

"Essen auf Rädern"

Bethesda



SERVICE

Speiseplan

KW 18 /2019

Name _____

Vorname _____

Lieferort/ Ortsteil _____

Bestelldatum _____

Unterschrift Kunde _____

| | Menü 1 (deftig und kräftig) | Menü 2 (leicht und bekömmlich) | Menü 3 (Fleischlos glücklich) |
|--|---|---|---|
| 29. April 2019 MONTAG | <input type="checkbox"/> rote Paprika gefüllt ...in Rahmsoße dazu bunter Zartweizen A | <input type="checkbox"/> Kammbraten vom Schwein in Bratensoße dazu Dampfkartoffeln und bunter Weißkrautsalat A | <input type="checkbox"/> bunte Salatplatte mit frischem Spargel dazu Partybrötchen A |
| Hochzeitsuppe a,g,i | | | |
| Obstsalat mit Limonenmousse a,g,k | | | |
| 30. April 2019 DIENSTAG | <input type="checkbox"/> Schnitzel von der Pute mit Bratensoße dazu Blumenkohl in Rahm und Ofenkroketten A | <input type="checkbox"/> "Hack-Gemüse-Eintopf" ... Suppe von Schweinehack mit Gemüse und Kartoffelwürfel B | <input type="checkbox"/> Paniertes Gemüseschnitzel mit Kurkumasoße dazu Erbsengemüse und bunte Hirse A |
| Gemüsesuppe Minestrone a,d,i | | | |
| Erdbeergrütze mit halbgeschl. Sahne g | | | |
| 1. Mai 2019 MITTWOCH | <input type="checkbox"/> "Himmel und Erde" ... gebrühtes Blutwurstchen mit Apfelspalten in Speck gebraten dazu Kartoffelpüree A | <input type="checkbox"/> gefüllte Hähnchenbrust in Rieslingrahm dazu Spargel in Hollandaise und Petersilienkartoffeln A | <input type="checkbox"/> gebratener Gemüsespieß ... Paprika, Zucchini, Zwiebel und Champignon auf Kräutersoße dazu Rosmarinkartoffeln A |
| Champignoncremesuppe a,g,i,k | | | |
| Stracciatellaquarkdessert g | | | |
| 2. Mai 2019 DONNERSTAG | <input type="checkbox"/> Bratwurst mit Zwiebel-Rotweinssoße dazu Schwarzwurzeln und Rösti B | <input type="checkbox"/> Pizzatecke Margherita ... mit Tomate, Basilikum und Edamer dazu Salat der Saison B | <input type="checkbox"/> Wiener Marillknödel Vanilleschaumsoße Hausgemachter Aprikosenkompott A |
| Rinderbrühe mit Eiflocken & Nudeln a,d,g,i | | | |
| Grießpudding mit Zwetschgensoße a,g | | | |
| 3. Mai 2019 FREITAG | <input type="checkbox"/> Deftiges Bauernfrühstück ... gebratene Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und Ei mit saurer Gewürzgurke B | <input type="checkbox"/> Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße dazu Mischgemüse und Kartoffelstampf A | <input type="checkbox"/> Kartoffeltasche mit Frischkäse und Kräuter-Quark-Dip dazu Grilltomate A |
| Möhrencremesuppe g,i | | | |
| Erdbeeren | | | |
| 4. Mai 2019 SAMSTAG | <input type="checkbox"/> Deftiger Erbseneintopf ... Gemüse, Kartoffeln und Bockwurst B | <input type="checkbox"/> Hühnersuppentopf ... mit Wurzelgemüsen und feinen Nudeln B | <input type="checkbox"/> Vegetarischer Erbseneintopf ... Gemüse, Kartoffeln und Grießklößchen B |
| i | | | |
| Vanillejoghurt mit Himbeermark g | | | |
| 5. Mai 2019 SONNTAG | <input type="checkbox"/> Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln dazu Rote Bete Salat A | <input type="checkbox"/> Schweinsroulade in Bratensoße dazu Jungen Möhren und Kartoffelklöße A | <input type="checkbox"/> Gemüsegulasch mit Reis B |
| i | | | |
| Dessert des Tages | | | |

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Bethesda Küchenteam!

Telefon: 06073 7286-333

Änderungen vorbehalten!