

## Menü 1

### SCHINDLER Partyservice GmbH & Co. KG

Waschenbacher Str. 17  
64367 Mühlthal / Nieder-Ramstadt

Tel 06151-148208 (Telefonzeiten Mo-Fr: 08.00 Uhr bis 12.00 Uhr, Sa+So: 08.00-10.00 Uhr)

Fax: 06151-146653

E-Mail: info@partyservice-schindler.de



*Wir wünschen Ihnen  
und Ihren Angehörigen  
ein frohes Weihnachtsfest  
und viel Glück und Gesundheit im  
neuen Jahr!*



## Mittagessen im Dezember 2021

Mi	01.	Feines Waldpilzragout in Sahne <sup>1,7</sup> , Semmelknödel <sup>1,3,7</sup> , Salat
Do	02.	Thüringer Bratwurst auf Sauerkraut <sup>12</sup> , Kartoffelbrei <sup>12,7</sup> , Pudding <sup>7</sup>
Fr	03.	Bayrischer Schweinebraten, Soße, Rosenkohl, Kartoffelknödel <sup>12</sup>
Sa	04.	Gefüllte Paprikaschote <sup>3</sup> , Soße, Reis, Kuchen <sup>1,3,7</sup>
So	05.	Kalbsbraten, Rahmsauce <sup>7</sup> , Schwarzwurzeln in Sahnesoße <sup>7</sup> , Kartoffeln <sup>12</sup>
Mo	06.	Rinderbraten, Burgundersauce, Kaisergemüse, Spätzle <sup>1,3</sup>
Di	07.	Fleischbällchen <sup>3</sup> in Weißkraut mit dunkler Soße, Püree <sup>7,12</sup> , Pudding <sup>7</sup>
Mi	08.	Schweinegulasch "ungarisch", feine Erbsen, Hefeklöße <sup>1,3</sup>
Do	09.	Lachsfilet <sup>4</sup> mit Dillsahnesoße <sup>1,7</sup> , Reis, Salat
Fr	10.	Rumänischer Bohneneintopf <sup>7</sup> , Kassler <sup>12</sup> , Brötchen <sup>1</sup> , Kuchen <sup>1,3,7</sup>
Sa	11.	Paniertes Schnitzel <sup>1,3</sup> , Blumenkohlgemüse in Soße <sup>1,7</sup> , Kartoffeln <sup>12</sup>
So	12.	Feines Wildragout mit Waldpilzen, Rotkohl, Semmelknödel <sup>1,3,7</sup>
Mo	13.	Spießbraten, Soße, Speckbohnen <sup>1,7</sup> , Kartoffeln <sup>12</sup>
Di	14.	Schlachtplatte auf Sauerkraut <sup>12</sup> (Kassler <sup>13</sup> , Brat <sup>12</sup> -u. Leberwurst <sup>12</sup> ) Püree <sup>7,12</sup> , Fruchtquark <sup>7</sup>
Mi	15.	Kasslerbraten <sup>12</sup> , Soße, Lauchgemüse <sup>1,7</sup> , Kartoffeln <sup>12</sup>
Do	16.	Bauernroulade <sup>3</sup> , Soße, Wirsinggemüse <sup>1,7</sup> , Kartoffelbrei <sup>7,12</sup>
Fr	17.	Rührei <sup>3</sup> auf Rahmspinat <sup>1,7</sup> , Kartoffeln <sup>12</sup> , Kuchen <sup>1,3,7</sup>
Sa	18.	Schweinecordonbleu <sup>1,3,7</sup> , Blumenkohlgemüse in Soße <sup>1,7</sup> , Kartoffeln <sup>12</sup>
So	19.	Hirschbraten, Wachholderrahmsauce <sup>7</sup> , Rosenkohl, Spätzle <sup>1,3</sup>
Mo	20.	Seelachsfilet <sup>4</sup> , Senfsauce <sup>1,7,10</sup> , Reis, Salat
Di	21.	Bolognaiser Fleischsoße, Spirelli <sup>1,3</sup> , Parmesan, Salat
Mi	22.	Rinderroulade, Rotkraut, Salzkartoffeln
Do	23.	Schweinebraten in Senfruste, Soße, Kohlrabigemüse <sup>1,7</sup> , Semmelknödel <sup>7,12</sup>
Fr	24.	Entenbraten, Orangensauce, Rotkraut, Kartoffelknödel <sup>12</sup>
Sa	25.	Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsauce <sup>7</sup> , sehr feine Erbsen, Rösti <sup>12</sup>
So	26.	Rheinischer Sauerbraten, Soße, Rotkraut, Kartoffelknödel <sup>12</sup>
Mo	27.	Erbseneintopf, 1 Paar Wienerle <sup>12</sup> , Brötchen, Kuchen <sup>7,1,3</sup>
Di	28.	Paniertes Schnitzel <sup>1,3</sup> , Bohnengemüse <sup>1,7</sup> , Kartoffeln <sup>7</sup>
Mi	29.	Weißkrautroulade <sup>3</sup> , Specksoße <sup>12</sup> , Püree <sup>7</sup> , Pudding <sup>7</sup>
Do	30.	Schweinecordonbleu <sup>1,3,7</sup> , Brokkoligemüse in Soße <sup>1,7</sup> , Kartoffeln <sup>12</sup>
Fr	31.	Gekochtes Rindfleisch, Meerrettichsoße <sup>1,7</sup> , Kartoffeln <sup>12</sup> , Rote Beete



Eine Aufstellung der ggf verwendeten Zusatzstoffe erhalten Sie mit Ihrem Speiseplan