

19/20 KW 2019	Abendessen 3,70 €	Salat 4,00 €
Montag, 06.05.2019	Apfelstrudel mit Vanillesauce 3	Chicorree- Ananas- Käse-Salat 3
Dienstag, 07.05.2019	Überraschungsbaguette 3,5	Gurken- Tomaten- Salat mit Landjäger 3
Mittwoch 08.05.2019	Süßer Quark mit Früchten 3	Schichtsalat mit Schinken und Ei 3
Donnerstag 09.05.2019	Champignontoast 3	Pik. Eiersalat mit Brot 3
Freitag 10.05.2019	Berl. Jagdwurst mit Kartoffelsalat 1,5	Bunter Salatmix mit Hähnchenbrust 3
Samstag 11.05.2019	Kasselerbraten mit Kartoffelsalat 3,5	
Sonntag 12.05.2019	Bauernplatte 3	
Montag, 13.05.2019	Strammer Max 3	Geflügelsalat Rheingau mit Brot 1,3
Dienstag 14.05.2019	Elsässer Wurstsalat mit Brot 3,5	Bunter Salat mit geb. Camembert 3
Mittwoch 15.05.2019	Deftiger Käsesalat mit Brot	Makkaronisalat mit scharfer Peperoni und Salamiwürfeln 3
Donnerstag 16.05.2019	Gurkenschiffchen mit angem. Fetawürfeln, Butter und Brot 3	Mexikosalat mit Hähnchen Nuggets 2,5
Freitag 17.05.2019	Harzer Käse mit Schmalz und Brot 3	Hirtensalat mit Brot 3
Samstag 18.05.2019	1 Paar Wiener mit >Bauernsalat 3	
Sonntag 19.05.2019	Gem. Aufschnittplatte mit Garnitur, Butter und Brot 3	
	2	1,3



