



| 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 | Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La | Lachsfilet in feiner Butter-soße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination G,G1,Fi,M,Me,La,S | Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La | Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La | Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S | Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S | Mo | | | | | | | | | |
| 15.07. | Art. 4525 2 L 9,65 € | Art. 4455 2 10,70 € | Art. 4543 2 ● L 10,20 € | Art. 4590 2 ● L 10,20 € | Art. 4120 ● 10,70 € | Art. 4784 ● 10,70 € | 15.07. | | | | | | | | | |
| Di | Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Speck und Zwiebeln 20,G,G1,Ei | Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S | Kalbhacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S | Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn | Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S | Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S | Di | | | | | | | | | |
| 16.07. | Art. 4546 ● 10,20 € | Art. 4445 ● 10,70 € | Art. 4347 2 ● 10,70 € | Art. 4297 ● L 10,70 € | Art. 4411 ● L 10,70 € | Art. 4683 2 ● L 9,35 € | 16.07. | | | | | | | | | |
| Mi | Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn | Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S | Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S | Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch s,Sn | Topfenknödel mit Nougat-cremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 | Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20 | Mi | | | | | | | | | |
| 17.07. | Art. 4060 ● 10,20 € | Art. 4747 ● L 9,65 € | Art. 4584 ● 10,20 € | Art. 4644 ● L 9,65 € | Art. 4500 2 L 10,20 € | Art. 4785 2 ● 10,70 € | 17.07. | | | | | | | | | |
| Do | Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis | Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn | In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La | Drei Hackröllchen "Balkan-Art" vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei | Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S | Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn | Do | | | | | | | | | |
| 18.07. | Art. 4792 ● L 9,65 € | Art. 4472 ● L 10,70 € | Art. 4533 2 ● L 9,35 € | Art. 4024 ● 10,20 € | Art. 4599 2 ● L 9,65 € | Art. 4076 10,70 € | 18.07. | | | | | | | | | |
| Fr | Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senf-soße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn | Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La | Herzhaftes Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur | "Himmel und Erde" Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S | Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln | Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S | Fr | | | | | | | | | |
| 19.07. | Art. 4493 ● L 9,65 € | Art. 4516 2 L 10,20 € | Art. 4560 2 ● 10,70 € | Art. 4378 ● L 10,20 € | Art. 4759 ● 10,70 € | Art. 4127 2 ● 10,70 € | 19.07. | | | | | | | | | |
| Sa | Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf s | Sauerbraten "Fränkischer Art" in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S | Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La | Rinderroulade "Hausfrauen-Art" in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn | Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La | Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S | Sa | | | | | | | | | |
| 20.07. | Art. 4608 2 ● L 9,35 € | Art. 4255 ● L 10,70 € | Art. 4571 2 ● 10,20 € | Art. 4221 ● L 10,70 € | Art. 4429 ● L 10,70 € | Art. 4069 10,20 € | 20.07. | | | | | | | | | |
| So | Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S | Rindergulasch mit buntem Möhren-gemüse und Salzkartoffeln | Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn | Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S | Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Möhren und Spätzle G,G1,Ei,S | Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,M,Me,La | So | | | | | | | | | |
| 21.07. | Art. 4163 ● L 10,20 € | Art. 4226 ● L 10,70 € | Art. 4158 ● L 10,70 € | Art. 4061 ● L 10,70 € | Art. 4740 ● L 10,70 € | Art. 4021 10,70 € | 21.07. | | | | | | | | | |

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 _____