

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: _____

Menü 1		<u>Montag 20.03.23</u>		Menü 2		Montag Speisen	
Kartoffelsuppe mit Gemüse (Lauch, Sellerie, Möhren) und Würstchenscheiben, dazu Brot + Himbeer-Joghurt (E,G,L,1,4,5)	Preis: 7,50 €	Nürnberger Rostbratwürstchen kleine Bratwürstchen mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Senf + Himbeer-Joghurt (E,G,H,L,5)	Preis: 8,50 €	Menge: <input type="text"/>	Menge: <input type="text"/>	_____ €	+ Lieferung (1 x)
						_____ €	
Menü 1		<u>Dienstag 21.03.23</u>		Menü 2		Dienstag Speisen	
Rahm-Blumenkohl Blumenkohl in Béchamelsauce, Salzkartoffeln, geräucherter Schinken + Eisbergsalat mit Rahm-Dressing (E,G,L,1,4,5)	Preis: 7,50 €	Fischfilet - Viktoriabarsch Viktoriabarschfilet gebraten, Petersiliensauce und Salzkartoffeln + Eisbergsalat mit Rahm-Dressing (F,G,L)	Preis: 8,50 €	Menge: <input type="text"/>	Menge: <input type="text"/>	_____ €	+ Lieferung (1 x)
						_____ €	
Menü 1		<u>Mittwoch 22.03.23</u>		Menü 2		Mittwoch Speisen	
Spagetti Bolognese Nudeln mit Hackfleisch-Tomatensauce (Rindfleisch) und geriebener Käse + Schokoladenpudding mit Vanillesauce (E,G,J,L)	Preis: 7,50 €	Köttbullar Hackfleischklopse mit Rahmsauce, Cham- pignons, Salzkartoffeln und Preiselbeeren + Schokoladenpudding mit Vanillesauce (E,G,L,H)	Preis: 8,50 €	Menge: <input type="text"/>	Menge: <input type="text"/>	_____ €	+ Lieferung (1 x)
						_____ €	
Menü 1		<u>Donnerstag 23.03.23</u>		Menü 2		Donnerstag Speisen	
Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäse gefüllt, dazu Ofen- gemüse (Champignons, Tomate, Paprika, ..) + gemischter Salatteller mit Dressing (E,G,L)	Preis: 7,50 €	Hühnerfrikassee Hähnchenfleisch mit Erbsen und Möhren in Rahmsauce, dazu Butterreis + gemischter Salatteller mit Dressing (G,L)	Preis: 8,50 €	Menge: <input type="text"/>	Menge: <input type="text"/>	_____ €	+ Lieferung (1 x)
						_____ €	
Menü 1		<u>Freitag 24.03.23</u>		Menü 2		Freitag Speisen (warm)	
Reispfanne mit Hähnchenbrust Reis mit Hähnchenbrust, Zucchini, Möhren und Paprika (leichte Currynote) + Portion Obst (G,L)	Preis: 7,50 €	Sahne-Schnitzel Schweineschnitzel in Sahnesauce, Bohnen im Speckmantel, Salzkartoffeln + Portion Obst (E,G,L,1,4,5)	Preis: 8,50 €	Menge: <input type="text"/>	Menge: <input type="text"/>	_____ €	Speisen (kalt)
						_____ €	
Speise A		<u>„kalt“ fürs Wochenende</u>		Speise B		+ Lieferung (1 x)	
Klare Rinderkraftbrühe „kalt“ Fleischklößchen, Eierstich, Möhren und Spargelspitzen in Rindfleischbrühe Menge: 1 Portion = 0,5 Liter (C,E,G,H,L)	Preis: 5,50 €	Hirsch-Gulasch „kalt“ Gulasch vom Hirschkalb, mit Champignons und Zwiebeln, Rotkohl und Kartoffelklöße Menge: 1 Portion = ca. 400 g Gulasch (C,G,H,L)	Preis: 7,50 €	Menge: <input type="text"/>	Menge: <input type="text"/>	_____ €	
						_____ €	
						Gesamt	_____ €

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
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----