



Service ist unsere Sache

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr DRG-Team aus Blankenburg/Harz

Bestellungen per E-Mail täglich bis 08:30 Uhr an: info@drg-blankenburger.de www.drg-blankenburger.de

Bestellungen per Tel. und Fax täglich bis 09:30 Uhr Bereich Oberharz täglich bis 08:00 Uhr Tel. 03944/65086 u. 65087 Fax 03944/366999

Mobile Menükarte 18.06.-22.06.2018

25. KW

Menü I 3,50 €\*

- Mo Holsteiner Erbsensuppe mit Bockwursteinlage
Di Eier in Senfsoße und Salzkartoffeln
Mi Milchreis mit Zucker und Zimt
Do Rinderleber in Zwiebelsoße auf Stampfkartoffeln
Fr Fischlis in Kräuter- Senfsoße auf Kartoffelbrei

Menü II 4,30 €\*

- Schnitzel "Cordon Bleu" in Soße mit Buttermöhrrchen und Salzkartoffeln
Hähnchenfrikadelle in Bratensoße mit Sommergemüse und Petersilienkartoffeln
Thüringer Rostbratwurst in Soße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
Hähnchenbrustfilet auf Gemüsebett und Butterreis
Schweinebraten in Bratensoße mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln

Angebot der Woche: Bitte immer 1 Tag vorher bestellen.

Großes Schnitzel mit Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln 5,50 €\*

Unser Wochen - Nudeltopf:

Gabelspagetti mit Tomatensoße und Reibekäse 3,80 €\*

Warmgerichte:

- Große Soljanka und 1 Scheibe Weißbrot
Sülze mit Remouladensoße und Röster
Seelachsfilet mit Kartoffelsalat
Bauernfrühstück mit Krautsalat
Schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffelsalat
Bockwurst mit Kartoffelsalat
Riesen-Currywurst in pikanter Soße, Bratkartoffeln und Rohkostsalat
Pikanter Brathering mit Röstkartoffeln und Remouladensoße
Ungarische Gulaschsuppe und 1 Scheibe Weißbrot

Kaltgerichte:

- Salatteller
Bunter Salat mit Putenstreifen, Dressing
Chefsalat I mit Ei, Schinken, Käse und Thunfisch sowie Dressing
Chefsalat II mit Ei, Schinken, Hirtenkäse und Dressing
Italia mit Rucola-, Eisbergsalat, Tomate, Mozzarella, frischer Basilikum, Sonnenblumenkerne, Balsamico-Dressing
Portion Tomaten- oder Gurken- oder Möhrensalat
Portion Kartoffelsalat
Süßspeise: Zitronencreme

Diät/Vegetarisches Angebot:

Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Erdbeerkonfitüre

Kunde:

Bestellung für die 24. KW vom: 11.06.18-15.06.18

Table with 4 columns: Tag, Menü I, Menü II, Sonstige Angebote und Diät/Vegetarische Kost. Rows for Mo, Di, Mi, Do, Fr.

Änderungen vorbehalten.

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

Enthaltene Zusatzstoffe

- 1 - mit Farbstoff
2 - Konservierungsstoff
3 - mit Antioxidationsmittel
4 - mit Geschmacksverstärker
5 - geschwefelt
7 - gewachst
8 - mit Phosphat
9 - mit Süßungsmittel
10 - mit einer Zuckerart+Süßungsmittel
11- Säuerungsmittel
13- Stabilisatoren
14- Emulgatoren

Enthaltene Allergene

- 15 - Senf
16 - Sellerie
17 - Ei
18 - (Weizen) Gluten
18a Weizen, 18b Roggen
18c Gerste, 18d Dinkel
18 e Hafer
19 - Milch-u. Milchprodukte
20 - Curry

- 21 - Fisch- und Fischerzeugnisse
22 - Krebstiere
23 - Schalenfrüchte (Nüsse)
23a Haselnüsse, 23b Walnüsse
23 c Mandeln, 23d Erdnüsse
24 - Sesam
25 - Soja
26 - Hühnerweiß
27- Gerste

\* Preis inkl. MwSt. Alle angegebenen Preise sind Endpreise.

