

Onlinebestellungen möglich! Internet: www.conradmenue.de

- C täglich frisch für Sie gekocht
- C keine Vertragsbindung Lieferung ab 1 Portion



- C Abrechnung bequem per Lastschrift, in Bar oder per Überweisung
- C Änderung der Bestellung für den Liefertag sind bis 7.20 Uhr möglich, sonst rund um die Uhr per App, Email, Online, Fax, Telefon oder Sprachbox
- C Reklamationen sind nur am Liefertag möglich!

KW 13 - 14

SPEISEPLAN

CONTACTMENT

Speiseplan vom 24.03. - 28.03.2025

KW 13

8.	Eintopf	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Salat	Dessert	M5
	4,60 €	5,05 €	5,30 €	5,85 €	5,40 €	1,90 €	5,40 €
24.3.	Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Nudeln)	Milchreis mit heißen Kirschen	Hähnchenbrustragout mit buntern Gemüse in Rahmsoße dazu Reis	Fleischkäse mit Soße, Bayrisch Kraul mit Schinkenwürfel und Kartoffeln	Gemischter Salat mit Thunfisch, Gurke, Paprikastreifen, Mais, roten Zwiebeln und Sylter Dressing	Naturjoghurt mit Fruchtcocktail	Frischkäsecreme
25.3.	Nudelsuppe mit Gemüseeinlage und Rindfleisch dazu Brötchen	3 Eier in Senfsoße mit Kartoffeln (E.Gw.Gg.H.M)	Wurstgulasch mit Nudeln	Falscher Hase (Hackbraten mit Ei) mit Soße, Bohnengemüse und Kartoffeln	Gemischter Salat mit halben Eiem, Kochschinkenstreifen, Tomate, Gurke und Cheddar dazu Honig-Senf-Dressing	Milchreis mit Kirschen	
26.3.	Kürbis-Kokossuppe mit Fleischklößchen	Kaiserschmarm mit Rosinen dazu Apfelmus	Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade mit Soße, Leipziger Allerlei Gemüse und Kartoffeln	Bismarckheringsfilet "nach Hausfrauen Art" mit Zwiebel-, Gurken- und Apfelwürfeln (kalt) und Kartoffeln (3.6.B.E.F.Gw.M)	Gemischter Salat mit Möhrenstreifen, Rote Bete Würfel, gerösteten Maronen, Apfelchips und Kräuter- Croutons dazu Himbeer-Balsamico Vinaigrette	Käse-Ananas-Salat mit Kochschinken	andwichbaguette Rucola und Basilikum-
27.3.	Wachsbohneneintopf mit Kartoffelwürfel	Bunter Nudelsalat (mit Paprika, Tomate, Erbsen, Mais) dazu hausgemachte Boulette	Gehacktesstippe mit Kartoffelbrei und Gewürzgurke	Tafelspitz mit Wurzelgemüse an Meerrettichsoße und Kartoffeln	Bunter Bauernsalat mit Gurke,Tomate, Balkankäse, Zwiebeln, Oliven, Chili in Kräuter-Öl-Dressing dazu Olivenbrötchen	hausgemachte Quarkspelse mit Pfirsichgeschmack	S fe- Mozzarella
28.3.	Bauemsuppentopf mit Kartoffelwürfel und Eierstich	Nudel-Schinken-Auflauf mit Brokkoli, Kochschinken und Käse überbacken	Alaska Seelachsfilet, paniert mit Dillsoße und Risi-Bisi (Erbsenreis)	Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Fleischklößchen dazu Kartoffeln	Curry-Chicken-Salat- Hähnchenfleisch im Currymantel, Eisbergsalat, Gurke, Ei, Tomaten und Paprika dazu Joghurt-Kräuter-Dressing	Apfel-Kompott mit Nusskrokant	mit Tomate

