

	Menü I 3,30 €	Menü II 3,60 €	Menü III 3,60 €	Menü IV 3,50 €	Menü V 3,40 €	Menü VI Kleine Portion 3,00 €
Montag	<b>Süß-saurer Linseneintopf</b> mit einer Knacker (1,2,3,4,8/A <sub>1</sub> ,J,I)	<b>Deftiger Schmorkrautgulasch</b> mit Semmelknödelscheiben (1,4/A <sub>1</sub> ,G,J)	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit buntem Gemüse und Kartoffeln (1,4/A <sub>1</sub> ,G,I,J)	<b>Gedünstete Forelle</b> in Weißweinsauce mit Petersilienkartoffeln (1,3,4/A <sub>1</sub> ,D,G)	<b>VEGETARISCH Spaghetti „Funghi“</b> (Pilzrahmsauce) (1,4/A <sub>1</sub> ,C,G,D)	<b>Deftiger Schmorkrautgulasch</b> mit Semmelknödelscheiben (1,4/A <sub>1</sub> ,G,J)
Dienstag	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln (1,4/A <sub>1</sub> ,C,G)	<b>Deftige Hackfleischpfanne</b> mit Schmorkraut und Kartoffeln (1,4 /A <sub>1</sub> ,I,J)	<b>Wildgulasch</b> mit Rotkohl und grünen Klößen (1,2,3,4/A <sub>1</sub> ,N,G)	<b>Ged. Schlemmerfilet</b> mit pikanter Auflage dazu Kartoffelpüree (3,4,5/A <sub>1</sub> ,D,N,G,E,F)	<b>VEGETARISCH Ravioli</b> mit Ricotta-Spinatfüllung dazu Gorgonzolasauce (1,2,3,4/A <sub>1</sub> ,C,G)	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln (1,4/A <sub>1</sub> ,C,G)
Mittwoch	<b>Marinierter Hering</b> (A <sub>1</sub> ,C,F,I,J,G) in hausgemachter Remoulade mit Kartoffeln (1,2,4,8,9)	<b>Schweineschnitzel „Cordon bleu“</b> mit Buttererbsen und Kartoffeln (1,2,3,4/A <sub>1</sub> ,G)	<b>Pökelbraten</b> in Rotweinsauce mit Bohnen und grünen Klößen (1,2,3,4,8/A <sub>1</sub> ,G,J,I)	<b>Pizzaschnitte</b> belegt mit Salami, Tomate und Käse (1,2,3,8/A <sub>1</sub> ,A <sub>3</sub> ,G)	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> (Hackfleischsauce) (1,4/A <sub>1</sub> ,C)	<b>Pökelbraten</b> in Rotweinsauce mit Bohnen und ein grüner Klob (1,2,3,4,8/A <sub>1</sub> ,G,J)
Donnerstag	<b>Makkaroni</b> mit Tomaten Wurstgulasch, Reibekäse (1,2,3,4,8/A <sub>1</sub> ,C,G,J)	<b>Rindersauerbraten</b> mit Rotkohl und grünen Klößen (1,2,3,4/A <sub>1</sub> ,I,J,G)	<b>Fischfilet</b> mit Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffelpüree (1,3,4/A <sub>1</sub> ,G,D)	<b>Schweinegulasch</b> in Pilzrahm mit Semmelknödelscheiben (1,4/A <sub>1</sub> ,G,I,I)	<b>VEGETARISCH 2 Eierkuchen</b> mit Quark-Rosinenfüllung, dazu Vanillesauce (1,4/A <sub>1</sub> ,G,C,F,H)	<b>Makkaroni</b> mit Tomaten-Wurstgulasch, Reibekäse (1,2,3,4,8/A <sub>1</sub> ,C,G,J)
Freitag	<b>Süß-saurer Fleckeeintopf</b> mit Gewürzgurke und Suppengemüse (1,4/A <sub>1</sub> ,I,J)	<b>Schweinekrustensbraten</b> mit Rahmporree und grünen Klößen (1,4/A <sub>1</sub> ,G,I,J)	<b>Rindersahnegulasch</b> mit Rosenkohl und Kartoffeln (1,2,3,4/A <sub>1</sub> ,I,J,G)	<b>Hühnerfrikassee</b> mit buntem Gemüse (1,4/A <sub>1</sub> ,G)	<b>VEGETARISCH 3 Quarkkeulchen</b> mit Rosinen und Apfelmus (1,9/A <sub>1</sub> ,C,G)	<b>Schweinekrustensbraten</b> mit Rahmporree und ein grüner Klob (1,4/A <sub>1</sub> ,G,I,J)
Sa	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit einer Wiener (1,2,3,4,8/A <sub>1</sub> ) <b>4,70 €</b>			<b>So Hähnchenbrustfilet</b> mit Gemüse und Kartoffeln (4/A <sub>1</sub> ,G) <b>5,20 €</b>		

