

Dinner for One

Mehle & Bahr Essen to go

Eine Marke von Dream-Catering Ug

Telefonische Vorbestellung Tel: 02325 / 944 3450 oder 0209 / 36176600

Speiseplan 31.10.2022 bis 06.11.2022

	Menü A 8,00 €	Menü B 8,00 €	Menü C 8,00 €	Menü D 8,00 € Vegetarische Kost	Menü E 8,00 €	Menü F 9,90 €	Gourmet-Menü G 10,90 €	Premium Menü H 12,90	Extra 2,00 €
Mo	Spaghetti "Bologneser Art" dazu Krautsalat	Truthahngulasch mit Möhregemüse und Petersilienkartoffeln	Schweinebraten in brauner Sauce mit buntem Mischgemüse und frischem Stampfkartoffeln	Grilltomate mit Gemüse und Bulgur	Herzhafter Weißkohlmöhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	Schale-Krautsalat
Di	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt	Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika			Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln	Schale-Krautsalat
Mi	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit frischen Stampfkartoffeln	Gedünstetes Pangasiusfilet Juliegemüsesauce und Salzkartoffeln	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsala	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasselerwürfel und frischem Poree	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghett	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle	Schale-Krautsalat
Do	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln	Kürbiscurry mit Reis	Putenbraten in Bratensauce mit feinem Blumenkohl und Kartoffeln	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und frischen Stampfkartoffeln	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl	Gedünstetes Rotbarschfilet "Natur" in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln	Schale-Krautsalat
Fr	Bratwurst in Sauce mt Kohlrabi und Kartoffeln	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüseintopf mit zartem Schweinefleisch	Reispfanne "Malube" mit Blumenkohl und Hähnchen	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat	Schale-Krautsalat
Sa	"Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken	Geflügelhackfleischpfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln			Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Fingermöhren dazu Salzkartoffeln	Schale-Krautsalat
So	Putenbraten in Bratensauce mit feinem Rübengemüse und Kartoffeln	Bratwurst in Sauce mt Kohlrabi und Kartoffeln	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni			Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	Schale-Krautsalat

Bestellung@loeken-partyservice.de

Name:

Adresse:

Telefon:

Alles Gerichte von A bis E mit Nachtisch Der Preis pro Menü ab 8,00 € inkl. Lieferung

Sie erhalten wöchentlich einen Menüplan für die darauf folgende Woche. Mittagsgerichte kommen warm und pünktlich (wir liefern zwischen 10.00 und 15.00 Uhr) auch an Feiertagen, in Ihr Haus oder in die Firma, ganz gleich, ob Sie täglich oder nur ausgewählte Wochentage bestellen.

Bitte bedenken sie das es Aufgrund von Witterungsverhältnissen (Schnee, Eis, Unwetter) oder durch hohem Verkehrsaufkommen und Straßensperrungen zu Verzögerungen kommen kann. Wir geben uns große Mühe immer pünktlich bei Ihnen zu sein und danken im Vorfeld für Ihr Verständnis wenn es einmal nicht so klappt wie wir es uns wünschen.

Das Küchenteam ist stets bemüht einen abwechslungsreichen Speiseplan, Ihren Ansprüchen entsprechend, zu erstellen.

Auch bei Diäten, Schonkost und speziellen Unverträglichkeiten stellen wir uns gerne auf Ihre Wünsche ein.