## KARSTENS: Menüplan vom 11.03. - 17.03.2024 Bestellhotline 037206 / 2741 oder 82307 / 03722 948751 / 0371 675929

	Menü l	Menü II	Menü III	Menü IV		Menü V	Menü VI	
	4,20 €	4,70 €	4,70 €	4,	40 €	4,30 €	Kleine Portion <b>3,90 €</b>	
Dienstag Montag	Bunter Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch und Suppengemüse (1,2,3,4,8/A <sub>3</sub> )  Sächsische Kartoffelsuppe mit einer Bockwurst (1,2,3,4,8/A <sub>1</sub> ,J <sub>1</sub> )	Ged. Fischfilet in Senfsoße mit Rotkohl und Kartoffeln (1,4/A1,D)  Sauerbraten vom Rind mit Rotkohl und grünen Klößen (1,2,4/A1,I,J)	Zarte Rinderbrust in Meerrettichsoße mit Sauerkraut und grünen Klößen (1,3,4,2,9/A <sub>1</sub> ,G,J,I)  Schweinehaxe mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln (1,4/A <sub>1</sub> ,I,J,G)	Hähnche mit Salam Zwiebeln, Käse über Bratkartof (4,3,2,1,8/A <sub>1</sub> ,G	enbrustfilet istreifen, Champ. und backen, dazu iffeln schpfanne orkraut und büree	VEGETARISCH 2 gefüllte Germknödel mit Vanillesoße (1/A1,C,G,F)  VEGETARISCH Gebackene Champingnon- köpfe mit Bratkartoffeln und Dressing (1,4/A1,C,G)	Zarte Rinderbrust in Meerrettichsoße mit Sauerkraut und ein grüner Kloß (1,3,4,2,9/A <sub>1</sub> ,N,G,J,I)  Sächsische Kartoffelsuppe mit einer Wiener (1,2,3,4,8/A <sub>1</sub> ,J,I)	
ag Mittwoch	Würziger Brathering im Zwiebelsud mit Kartoffelpüree (1,2,3,4,9/A <sub>1</sub> ,I,J,G,D) Spirelli	Schlemmerfilet "Bordelaise" auf Sahnesoße mit grün- weißen Nudeln (1,4/A <sub>1</sub> ,C,D,G) 2 Hackfleisch-	Spießbraten vom Schwein mit buntem Gemüse und Kartoffeln (1,2,3,4,8/A <sub>1</sub> ,G,C,J) Schweinesteak	mit bunte und Karto (1,4/A <sub>1</sub> ,G,C)	hweine-	VEGETARISCH Champignon- cremesuppe (1,3,4) mit Kräutern, dazu ein Brötchen(AL,G,K,F,C) VEGETARISCH Kartoffelgratin	Spießbraten vom Schwein mit buntem Gemüse und Kartoffeln (1,2,3,4,8/A <sub>1</sub> ,G,C,J) Spirelli	
Donnerstag	mit Tomaten- Wurstgulasch Reibekäse (1,2,3,4,8/A <sub>1</sub> ,C,G,J)	<b>bällchen</b> in Pilzrahm mit Kartoffelpüree (1,4/A <sub>1</sub> ,G,J,C)	"au four" (Würzfleisch u. Käse) mit Rösti- ecken (1,2,3,4/A,G,I)	geschnetzeltes mit Gemüsestreifen und Reis (1,4/A <sub>1</sub> ,G)		mit knackigem Gemüse und Käse überbacken (1,4/A <sub>1</sub> ,G,)	mit Tomaten- Wurstgulasch, Reibekäse (1,2,3,4,8/A <sub>1</sub> ,C,G,J)	
Freitag	Spaghetti in Thunfisch- Tomatenrahm (1,4/A <sub>1</sub> ,C,G,D)	Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Tsatsiki und Olivenreis (1,4,/A <sub>1</sub> ,G)	Pan. Seelachsfilet mit Rotkohl und Kartoffelpüree (1.4/A <sub>1</sub> ,D,G)		ebraten porree und ößen	VEGETARISCH Apfelstrudel mit Rosinen und Vanillesoße (1,9/A <sub>1</sub> ,G,C,F,H <sub>1</sub> ,H <sub>2</sub> )	Schweinebraten mit Rahmporree und ein grüner Kloß (1,2,4/A <sub>1</sub> ,G,J,I)	
S		Gemüseeinlage und Rinc ebieten nur als Kühlkost igbar 5,00 €	dfleisch (1,4/A1,C) <b>5,30 €</b>	So	Bei bestimmten	ade mit Rotkohl und Ka Liefergebieten nur als Kühlkost ng) verfügbar 5,50 €	rtoffeln (1,4/A <sub>1</sub> ,G,J,C) <b>5,80 €</b>	

Kalten Speisen von Montag bis Freitag

Menü VII 4,70 €	Menü VIII 4,70 €	Menü IX 4,70 €	Menü X 4,70 € VEGETARISCH					
Schnitzel mit hausgemachtem	Ital. Nudelsalat mit Pesto und	Bunte Salatschale	Salatschale Asia mit marin.					
Kartoffelsalat, Garnitur	frischen Kräuter, dazu gegr.	mit drei Chicken Wings und	Sojasprossen, Paprika, Tomate,					
(1,2,3,4,8,9/A1,G,C,F,I,J)	Geflügelstreifen (1,4,9/c,G)	Dressing (1,4,9/c,G,J)	Edamebohnen und Sesam(2,4,9/F,H)					

Zu Menü I bis VI erhalten Sie jeweils einen Nachtisch (Ausnahme 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 [A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Dinkel, A5) Hafer, A6) Kamut] B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja G) Milch, einschließlich Laktose. H) Schalenfrüchte [H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pekanüsse, H6 Pistazien, H7 Makadamianüsse, H<sub>8</sub> Queenslandnüsse], I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Lupine, M) Weichtiere, N) Schwefeldioxid & Sulfite

KAI	RSI	ſΕ	NS	\ <b>)</b> .:
Gastr	oservi	ce G	ambl	4
Champitz	I Frankon	horal	limbac	h

037206/71400 ☐ info@karstens-chemnitz.de ☐ frankenberg@karstens-chemnitz.de KARSTENS. Gastroservice GmbH NL Limbach, Chemnitzer Str. 44, 09212 Limbach-Oberfrohna

Jetzt auch Online-

E-Mail-Rechnung

Bestellung und

möglich!

KARSTENS. Gastroservice GmbH NL Frankenberg, Max-Kästner-Str. 36, 09669 Frankenberg/Sa.

Tägliche Ab- und Zubestellungen Mo-Fr nur bis 8:15 Uhr! Bestellungen per Fax bitte immer im A4-Format senden

Bestellung für die 11. Woche vom 11.03.2024 - 17.03.2024									Tour:		
Kundennr.:	Name: Straße:										
	Menü I	Menü II	Menü III	Menü IV	Menü V	Menü VI kleine Portion	Menü VII	Menü VIII	Menü IX	Menü >	
Montag											
Dienstag											
Mittwoch											
Donnerstag											
Freitag											
Sonnabend		] [	Sonntaa		Aus	füllhinweis	: 1 2 3 4	56789	9 0		