 10,20 €		Art. 4426 ● L 10,70 €		Art. 4610 ● L 9,65 €				16.10.										
Do	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind , dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn		Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis				Do										
17.10.	Art. 4269 ∇ ● 10,70 €		Art. 4556 10,70 €		Art. 4515 10,20 €		Art. 4465 ● L 10,70 €		Art. 4798 ● L 10,70 €				17.10.										
Fr	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn		Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 20,3,S,Sn				Fr										
18.10.	Art. 4212 ● L 10,70 €		Art. 4599 9,65 €		Art. 4095 ● L 10,70 €		Art. 4474 ● L 10,70 €		Art. 4606 ● 10,20 €				18.10.										
Sa	Saftiges Kasseler in Bratensoße 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		Hausgemachter Aprikosennichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La		Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S				Sa										
19.10.	Art. 4199 ● 9,65 €		Art. 4554 10,20 €		Art. 4516 10,20 €		Art. 4472 ● L 10,70 €		Art. 4445 ● 10,70 €				19.10.										
So	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S		Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi		Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S				So										
20.10.	Art. 4202 ● L 10,70 €		Art. 4745 ● L 10,70 €		Art. 4525 9,65 €		Art. 4407 ● L 10,70 €		Art. 4040 ● L 9,35 €				20.10.										

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 Montag bis Freitag von 7:00 Uhr bis 13:00 Uhr erreichbar.
Tel.: 0385 67 67 81 90 Mail: kolibri-menueservice@vs-sw.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 _____