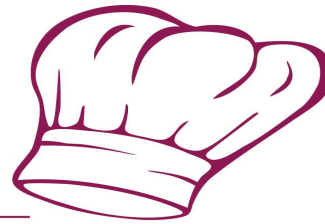


D&S Menü- und Catering-Service GbR



Dachdäglich hitt un frisch, op dien Disch!

Speiseplan vom 20.07.2026 - 26.07.2026

	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	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterquark und Salat	i,j,g, a,c	Milchreis mit Kirschen	g	Blattsalate mit Hinterschinken Ei und Käse, Brötchen	i,j,g, a,c	Gebratenes Fischfilet mit Meerrettichsoße und Kartoffeln, Beilagensalat	i,j,g, d,a	Bayrisch Creme	g	Schokolad enkuchen mit Kirschen	c,g,a
Dienstag	Leberkäse mit Zwiebelsoße, Bohnen und Kartoffelpüree	i,j,g 2,3, 8	Vegetarische Tortellini mit Tomaten-Sahne Soße	a,C, g,i, j	Tomate Mozzarella Salat mit Pinienkernen, Brötchen	i,j,a		Vanille Quark	g	Mohn- Käse Kuchen mit	c,g,a	
Mittwoch	Puten Geschnetzeltes mit Paprika und Spätzle dazu Tomatensalat	i,j,g, a,c	Käse Spätzle mit Tomatensalat	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	Hähnchenkeule mit Geflügeljus, Möhren und Kartoffeln	i,j,g	Vollkorn Nudeln mit Tomatensoße und Blattsalate	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	Matjes Hausfrauensoße mit Pellkartoffeln und Salatg	a,d,g i,j,3 6	Eier in Senfsoße mit Kartoffeln und Roter Beete	c,i,j, g,36	Blattsalate mit Köttbüller und Preiselbeer Dressing	i,j,a, c		Vanille Pudding	g	Schokolad enkuchen mit Kirschen	c,g,a	
Samstag	Käse Lauch Suppe mit Baguette Brot	a,g,i j	Paprika Schupfnudel Pfanne mit Hähnchenfleisch	i,j,g	Melonensalat mit Ruccola und Hirtenkäse	g,i,j		Rote Grütze	g	Mohn- Käse Kuchen mit	c,g,a	
Sonntag	Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Kaisergemüse und Kartoffeln	i,j,g	Gemüse Auflauf mit Nudeln	i,j,g, a,c	Melonensalat mit Ruccola und Hirtenkäse	g,i,j		Schokoladen Pudding	g	Apfel Creme Kuchen	c,g,a	
D&S Menue- und Catering Service GbR Ravenshorster Weg 15 24340 Goosefeld												

Name: _____	Tour: _____
	Adresse _____
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.	