CONTROMENU

Speiseplan vom 31.03. - 04.04.2025

KW 14

	Eintopf	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Salat	Dessert	M5
	4,60 €	5,05 €	5,30 €	5,85 €	5,40 €	1,90 €	5,40 €
	Reissuppe mit Hühnerfleisch dazu Brötchen	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln (B.E.Gw.Gg.M)	Nudeln und Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel (2.3.5.E,Gw.H)	Rindergulasch mit Speckbohnen und Kartoffeln	Gemischter Salat mit Gurke, Paprikastreifen, Tomate, Bohnen und Schnitzelstreifen dazu French Dressing	Bimenkompott	Eisbergsalat
;	Möhren-Süsskartoffelsuppe mit Ingwer dazu Kräutercroutons	Grießbrei mit heißen Früchten (1,Gw.M)	Bratwurst mit Soße, Sauerkraut und Kartoffeln (2.3.5)	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffel- Gemüsegratin dazu Remoulade (3.E., F,Gw,H,M)	Gemischter Salat mit Rucola, Tomate und Mozzarellabällchen, Paprikastrelfen, Kräuter-Croutons, frischem Basilikum dazu Balsamico- Dressing (B,Gw,H,M)	Mousse mit Schokogeschmack und weiße Schokoraspel	Re. Mais und
;	Graupensuppe mit Gemüseeinlage und Kasseler	vegetarische Gemüse- Bolognese mit Basmatireis	Hähnchenbrustfilet "natur" mit Rahmsoße, Möhrengemüse und Kartoffeln	Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat (2,3,5,6,B,E,Gw,H,M)	Gemischter Salat mit grünen Bohnen, Thunfisch, roten Zwiebeln, Eischeiben, Brotchips und schwarzen Oliven dazu Buttermilch-Caesar- Dressing (6.7.E.F.Gw,H,M)	Grießpudding mit Fruchtsoße	Chicken-Wrap
;	Soljanka mit Brötchen (1,2,3,4,5,6,Gw,H)	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße (mit Tomatenwürfeln) dazu geriebener Käse (E.Gw,M)	2 hausgemachte Königsberger Klopse in Kapemsoße dazu Kartoffeln (B,E,Gw,Gg,H,M)	Rinderbraten mit Soße, Kaisergemüse und Kartoffelklöße (H.M)	Gemischter Salat mit 2 halben Eiern, Kochschinkenstreifen, Tomate, Gurke Paprika und Frühlingszwiebeln dazu Honig-Senf-Dressing (2,3.5.E.H.M)	hausgemachte Quarkspeise mit Vanillegeschmack	ohonfloich C
	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch	3 Quarkkeulchen (mit Rosinen) dazu Apfelmus (3,E,Gw,M)	Geflügelleberpfanne mit geschmorten Zwiebeln dazu Kartoffelbrei	Seelachsfilet "natur" mit Senfsoße und Gemüsereis (B.F.Gw,Gg,H,M)	und Gemusemais dazu Tornate-Paprika Dressing	Blumenkohlsalat	100

1: Farbstoffe 2: Konservierungsstoffe 3: Antioxidationsstoffe 4: Geschmacksverstärker 5: Phosphat 6: Süßungsmittel 7: geschwerzt 8: gewachst 9: geschwerelt A: Erdnüsse B: Sellerie C: Schwefeldioxid und Sulfite D: Sesam E: Eier F: Fisch G: enthält glutenhaltiges Getreide Gw: Weizen Gr: Roggen Gg:Gerste Gh:Hafer Gd:Dinkel Gk:Kamut H: Senf K: Krebstiere L: Lupinen M: Milch und Milchprodukte N: Schalenfrüchte Nc: Cashewnüsse Nh: Haselnüsse Nm: Mandeln Nw: Walnuss S:Soja W: Weichtlere Anderungen vorbehalten!

FR

me / Anschrift / Stempel					ONTAC		Kunden N
	Wir benötigen Ihre Bestellung für die			Bestellung:		KW 13	
	Eint.	M 1	M 2	M 3	Salat	Dess.	M 5
MO							
DI		1 N	A.				
MI		13, 1	19.07		2		
DO							

oja W: Weichtiere	Änderung	gen vorbehalten!					
Name / Anschrift		6	CONFAD MENÜ Kunde				
	Who country	Marie Charles Property	Process		ellung:	KW 14	
	Eint.	M 1	M 2	M 3	e jeweils bis Salat	Dess.	M 5
МО							
DI		11	Pa. F		4		
MI			1.	1 6			
DO							