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

## Ihre Speisekarte

vom 6. - 19. Mai 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 Nachtsch 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>19/20 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, 06.05.2019</b>	Grüner Bohneneintopf mit Würstchen <sub>1,3</sub>	Kasselerbraten mit Sauce, Grünkohl und Kartoffeln <sub>1,3</sub>	Brühnudeln mit Würstchen <sub>2,3</sub>	Gebr. Kalbsleber mit Äpfeln, Zwiebeln Sauce und Kartoffeln <sub>3</sub>	Käsespätzle mit Salat <sub>1,3</sub>
<b>Dienstag, 07.05.2019</b>	Fleischklößchen in Tomatensauce mit Eiernudeln <sub>2,3</sub>	1/4 Huhn mexicanisch mit Backkartoffeln <sub>1,3</sub>	Schweinebraten mit Ingwersauce mit Kartoffelklößen <sub>2,3</sub>	Rotbarschfilet in Gemüsesauce mit Kartoffeln <sub>4,3</sub>	Germknödel mit Mohn und Vanillesauce <sub>1,3</sub>
<b>Mittwoch 08.05.2019</b>	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sub>1,2</sub>	Spaghetti Bolognese mit Reibekäse <sub>1,3</sub>	2 gek. Eier auf Spinat mit Kartoffeln <sub>3</sub>	Nudeln in sahniger Pfifferlingsauce <sub>3</sub>	Zucchinipfanne mit Gnoccis <sub>3,6</sub>
<b>Donnerstag 09.05.2019</b>	Serbisches Würzfleisch mit Bali-Reis <sub>2,3</sub>	Boulette gef. Mit Feta, Sauce, Porree und Kartoffeln <sub>1,3</sub>	Kaisergemüse- Schinken- Nudel-Auflauf <sub>3,3</sub>	Putenschnitzel mit fr. Champignons und Kräuterreis <sub>3</sub>	3 Käse- Makkaroni <sub>3</sub>
<b>Freitag 10.05.2019</b>	2 gek. Eier in Räucherspecksauce mit Kartoffeln <sub>1,3</sub>	Sauerbratengoulasch mit Kartoffelklößen <sub>1,3</sub>	Hühnerfrikassee mit Spargel und Kartoffeln <sub>1,3</sub>	Wildgulasch mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen <sub>3,6</sub>	Blumenkohl- Käse- Medailon mit Tomatenrisoni <sub>3</sub>
<b>Samstag 11.05.2019</b>	Griesbrei mit Kirschen <sub>4,5</sub>		Rindergeschnetzeltes mit Gemüse und Kartoffeln <sub>5</sub>	<b>Alle Preise incl. 7% Mwst.</b>	
<b>Sonntag 12.05.2019</b>	Burgunderbraten mit Sauce, Gemüse und Kartoffeln <sub>1,3</sub>		Burgunderbraten mit Sauce, grüne Bohnen und Kartoffeln <sub>3,5</sub>		
<b>Montag, 13.05.2019</b>	Mex. Bohneneintopf mit Würstchen <sub>1,3,1,3</sub>	Gebr. pan. Hähnchen cordon bleu mit Blumenkohl und Kartoffeln <sub>3,6</sub>	Karotteneintopf mit Schweinefleischleinlage <sub>2</sub>	Schweinerippchen mit Sauce, Apfelrotkraut und Kartoffeln <sub>2,4</sub>	Matjesfilet mit Garnitur, grüne Bohnen und Kartoffeln <sub>1,2</sub>
<b>Dienstag 14.05.2019</b>	Szegediner Goulasch mit Kartoffeln <sub>3</sub>	Cevapcici in Zigeunersauce mit Bali- Reis <sub>3,6</sub>	Gef. Zucchini mit Sauce und Kartoffeln <sub>2,4</sub>	mit Knacker gef. Schweineroulade, Sauce, feine Erbsen und Kartoffeln <sub>2,3</sub>	Nudel- Champignon- Paprika-Auflauf <sub>3</sub>
<b>Mittwoch 15.05.2019</b>	Gek. Fischfilet in Senfsauce mit Kartoffeln <sub>3</sub>	Ungarisches Goulasch mit Kartoffeln <sub>1,2</sub>	Putengeschnetzeltes mit Erbsen und Kartoffeln <sub>1,3</sub>	Frischer Spargel mit holl. Sauce, Spiegelei und Kartoffeln <sub>2,3</sub>	Sahnepudding mit Beerenobst <sub>3</sub>
<b>Donnerstag 16.05.2019</b>	Kohlroulade mit Sauce und Kartoffeln <sub>2,5</sub>	Hähnchen Nuggets mit Dipp und Spaltenkartoffeln <sub>3</sub>	Schweineleberragout mit Tomaten und Bali- Reis <sub>3</sub>	Kasselerbraten Hawaii mit Bratkartoffeln <sub>3,5</sub>	Asiapfanne mit Erdnüssen <sub>3,4</sub>
<b>Freitag 17.05.2019</b>	Makkaroni mit Schinken und Tomatensauce <sub>3,5</sub>	Bayerischer Schweinebraten in Biersauce , grüne Bohnen und Kartoffeln <sub>3</sub>	Leberkäse mit Sauce, Sommergemüse und Kartoffeln <sub>3,3</sub>	Putenbrust in Weißweinsauce mit Blumenkohl und Kartoffeln <sub>3</sub>	Folienkartoffel mit mar. Hering <sub>3,4</sub>
<b>Samstag 18.05.2019</b>	Schweinegeschnetzeltes Züricher Art mit Kartoffeln <sub>3,5</sub>		Milchreis mit Erdbeeren <sub>3,5</sub>	<b>Kleine Änderungen vorbehalten</b>	
<b>Sonntag 19.05.2019</b>	Rindfleisch in Petersiliensauce, Gemüse und Kartoffeln <sub>3</sub>		Rindfleisch in Petersiliensauce, Karotten und Kartoffeln <sub>3</sub>		

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