

07/08 KW 2019	Abendessen 3,70 €	Salat 4,00 €
Montag, 11.02.2019	Boulette mit Kartoffelsalat	Rohkostsalat mit Landjäger
Dienstag, 12.02.2019	Pikanter Käsesalat mit Brot	Fruchtiger Sauerkrautsalat mit Hähnchenbruststreifen
Mittwoch 13.02.2019	Champignontoast	Bunter Salatmix mit Hähnchen Nuggets
Donnerstag 14.02.2019	Tomate gef. Mit hausgem. Fleischsalat, dazu Butter und Brot	Geflügelsalat Rheingau mit Brot
Freitag 15.02.2019	Gem. Schinkenplatte mit Garnitur, Butter und Brot	Melonen- Tomaten- Zwiebelsalat
Samstag 16.02.2019	Wurst- und Käsehäppchen mit Garnitur, Butter und Brot	
Sonntag 17.02.2019	Brotzeitteller	
Montag, 18.02.2019	Häckerle mit Brot	Chicorree- Weintrauben- Käse- Salat
Dienstag 19.02.2019	Schinkenbrot mit Garnitur	Bunter Schichtsalat mit Schinken und Ei
Mittwoch 20.02.2019	2 Rollmöpfe mit Bauernsalat	Holzfüllersalat mit Brot
Donnerstag 21.02.2019	Elsässer Wurstsalat mit Brot	Serbischer Salat mit Cevapcici
Freitag 22.02.2019	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Gemischter Salat mit chicken wings
Samstag 23.02.2019	1 Paar Bockwürste mit Kartoffelsalat	
Sonntag 24.02.2019	Bauernplatte	



Tel.: 494 80 82 Fax: 494 20 45 info@stadtkuechekroecker.de

## Ihre Speisekarte

vom 11. - 24 Februar 2019

Wir garantieren Ihnen:

Alle Gerichte werden täglich frisch gekocht und frei Haus geliefert.

Sie haben die Wahl zwischen fünf warmen Menüs und zwei Angeboten aus der kalten Küche. Zu jedem warmen Gericht wird ein Nachtisch geliefert.

Im Rahmen unserer Möglichkeiten bemühen wir uns auch Sonderwünsche zu erfüllen: z.B. Fleisch kleinzuschneiden oder zu passieren.

Empfang, Sektfrühstück, Geschäftsessen, Buffett, Familienfeiern... rufen Sie uns an!

Bestell-Telefon: 030 / 494 80 82

**Für Neukunden:** Die Bestellung muss am Tag vor der Auslieferung bis 14 Uhr bei uns vorliegen. Sie müssen nicht jeden Tag bestellen, sondern suchen sich aus was und wann Sie bei uns essen möchten.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien können Sie die Inhaltsstoffe der jeweiligen Speisen telefonisch erfragen.



Aluminium ist ein wertvoller Rohstoff. Geben Sie die ausgespülten Alu-Menü-Schalen einmal wöchentlich zurück.

