



Menüangebot	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	Anzahl										
Mo	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Mo									
16.12.	Art. 4224 ● 10,70 €	Art. 4565 2 ● L 9,65 €	Art. 4539 2 L 9,35 €	Art. 4472 ● L 10,70 €	Art. 4190 ∇ ● 11,99 €		16.12.									
Di	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi	Nudelpfanne "Asiatische Art" mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb		Di									
17.12.	Art. 4319 ∇ 10,70 €	Art. 4573 2 ● L 9,35 €	Art. 4512 2 10,70 €	Art. 4406 ● 10,70 €	Art. 4514 ● 10,70 €		17.12.									
Mi	Kasselerbraten in Braten-saft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S	Rinderfrikadelle "Griechische Art" dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei		Mi									
18.12.	Art. 4102 ● 10,70 €	Art. 4045 ● 10,70 €	Art. 4533 2 ● L 9,35 €	Art. 4458 ● L 10,70 €	Art. 4621 ● L 9,35 €		18.12.									
Do	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln		Do									
19.12.	Art. 4026 ● 10,70 €	Art. 4120 ● 10,70 €	Art. 4755 ● 10,70 €	Art. 4493 ● L 9,65 €	Art. 4639 2 ● L 9,35 €		19.12.									
Fr	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,M,Me,La,S,Sn	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Kap-Seehecht in Sauer-rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse-mischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Putenmedallions in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Fr									
20.12.	Art. 4144 ● 10,70 €	Art. 4085 10,20 €	Art. 4523 2 L 9,65 €	Art. 4420 ● L 10,70 €	Art. 4751 ● L 10,70 €		20.12.									
Sa	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüse-reis M,Me,La,S,Sn	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S,Sn		Sa									
21.12.	Art. 4086 ● 10,70 €	Art. 4400 ● L 10,70 €	Art. 4321 2 ● L 9,35 €	Art. 4099 ● 9,65 €	Art. 4614 10,70 €		21.12.									
So	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,S,Sn	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		So									
22.12.	Art. 4158 ● L 10,70 €	Art. 4778 ● L 10,70 €	Art. 4513 2 ● L 9,35 €	Art. 4415 ● L 9,65 €	Art. 4098 ● 10,20 €		22.12.									

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
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

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 _____