

Gerne beliefern wir auch dich mit unserem Mittagsmenü. Nenne uns dazu einfach deinen Namen, die Adresse wohin wir das Mittagessen liefern dürfen, deine Telefonnummer für eventuelle Rückfragen, sowie die Menge der ausgewählten Gerichte. Für die Lieferung unser Mittagsmenüs berechnen wir einmalig 2,00 € / pro Tag - die Menge der Speisen ist dabei egal. Es vereinfacht unsere Planungen sehr, wenn Bestellungen bis mittwochs in der Vorwoche aufgegeben werden. Dankeschön.

Name: \_\_\_\_\_ Straße, Hausnummer: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_

<b>Menü 1</b>	<b>Montag 10.10.22</b>	<b>Menü 2</b>		<b>Montag Speisen</b>
<b>Bauernfrühstück</b> Bratkartoffeln in Rührei, dazu gewürfelter geräucherter Schinken und Gewürzgurke + Vanille-Joghurt (E,G,L,1,4)	Preis: <b>7,50 €</b> Menge: <input style="width: 50px;" type="text"/>	<b>Filettopf</b> Schweinefiletstreifen mit Champignons in Rahmsauce, Brokkoli und Butterreis + Vanille-Joghurt (E,G,L)	Preis: <b>8,50 €</b> Menge: <input style="width: 50px;" type="text"/>	_____ € + Lieferung (1 x) _____ €
<b>Menü 1</b>	<b>Dienstag 11.10.22</b>	<b>Menü 2</b>		<b>Dienstag Speisen</b>
<b>Kartoffel-Lauchsuppe</b> Rahmsuppe von Porree und Kartoffeln, mit Fleischklößchen, dazu Brot + Portion Obst (E,G,H,L)	Preis: <b>7,00 €</b> Menge: <input style="width: 50px;" type="text"/>	<b>Grützwurst</b> gebratene Grützwurst (ohne Darm) mit Kartoffelpüree und Apfelkompott + Portion Obst (G,L)	Preis: <b>8,00 €</b> Menge: <input style="width: 50px;" type="text"/>	_____ € + Lieferung (1 x) _____ €
<b>Menü 1</b>	<b>Mittwoch 12.10.22</b>	<b>Menü 2</b>		<b>Mittwoch Speisen</b>
<b>Tortellini</b> Nudeln mit Fleischfüllung und Käsesauce + Salatteller mit Dressing (E,G,L)	Preis: <b>7,50 €</b> Menge: <input style="width: 50px;" type="text"/>	<b>Schollenfilets</b> in Eihülle gebraten, Dillsauce, und Salzkartoffeln + Salatteller mit Dressing (A,E,F,G,L)	Preis: <b>8,50 €</b> Menge: <input style="width: 50px;" type="text"/>	_____ € + Lieferung (1 x) _____ €
<b>Menü 1</b>	<b>Donnerstag 13.10.22</b>	<b>Menü 2</b>		<b>Donnerstag Speisen</b>
<b>Haferflocken-Käse-Bratling</b> Bratling von Haferflocken und Käse, mit Pellkartoffeln, Sour Cream und Salatteller + Rote Grütze mit Vanillesauce (E,G,L)	Preis: <b>7,50 €</b> Menge: <input style="width: 50px;" type="text"/>	<b>Rindfleisch Klopse</b> Rindfleischbällchen, braune Sauce, Rahmwirsing, Kartoffeln + Rote Grütze mit Vanillesauce (A,C,E,G,L)	Preis: <b>8,50 €</b> Menge: <input style="width: 50px;" type="text"/>	_____ € + Lieferung (1 x) _____ €
<b>Menü 1</b>	<b>Freitag 14.10.22</b>	<b>Menü 2</b>		<b>Freitag Speisen (warm)</b>
<b>Gefüllte Paprika</b> Paprika mit Hackfleisch (Rind + Schwein) gefüllt, Tomatensauce und Salzkartoffeln + Milchreis mit Kirschen (C,E,G,H,L)	Preis: <b>7,50 €</b> Menge: <input style="width: 50px;" type="text"/>	<b>Hähnchenknusperschnitzel</b> Hähnchenbrust im Knuspermantel, Sahnesauce, Kürbis-Gemüse u. Kartoffeln + Milchreis mit Kirschen (E,G,L)	Preis: <b>8,50 €</b> Menge: <input style="width: 50px;" type="text"/>	_____ € Speisen (kalt) _____ € + Lieferung (1 x)
<b>Speise A</b>	<b>„kalt“ fürs Wochenende</b>	<b>Speise B</b>		<b>Gesamt</b>
<b>Steckrübeneintopf „kalt“</b> Gemüsebrühe mit Kasseler, Steckrüben, Sellerie, Möhren und Kartoffeln Menge: 1 Portion = 0,5 Liter (C,G,1,4,5)	Preis: <b>5,00 €</b> Menge: <input style="width: 50px;" type="text"/>	<b>Gulasch „kalt“</b> von Rind und Schwein, mit Champignons und Zwiebeln, Rotkohl und Nudeln Menge: 1 Portion = ca. 400 g Gulasch (C,G,H,L)	Preis: <b>7,50 €</b> Menge: <input style="width: 50px;" type="text"/>	_____ € <b>_____ €</b>

**Allergene + Zusatzstoffe:** A = Schalenfrüchte B = Erdnüsse C = Sellerie D = Sesam E = Eier F = Fisch G = glutenhaltiges Getreide H = Senf I = Lupine J = Sojabohnen K = Krebstiere L = Laktose M = Schwefeldioxid + Sulphite N = Weichtiere 1 = mit Antioxidationsmittel 2 = mit Farbstoff 3 = mit Geschmacksverstärker 4 = mit Konservierungsstoff 5 = mit Phosphat 6 = mit Süßungsmittel 7 = mit Süßungsm. Aspartam 8 = chininhaltig 9 = koffeinhaltig 10 = geschwärzt 11 = geschwefelt

Für interne organisatorische Abläufe beim Gasthaus Jarck

A1	A2	A3	B1	B2	C1	C2	C3	D1	D2	D3	E1	E2
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----