

D&S Menü- und Catering-Service GbR



Dachdäglich hitt un frisch, op dien Disch!

Speiseplan vom 29.06.2026 - 05.07.2026

	Essen 1	Bitte ankreuzen enthaltene Allergene	Essen 2	Bitte ankreuzen enthaltene Allergene	Essen 3	Bitte ankreuzen enthaltene Allergene	Stammessen der Woche	Bitte ankreuzen enthaltene Allergene	Dessert	Bitte ankreuzen enthaltene Allergene	zum Kaffee	Bitte ankreuzen enthaltene Allergene
Montag	Schnitzel mit Pfefferrahmsoße, Gemüse und Kartoffeln	i,j,g, a,c	Grießbrei mit Kirschen	g	Blattsalate mit Hinterschinken Ei und Käse, Brötchen	i,j,g, a,c	Spargelcreme Suppe mit Hackfleischklößen, Brötchen	i,j,g, a	Obst		Schokolad enkuchen mit Kirschen	c,g,a
Dienstag	Leberkäse mit Erbsen und Möhren dazu Kartoffelstampf	i,j,g	Spaghetti mit Tomatensoße, Salat	i,j,g, a,c	Tomate Mozzarella Salat mit Pinienkernen, Brötchen	i,j,a			Vanille Quark	g	Mohn- Käse Kuchen mit	c,g,a
Mittwoch	Hühnerfrikassee mit Reis	i,j,g	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Möhren und Reis	i,j,g, a,c	Gemischte Blattsalate mit Avocado und Tomaten, Brötchen	a,i,j			Wackelpuddi ng Vanillesoße	3,g	Nuss Toffeekuc hen	c,g,a
Donnerstag	Königsberger Kloipse mit Kartoffeln und Rote Beete	i,j,g, a,c,3 6	Vegetarische Klöße in Rahm mit Erbsen und Kartoffeln	i,j,g, a,c	Tortellini mit Käse-Rucola Salat mit Pesto und Tomaten	c,g,a ,i,j			Erdbeer Joghurt	g	Apfel Creme Kuchen	c,g,a
Freitag	Backfisch mit Remoualdensoße und Bratkartoffeln	i,j,g, a,c,3 6	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke	i,j,g, a,c,3 6	Blattsalate mit Köttbüller und Preiselbeer Dressing	i,j,a, c			Schokoladen Pudding	g	Schokolad enkuchen mit Kirschen	c,g,a
Samstag	Kohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffeln, Baguette	i,j,g, ,c	Semmelknödel mit Champignonrahm soße	i,j,g, a,c	Melonensalat mit Ruccola und Hirtenkäse	g,i,j			Rote Grütze	g	Mohn- Käse Kuchen mit	c,g,a
Sonntag	Putenrollbraten mit Holzfäller Gemüse, Geflügeljus und	i,j,g, a	Gebratenes Fischfilet mit Meerrettichsoße, Gemüse und	i,j,g, a,d	Melonensalat mit Ruccola und Hirtenkäse	g,i,j			Nuss Pudding	g	Apfel Creme Kuchen	c,g,a

D&S Menue- und Catering Service GbR Ravenshorster Weg 15 24340 Goosefeld

Name:	
Adresse	Tour:

Bei Fragen, zum Essen oder zu den Inhaltsstoffen bzw. Allergene, rufen Sie mich bitte unter 0172 20060011 an. Änderungen sind vorbehalten.
Dessert und Kuchen wird nur in Verbindung mit Mittagessen geliefert.