

Kolibri - Menüservice

Ihr Menüservice
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 51

* Kann enthalten 1,2,3,10,Ei,
G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd,S,Sn

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			
Mo	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen nudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Eieromelette in Sauerrahm- Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Goldgelb gebackener Eier- pfannkuchen mit Apfel-Quark- Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La	Alaska-Seelachs in Senf- Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Festtagssuppe mit Rind- fleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Mo										
15.12.	Art. 4002 ● L 10,20 €	Art. 4553 ☒ ● L 9,95 €	Art. 4542 ☒ ● L 10,20 €	Art. 4433 ● L 10,90 €	Art. 4693 ● L 10,70 €		15.12.										
Di	Klassisches Hühnerfrikas- see in Rahmsoße mit Ge- müseeinlage dazu bunter Gemüse-reis G,G1,M,Me,La,S	Geflügelfrikadelle in Bra- tensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	Ente "asiatische Art" in pikan-ter süß-saurer Soße mit Thai- Reis Sb	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möh- ren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S		Di										
16.12.	Art. 4797 ☒ ● 10,20 €	Art. 4790 ● L 9,95 €	Art. 4782 ● 10,90 €	Art. 4748 ● L 10,90 €	Art. 4641 ● 10,20 €		16.12.										
Mi	Rindergulasch mit Vollkorn - Spirelli G1,S,G	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La	Apfelstrudel mit Vanilleso- ße G,G1,M,Me,La	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in creme- iger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salz- kartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn		Mi										
17.12.	Art. 60135522 10,90 €	Art. 4507 ● 10,20 €	Art. 4512 ☒ 10,70 €	Art. 4434 ● L 10,20 €	Art. 4767 ● L 10,70 €		17.12.										
Do	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bra- tensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,M,Me,La,S,Sn	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersili- enkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Paprikaschote mit Hack- fleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S	Hähnchenbrust in Curry-Rahm- soße mit Früchten, dazu Gemüse- reis M,Me,La,S,Sn		Do										
18.12.	Art. 4085 10,70 €	Art. 4387 ☒ ● L 10,70 €	Art. 4539 ☒ L 9,95 €	Art. 4026 ● L 10,70 €	Art. 4400 ● L 10,90 €		18.12.										
Fr	Rinderbraten mit Meerrett- ichsoße, Kerbelkartoffeln und Rote Beete Sd,Sn,La,M	Champignons in Rahmso- ße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkomott 9,G,G1,M,Me,La	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratenso- ße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartof- feln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s		Fr										
19.12.	Art. 60135525 10,90 €	Art. 4580 ☒ ● 10,70 €	Art. 4513 ☒ ● L 9,95 €	Art. 4053 ● L 9,95 €	Art. 4645 ● L 10,20 €		19.12.										
Sa	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Paniertes Schweineschnit- zel mit Rahmkartoffeln und Gemüse	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit ro- ter Grütze dazu Joghurtsosse G,G1,Ei,M,Me,La	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhalti- ger Fischwirtschaft) dazu eine Reis- Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La	Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S		Sa										
20.12.	Art. 4282 ● 10,90 €	Art. 17478236 10,90 €	Art. 4502 ☒ L 9,95 €	Art. 4417 ● 10,90 €	Art. 4314 ● L 12,90 €		20.12.										
So	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weiß- kraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Paniert Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Butterso- ße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S	Vegetarischer Kürbis-Kar- toffeleintopf mit Steckrübe		So										
21.12.	Art. 4168 ● L 10,20 €	Art. 4349 ☒ 13,90 €	Art. 4162 10,90 €	Art. 4425 10,90 €	Art. 4628 ☒ ● L 9,95 €		21.12.										

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

je Salat: 1,30€

je Dessert: 0,70€

je Stück Kuchen: 2,20€

Wir sind telefonisch Montag bis Freitag von 7:00 Uhr bis 13:00 Uhr erreichbar.

Tel.: 0385 - 67 67 81 90

Werkstraße 114 / 19061 Schwerin

Mail: kolibri-menueservice@vs-swm.de

Web: www.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

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr.

Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

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)

Bestellschein

Kalenderwoche: 52

* Kann enthalten 1,2,3,10,Ei,
G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd,S,Sn



Kolibri - Menüservice



Wir bringen Ihnen
den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen	Anzahl
	1	2	3	4	5	6				
Mo										
22.12.										
Di										
23.12.										
Mi										
24.12.										
Do										
25.12.										
Fr										
26.12.										
Sa										
27.12.										
So										
28.12.										

Menü- angebot	1 Menü1	2 Menü 2	3 Menü 3	4 Menü 4	5 Menü 5	6
Mo	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Lachsfilet in feiner Butter- soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination G,G1,Fi,M,Me,La,S	Traditionelle Leberklöße auf herhaftem Sauerkraut mit Stampf- kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	
22.12.	22.12. Art. 4784 ● 10,90 €	Art. 4543 12 ● L 10,20 €	Art. 4525 12 L 10,20 €	Art. 4455 12 12,90 €	Art. 4074 9,95 €	
Di	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Speck und Zwiebeln 20,G,G1,Ei	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	
23.12.	23.12. Art. 4145 ● L 10,90 €	Art. 4445 ● 10,90 €	Art. 4546 ● 10,20 €	Art. 4411 ● L 10,90 €	Art. 4683 12 ● L 9,95 €	
Mi	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Topfenknödel mit Nougat-cremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2	Geschnittene Gänsebrust in herhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch s,Sn	
24.12.	24.12. Art. 4584 ● 10,20 €	Art. 4314 ● L 12,90 €	Art. 4500 12 L 10,20 €	Art. 4349 12 13,90 €	Art. 4644 ● L 10,20 €	
Do	Zartes Huhnfilet in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	Geschnittene Gänsebrust in herhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	Panierte Alaska-Seelachs- happen (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,S	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübgemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	
25.12.	25.12. Art. 4792 ● L 9,95 €	Art. 4349 12 13,90 €	Art. 4533 12 ● L 9,95 €	Art. 4462 ● L 10,70 €	Art. 4076 10,70 €	
Fr	Rinderbraten in Zwiebelsoße mit Brechbohnen und Spätzle M,Ei,La,G1	Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Hausgemachter Aprikosen- michel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig- Soße dazu eine Gemüsesemi- schung mit Bohnen, Möhren, Romanesco... Fi,M,Me,La,Sn	Filettöpfchen (Schweinemedail- lon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	
26.12.	26.12. Art. 60135521 10,90 €	Art. 4314 ● L 12,90 €	Art. 4516 12 L 10,20 €	Art. 4494 ● 10,90 €	Art. 4127 12 ● 12,90 €	
Sa	Rinderroulade in dunkler Soße mit Rotkohl und Kartoffelpüree La,Sn,S	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf s	
27.12.	27.12. Art. 60135531 10,90 €	Art. 4163 ● L 10,20 €	Art. 4501 12 ● L 9,95 €	Art. 4429 ● L 10,70 €	Art. 4608 12 ● L 9,95 €	
So	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Rinderbraten in dunkler Soße mit Rotkohl und Kartoffelpüree La,Sn,S	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20	Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,M,Me,La	
28.12.	28.12. Art. 4158 ● L 10,90 €	Art. 4226 ● L 10,90 €	Art. 4061 ● L 10,70 €	Art. 4785 12 ● 10,90 €	Art. 4021 10,70 €	

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre
Anschrift auf der Rückseite eintragen und an
uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.

BESTELL-INFORMATIONEN

- BESTELLEN** über: Bestellzettel, Telefon oder per Mail
- BESTELL-FRIST:** Bitte geben Sie Ihre Bestellung rechtzeitig –bestmöglich- 7 Tage nach Erhalt des Speiseplans an.
Spätestens am Vortag bis 13:00 Uhr
- ÄNDERUNGEN:** Bitte mind. 24h vorher angeben.
(In Finzelfällen sind kurzfristige Änderungen möglich.)

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)

Anderungen vorbehalten