



Mittagessen aus Wilsdruff,

Mittagessen- Sächsisch gut, täglich frisch gekocht



Ihre Speisekarte- Mittagsangebot vom 09.04.- 13.04.2018

	Menü 1 (Vollkost) 4,00 €	Menü 2 (Ausweich) 4,00 €	Menü 3 (Kalt) 4,00 €	Menü 4 (Salat) 4,00 €
Montag	Gebackener Blumenkohl vegetarisch mit Gnocchi in einer Weißweinrahmsauce (A,G,E,M)	Makkaroni mit Jagdwurst und Tomatensoße und Reibekäse (G,M,4)	Sächsisches Bratenbrot auf Bauernbrot mit Senf, Saurer Gurke, Zwiebeln, Bratenfleisch und Meerrettich (G, M, E)	Bunter Schlemmer Salat Salat der Saison mit Meerrettich gefüllten Lachsschinkenröllchen dazu ein Kräuter Dressing (4,6)
Dienstag	Saftiger Kasselerbraten mit Sauerkraut, Bratensoße und Klöße (6,A,M,E,G)	Wiener Schnitzel nach „Dallas Art“ mit krossem Bacon und 2 Spiegeleiern 2 Kartoffeltaschen (4,G,M,E)	Sächsisches Bratenbrot auf Bauernbrot mit Senf, Saurer Gurke, Zwiebeln, Bratenfleisch und Meerrettich (G, M, E)	Bunter Schlemmer Salat Salat der Saison mit Meerrettich gefüllten Lachsschinkenröllchen dazu ein Kräuter Dressing (4,6)
Mittwoch	Hausmacher Beefsteak mit Kartoffeln und Mischgemüse (4,A,E,G)	Makkaroni mit Jagdwurst und Tomatensoße und Reibekäse (G,M,4)	Schnitzel o. Beefsteak Döner mit Remoulade, Texassoße, Tomate , Gurke, Weißkrautsalat, (M,E,G, kalt) 1,5 min Microwelle 600 watt optimal	Bunter Schlemmer Salat Salat der Saison mit Meerrettich gefüllten Lachsschinkenröllchen dazu ein Kräuter Dressing (4,6)
Donnerstag	Pilzpfanne vegetarisch mit Rigatoni und Zwiebeln abgerundet mit Parmesan (G,M,4)	Wiener Schnitzel „ Au Four “ überbacken mit Würzfleisch (Schwein) und Käse dazu 2 Kartoffeltaschen (G,M,E)	Schnitzel o. Beefsteak Döner mit Remoulade, Texassoße, Tomate , Gurke, Weißkrautsalat, (M,E,G, kalt) 1,5 min Microwelle 600 watt optimal	Bunter Schlemmer Salat Salat der Saison mit Meerrettich gefüllten Lachsschinkenröllchen dazu ein Kräuter Dressing (4,6)
Freitag	Paniertes Seelachsfilet auf Kräuterbutter mit Kaisergemüse und Kartoffelbrei (G,E,F)	Makkaroni mit Jagdwurst und Tomatensoße und Reibekäse (G,M,4)		

Enthält Allergene

G-Glutenhaltiges Getreide, K-Krebstiere, E-Eier, F-Fisch, A-Erdnüsse, B- Soja, M- Milchprodukte (einschließlich Laktose, C-Schalenfrüchte(Mandel, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macademanuss,Queeslandnuss, D-Sellerie, H-Senf, I-Sesamsamen, N-Schwefeldioxid und Sulfit mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L,L- Lupinen, O-Weichtiere, A- Alkohol

Enthält Zusatzstoffe

(1) Geschmacksverstärker Natriumglutamat, (2) mit Konservierungsmittel, (3) mit Farbstoff, (4) mit Phosphat, (5) mit Antioxydationsmittel, (6) geschwefelt, (7) gewachst, (8) geschwärzt, (9) mit Süßungsmitteln. Speisen können Spuren von Senf, Sellerie und Soja enthalten.

Ihre Bestellung Tel.: 0177/7133630 Fax: 03212/1142294

KW 15 vom 09.04.- 13.04.2018

Name bzw. Firma	Ort und Strasse	Telefon wichtig!!!

	Menü 1 (Vollkost) 4,00 €	Menü 2 (Ausweich) 4,00 €	Menü 3 (Kalt) 4,00 €	Menü 4 (Salat) 4,00 €
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

www.mittagessen-wilsdruff.catering