<b>07/08 KW 2019</b>	<b>Menü I 4,20 €</b>	<b>Menü II 4,40 €</b>	<b>Diät Zucker (3BE), Leber-Galle 4,60 €</b>	<b>Feinschmecker 6,70 €</b>	<b>vegetarisch 4,30 €</b>
<b>Montag, 11.02.2019</b>	Karotteneintopf mit Würstchen <sub>1,3</sub>	Rahmschnitzel in Sahnensauce, mit Fingermöhren und Kartoffeln <sub>1,3</sub>	Frühlingssuppe mit Würstchen <sub>2,3</sub>	Rührei mit Pfifferlingen, Spinat und Kartoffeln <sub>3</sub>	Spaghetti Bolognese <sub>1,3</sub>
<b>Dienstag, 12.02.2019</b>	Bratwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffeln <sub>2,3</sub>	Gyros mit Tzatziki und Backkartoffeln <sub>1,3</sub>	Gef. Zucchini mit Sauce und Kartoffeln <sub>2,3</sub>	mit Knacker gef. Schweineroulade mit Sauce, Blumenkohl und Kartoffeln <sub>4,3</sub>	Nudel- Champignon- Paprika- Auflauf <sub>1,3</sub>
<b>Mittwoch 13.02.2019</b>	Kasselerbraten mit Sauce, Rotkohl und Kartoffeln <sub>1,2</sub>	Schinken- Lauch- Makkaroni <sub>1,3</sub>	Fischgoulasch mit Kartoffeln <sub>3</sub>	Gebr. Geflügelspieß auf Ratatouille mit Kartoffeln <sub>3</sub>	Schokoladenpudding mit Kirschen <sub>3,6</sub>
<b>Donnerstag 14.02.2019</b>	Hühnerfrikassee mit Kartoffeln <sub>2,3</sub>	Admiralsbällchen mit Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln <sub>1,3</sub>	Spaghetti Bolognese mit Reibekäse <sub>3,3</sub>	Scholle Wieker Art mit Bechamelkartoffeln	Mediterranes Röstgemüse mit Spaltenkartoffeln <sub>3</sub>
<b>Freitag 15.02.2019</b>	Mar. Hering in Sahnensauce mit Kartoffeln <sub>1,3</sub>	Ungarisches Goulasch mit Kartoffeln <sub>1,3</sub>	Rinderbraten mit Sauce, grüne Bohnen und Kartoffeln <sub>1,3</sub>	Kalbsleberragout mit Pilzen und Butterspätzle <sub>3,6</sub>	Chili sin carne <sub>3</sub>
<b>Samstag 16.02.2019</b>	Eierkuchen mit Kirschen <sub>4,5</sub>		Rind- und Schweinegoulasch mit Gemüse und Kartoffeln <sub>5</sub>	<b>Alle Preise incl. 7% Mwst.</b>	
<b>Sonntag 17.02.2019</b>	Burgunderbraten mit Sauce, Gemüse und Kartoffeln <sub>1,3</sub>		Burgunderbraten mit Sauce, Kohlrabi und Kartoffeln <sub>3,5</sub>		
<b>Montag, 18.02.2019</b>	Mex. Bohneneintopf mit Hackfleischbällchen <sub>1,3,1,3</sub>	Gebr. pan. Hähnchen Cordon bleu mit Rosenkohl und Kartoffeln <sub>3,6</sub>	Hühnerbrühe mit Eierstich <sub>2</sub>	Rinderroulade mit Sauce, Apfelrotkraut und Kartoffeln <sub>2,4</sub>	Überb. Broccoli in Sahnensauce mit Kartoffeln <sub>1,2</sub>
<b>Dienstag 19.02.2019</b>	Wurstgoulasch mit Eiernudeln <sub>3</sub>	Cevapcici in Zigeunersauce mit Bali- Reis <sub>3,6</sub>	Putengeschnetzeltes mit Erbsen und Kartoffeln <sub>2,4</sub>	Gebr. pan. Fischfilet mit Shrimpsauce und Kartoffeln <sub>2,3</sub>	Gemüseschnitzel mit Erbsen und Kartoffeln <sub>3</sub>
<b>Mittwoch 20.02.2019</b>	Fleischklößchen in Champignonsauce mit Bali-Reis <sub>3</sub>	1/4 Grillhähnchen mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln <sub>1,2</sub>	Schinkennudeln mit Tomatensauce <sub>1,3</sub>	Chinapfanne mit Garnelen <sub>2,3</sub>	Matjesfilet mit Garnitur, grüne Bohnen und Kartoffeln <sub>3</sub>
<b>Donnerstag 21.02.2019</b>	Gek. Fischfilet in Senfsauce mit Kartoffeln <sub>2,5</sub>	Wiener Speckbraten mit Sauce, Erbsen und Kartoffeln <sub>3</sub>	2 gek. Eier auf Blattspinat mit Kartoffeln <sub>3</sub>	Bunte Schweinefiletpfanne mit Backkartoffeln <sub>3,5</sub>	Bratwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sub>3,4</sub>
<b>Freitag 22.02.2019</b>	2 gek. Eier in Räucherspecksauce mit Kartoffelpüree <sub>3,5</sub>	Schweinebraten Schwedische Art mit Kartoffelklößen <sub>3</sub>	Rindergeschnetzeltes mit Tomaten und Bali- Reis <sub>3,3</sub>	Hähnchen in Rotwein mit frischen Champignons und Bali- Reis <sub>3</sub>	Pilze Stroganoffart mit Bali-Reis <sub>3,4</sub>
<b>Samstag 23.02.2019</b>	Leberkäse mit Sauce, Gemüse und Kartoffeln <sub>3,5</sub>		Hefeklöße mit Erdbeeren <sub>3,5</sub>	<b>Kleine Änderungen vorbehalten</b>	
<b>Sonntag 24.02.2019</b>	Schweinegeschnetzeltes Züricher Art mit Kartoffeln <sub>3</sub>		Schweinegeschnetzeltes mit Gemüse und Kartoffeln <sub>3</sub>		

1. Sorbinsäure, 2. Benzoesäure, 3. Spuren von Nüssen, 4. Ameisensäure, 5. Mit Farbstoff, 6. Hefeextrakt