**Kalte Speisen von Montag bis Freitag**

Menü VII 3,50 €	Menü VIII 3,60 €	Menü IX 3,60 € VEGETARISCH	Menü X 3,60 €
<b>Beefsteak</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Garnitur (1,2,3,4,8,9/A <sub>1</sub> ,G,C,F,I,J)	<b>Bunte Rohkostplatte</b> (Möhre, Rotkohl, Weißkohl, Gurke, Tomate) Kräuter dip (4,9/G)	<b>Farfallesalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven und Hirtenkäse (4,9/A <sub>1</sub> ,G)	<b>Bunter Reissalat</b> mit knackigem Gemüse, dazu eine gegrillte Hähnchenkeule (1,2,3,4,8)

Zu Menü I bis VI erhalten Sie jeweils einen Nachtisch (Ausnahme Freitag Menü V und Sonntag). Änderungen vorbehalten.

**Zusatzstoffe:** 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmackverstärker, 5) Geschwefelt, 6) geschwärzt, 8) Phosphat, 9) Süßungsmittel, 14) mit Milcheiweiß, 16) mit Geflügelfleischanteil, 17) mit Chinin, 101) mit Schweinefleisch, 102) mit fein zerkleinertem Fleisch | **Allergene:** A) glutenhaltiges Getreide [A<sub>1</sub>] Weizen, A<sub>2</sub>) Roggen, A<sub>3</sub>) Gerste, A<sub>4</sub>) Dinkel, A<sub>5</sub>) Hafer, A<sub>6</sub>) Kamut B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja G) Milch, einschließlich Laktose. H) Schalenfrüchte [H<sub>1</sub>: Mandeln, H<sub>2</sub>: Haselnüsse, H<sub>3</sub>: Walnüsse, H<sub>4</sub>: Cashewnüsse, H<sub>5</sub>: Pekannüsse, H<sub>6</sub>: Pistazien, H<sub>7</sub>: Makadamianüsse, H<sub>8</sub>: Queenslandnüsse], I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Lupine, M) Weichtiere, N) Schwefeldioxid & Sulfite

**KARSTENS**  
Gastroservice GmbH  
Chemnitz | Frankenberg | Limbach

Bestellung unter Tel **03722 / 94 87 51** | Fax **03722 / 94 88 49**  
Tel **0371 / 675929** | Fax **0371 / 67 59 40**  
[info@karstens-chemnitz.de](mailto:info@karstens-chemnitz.de) | [www.karstens-chemnitz.de](http://www.karstens-chemnitz.de)  
NL Limbach Chemnitzer Str. 44, 09212 Limbach-Oberfrohna  
Unser Kundenservice ist von Mo-Fr von 06.00 Uhr-14.30 Uhr erreichbar.  
**Tägliche Abbestellungen Mo-Fr bis 8:00 Uhr und Zumeldungen bis 8:15 Uhr**  
Bestellungen per Fax bitte immer im A4-Format senden!

Jetzt auch Online-Bestellung und E-Mail-Rechnung möglich!

+ **Bestellung für die 16. Woche vom 19.04.2021 bis 25.04.2021**

Tour: ..... +

Kundennr.:  Name: .....  
Straße: .....

KARSTENS	Menü I	Menü II	Menü III	Menü IV	Menü V	Menü VI Kleine Portion	Menü VII	Menü VIII	Menü IX	Menü X
Montag										
Dienstag										
Mittwoch										
Donnerstag										
Freitag										
Sonabend										
Sonntag										

Ausfüllhinweis: | 2 3 4 5 6 7 8 9 0