

D&S Menü- und Catering-Service GbR



Dachdäglich hitt un frisch, op dien Disch!

Speiseplan vom 03.08.2026 - 09.08.2026

	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	Bratwurst mit Gemüse und Kartoffelpüree	2,3, 8,i,j, g	Grießschnitte mit Pflaumensoße	a,c,g	Blattsalate mit Hinterschinken Ei und Käse, Brötchen	i,j,g, a,c	Gebratene Entenbrust mit Geflügelsoße Gemüse und Kartoffeln	i,j,g, a	Bayrisch Creme mit Frucht- spiegel	g	Schokolad enkuchen mit Kirschen	c,g,
Dienstag	Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remouladensoße, Salat	2,3, 8,i,j, g,c	Nudeln mit Käse Sahne Soße, Salat	i,j,g, a	Tomate Mozzarella Salat mit Pinienkernen, Brötchen	i,j,a		Straciatella Quark	g	Mohn- Käse Kuchen mit		c,g,
Mittwoch	Frikadelle mit gestovten Bohnen dazu Kartoffeln	a,c,g ,i,j	Chilli sin Carne mit Reis	i,j,g	Gemischte Blattsalate mit Avocado und Tomaten, Brötchen	a,i,j		Obst		Nuss Toffeeekuc hen		c,g,
Donnerstag	Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	2,3, 8,i,j, g	Gemüsebratling mit Kräuterdipp dazu Pellkartoffeln	i,j,g	Tortellini mit Käse- Rucola Salat mit Pesto und Tomaten	c,g,a ,i,j		Erdbeer Joghurt	g	Apfel Creme Kuchen		c,g,
Freitag	Gebratenes Dorschfilet mit Senfsoße und Kartoffeln, Rote	a,d,g ,i,j,3 6	Rahmspinat mit Ei und Kartoffeln	a,c,g ,i,j	Blattsalate mit Köttbüller und Preiselbeer Dressing	i,j,a, c		Vanille Pudding	g	Schokolad enkuchen mit Kirschen		c,g,
Samstag	Bunte Hühnersuppe mit Nudeln	2,3, 8,i,j, g	Nudelsalat mit Wiener Würstchen (Vegetarisch)	i,j,g, c,2,3 ,8	Melonensalat mit Ruccola und Hirtenkäse	g,i,j		Rote Grütze mit Vanillesoße	g	Mohn- Käse Kuchen mit		c,g,
Sonntag	Schweinebraten mit Bohnen und Kartoffeln	i,j,g, a	Kartoffelklöße mit Pilzrahmsoße	i,j,g, a	Melonensalat mit Ruccola und Hirtenkäse	g,i,j		Schokoladen Pudding	g	Apfel Creme Kuchen		c,g,
D&S Menue- und Catering Service GbR Ravenshorster Weg 15 24340 Goosefeld												

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