



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	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 Erb- sen "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	Hähnchenbrust in cremiger Zitronen-Basilikum-Soße dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La	Mo									
19.08.	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. 4746 ● L 10,70 €	19.08.									
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	Kalbshacksteak in cremi- ger Weißwein-Soße dazu Wir- singgemüse 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 Rahmspi- nat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	Di									
20.08.	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 €	20.08.									
Mi	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bra- tensauce dazu bayrisches Weiß- kohl-Gemüse und Petersilienkartof- feln 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 Salzkar- toffeln 20	Mi									
21.08.	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 €	21.08.									
Do	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffel- würfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kom- pott 10,G,G1,M,Me,La	Drei Hackröllchen "Balkan- Art" vom Schwein in pikanter Papi- kasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei	Buntes Spargelgemüse-Ra- gout in feiner Soße, dazu Salzkar- toffeln G,G1,M,Me,La,S	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkar- toffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Do									
22.08.	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 €	22.08.									
Fr	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senf-soße mit buntem Gemüse G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Hausgemachter Aprikosen- michel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Herzhaftes Rosenkohl-Kar- toffelpfanne mit einer Apfel- Zwiebel Garnitur	"Himmel und Erde" Stampf- kartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rin- derbratwurst, 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 Fein- schmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Fr									
23.08.	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 €	23.08.									
Sa	Vegetarischer Grüne-Boh- nen-Eintopf s	Sauerbraten "Fränkischer Art" in herzhafter Soße, dazu Rot- kohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	Rinderroulade "Hausfrau- en-Art" in Bratensoße mit Apfelrot- kohl 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									
24.08.	Art. 4608 2 ● L 9,35 €	Art. 4255 ● L 10,70 €	Art. 4501 2 ● L 9,35 €	Art. 4221 ● L 10,70 €	Art. 4429 ● L 10,70 €	Art. 4069 10,20 €	24.08.									
So	Zartes Schweinegeschnet- zeltes in Soße mit buntem Gemü- semix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rindergulasch mit buntem Möh- rengemüse und Salzkartoffeln	Schweinebraten "Altdeut- sche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße da- zu grüne Bohnen "naturell" und Salz- kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Möhren und Spätzle G,G1,Ei,S	Rostbratwürstchen "Frän- kische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,M,Me,La	So									
25.08.	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 €	25.08.									

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 _____