

# Bahr Mittagessen >to go< 0209 72033

Kleine Extras bestellbar zu Ihrem Menü:  
Mo-So. täglich wechselnde Desserts 0,55 €  
Apfelkuchen, Mohnkuchen oder Käsekuchen  
pro Stück 1,80 €

**Speiseplan**  
für die 03. Woche  
vom  
15. Januari bis 21. Januar 2018



**BAHR**  
Catering & Party Service GmbH  
Kronprinzenstraße 13 · 45891 Gelsenkirchen  
Tel.: 0209 72033 · kontakt@bahr-party-service.de  
www.bahr-party-service.de  
*Made in Gelsenkirchen*

Datum	1 Diabetes Kost 3 BE € 5,85	2 Vollkost € 5,85	3 Leichte Kost € 5,85	4 Premium € 7,25	5 Exclusive Gerichte € 8,90 >Spargel & mehr <	6 € 6,00 >Salate & mehr <	Zusatzstoffe:1.Glutamat; 2.Farbstoff 3;Konservierungsmittel; 4;Verdickungsmittel; 5:Antioxidationsmittel 6.Geschwefelt; 7.Gewachst; 8.Süßungsmittel *** Deklarationspflichtige Allertgene a. Glutenhaltiges Getreide, Weizen,Roggen, Gerste, Hafer,Dinkel, Kamut b. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse c. Krebstiere d. Fische e. Erdnüsse f. Soja- und Sojaprodukte g. Milch (einschl. Lactose) h. Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-,Pecan-, Para-,Walnüsse, Pistazien) i. Sellerei j. Senf und Senferzeugnisse k. Sesamsamen l. Schwefeldioxid und Sulphite m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n. Weichtiere (Schnecken u.ä)
Montag 15. Jan	Frikadelle Sauerkraut Stampfkartoffeln (aW,f,g)	Gemüsesuppe mit Rindfleisch, Eierstich und Nudeln (aW,b,,i)	Ragout vom Hühnchen mit Frühlingsgemüse und Kartoffeln (aW,g)	Schweineroulade mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln (3,aW,g)	frischer deutscher Spargel mit Schweinemedailon, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln (aW,b,g)	bunte, saisonale Salatplatte mit Pellkartoffelsalat und gekochtem Ei (b,g)	
Dienstag 16. Jan	Grobe Bratwurst Spargelragout Kartoffeln (4,aW,g)	Rollbraten mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln (aW,g)	Tortellini in Schinkensahnesauce mit Salat (3,aW,g)	Wildschwein-Bratwurst Broccoli Kroketten (4,aW,b)	Maischolle Spargelragout mit Sc.Hollandaise Neue Kartoffeln (aW,b,d,g)	paniertes Schnitzel (kalt) mit Pellkartoffelsalat (aW,b,g)	
Mittwoch 17. Jan	Hühnerfrikasse mit buntem Gemüse und Kräuterreis (aW,g)	Puten-Gourmet- Hackbraten Blumenkohl Püree (3,4,aW,g)	Frikadelle überbackener Blumenkohl Kartoffeln (aW,f,g)	Schweinerücken-Steak Pfifferlingsauce mit Spargelgemüse und Bratkartoffeln (aW,b,g)	frischer deutscher Spargel mit Knochenschinken umhüllt und mit Tomate und Käse überbacken, Kartoffeln (2,3,b,g)	bunte, saisonale Salatplatte mit Quinoa- Salat und Käsestreifen (2,4,g)	
Donnerstag 18. Jan	gebratene Fleischbällchen in Westernsauce mit Kartoffeln	gebratene Putenbrust- Pastete Erbsen-Möhren Kartoffeln (3,4,aW)	Putengeschnitzeltes in Currysauce mit Langkornreis (aW,g)	Hähnchenbrust "NATUR" Vichykarotten Bratkartoffeln (3)	gebratener Spagel Grün/Weiß Schweinelendchen neue Kartoffeln (3,aW,g)	Geflügelsalat "Hawaii" mit Bauernbrot und Butter (aW,g)	
Freitag 19. Jan	Gemüseragout mit fruchtiger Tomatensauce Fleischbällchen Nudeln (aWb,g)	gebratenes Fischfilet mit Spinat und Kartoffeln (aW,d,f,g)	Rhabarberpfannkuchen mit Vanillesauce (2,aW,b,g))	Norweger Lachssteak mit Kartoffelgratin und Spargel-Salat (aW,d,g)	frischer deutscher Spargel mit Hähnchenbruststreifen, Sc. Hollandaise und Kartoffeln (b,g)	bunte, saisonale Salatplatte mit Kartoffelsalat, Thunfisch und Zwiebeln (b,d,g)	
Samstag 20. Jan	Szegediner Gulasch auf ungarische Art Kartoffeln (aW,g,i)	Schweinegulasch Wurzelgemüse Kartoffeln (aW,g)	bunte Gemüseplatte mit pochiertem Ei und Stampfkartoffeln (b,g)	Rheinischer Sauerbraten Blumenkohlröschen Bauernspätzle (aW,b,g)	frischer deutscher Spargel mit geräuchertem Lachs Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln (b,d, g)	Hähnchenkeule (kalt) mit Nudelsalat (aW,g)	
Sonntag 21. Jan	Schnitzel nach Art Cordon bleu Kaisergemüse Kartoffeln (2,3,g)	Rindergulasch mit Pilzen, Bohnenbündchen Kartoffeln (3,aW,g)	Schweinebraten Möhrengemüse Kartoffeln (aW,g)	Meeresfrüchte in Sahnesauce auf Bandnudeln Salat (aW,c,d,f,g)	Rinderbraten "Esterhazy" in herzhafter Sauce buntes Gemüse Kartoffeln (aW,g,i)	bunte, saisonale Salatplatte mit Nudelsalat und Hackbällchen (aW,b,g)	

Küchenbedingte kurzfristige Änderungen der Beilagen und Zutaten behalten wir uns vor!

