



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										
Mo 27.05.	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis Art. 4792 ● L 9,65 €	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käse- soße 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4182 ● 10,70 €	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4419 ● L 10,70 €	Hähnchenbrust in grünes Thai Curry Soße mit Thai Reis, mit Zucchini, Erbsen, Sojabohnen, grüne Chili, Zitronengras Art. CC_930 10,40 €	Käsespätzle mit Röstzwiebelgar- natur G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4558 ● 10,20 €	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4080 ● L 9,65 €	Mo									<input type="checkbox"/>
Di 28.05.	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei Art. 4557 ● L 10,20 €	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch s,Sn Art. 4644 ● L 9,65 €	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur Art. 4560 ● 10,70 €	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4183 ● 10,70 €	Fleischbällchen in Rahmsoße mit Kartoffelpüree-Gemüsemix (2 % Wildpreiselbeeren, Cranbarries) 3,M,Me Art. CC_996 10,40 €	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S Art. 4747 ● L 9,65 €	Di									<input type="checkbox"/>
Mi 29.05.	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4082 ● L 9,65 €	Herzhafte Rindersaftgulasch mit Spätzle G,G1,Ei Art. 4249 ● 10,70 €	Hähnchenbruststücke in weißer Soße mit Kartoffeln und Gemüse (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl) Art. CC_361 10,40 €	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4610 ● L 9,65 €	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4524 ● L 10,20 €	Kabeljaufilet auf Paprikasoße mit Quinoa und Gemüse (Erbsen, Brokkoli, Königs- erbsenschoten) Art. CC_061 10,40 €	Mi									<input type="checkbox"/>
Do 30.05.	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4515 ● L 10,20 €	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4465 ● L 10,70 €	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S Art. 4556 ● L 10,70 €	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4159 ● 10,70 €	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis Art. 4798 ● L 10,70 €	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind , dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn Art. 4269 ● 10,70 €	Do									<input type="checkbox"/>
Fr 31.05.	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn Art. 4212 ● L 10,70 €	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 20,3,S,Sn Art. 4606 ● 10,20 €	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S Art. 4069 10,20 €	Gyrossuppe mit Schweinegeschneitzeltem M,Me,La Art. 4630 ● 10,20 €	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4599 ● L 9,65 €	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4474 ● L 10,70 €	Fr									<input type="checkbox"/>
Sa 01.06.	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4199 ● 9,65 €	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4554 ● L 10,20 €	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4472 ● L 10,70 €	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S Art. 4445 ● 10,70 €	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4768 ● L 10,70 €	Hausgemachter Aprikosennichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4516 ● L 10,20 €	Sa									<input type="checkbox"/>
So 02.06.	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4573 ● L 9,35 €	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4040 ● L 9,35 €	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4525 ● L 9,65 €	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi Art. 4407 ● L 10,70 €	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4202 ● L 10,70 €	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 4745 ● L 10,70 €	So									<input type="checkbox"/>

Mittags heiß gebracht oder gefroren jederzeit selbst zubereitet.
In unserem a' la carte Katalog finden Sie eine große Vielfalt.
Wir sind telefonisch von 7.00 Uhr bis 13.00 Uhr erreichbar.
Tel: 0385 67678190
je Salat: 1,15 €
je Dessert: 0,65 €
je Stück Kuchen: 2,00 €
web: 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 _____