

# MITTAGSTISCH

## Speiseplan

14.11.22 – 18.11.22



**BESTELLUNG ÜBER: WWW.CARECATER.IBS6.DE**

**AN- U. ABMELDUNG, SORGEN MIT DER**

**ABRECHNUNG:**

**TEL.: 03831 3551377**

**FAX: 03831 3749748**

**care & cater GmbH**

**BARTHER STR. 69**

**18435 STRALSUND**

**E-MAIL: SERVICE@CARE-CATER.DE**

**WWW.CARE-CATER.DE**

3	<b>Menü 1 +</b> Dessert /Obst/ Fruchtsaft		<b>Menü 2 +</b> Dessert /Obst/ Fruchtsaft		<b>Salat +</b> Dessert/Obst/ Fruchtsaft		<b>Vegan +</b> Dessert/Obst/ Fruchtsaft	
	<b>5,90 €</b>		<b>5,90 €</b>		<b>5,90 €</b>		<b>5,90 €</b>	
Mo 14.11.	Kartoffelsuppe mit Bockwurstscheiben (7,9,10)		Sahnehering (3,4,7) mit Kartoffeln und Rotkohl-Apfel-Rohkost		<b>Griechischer Salat mit Fetakäse;</b> Blattsalat premium, Paprika, Peperoni Zwiebelringe		Kartoffelsuppe mit Kichererbsenbällchen	
Di 15.11.	Milchreis mit Dessertkirschen (7)		Schweineroulade (1,1a,10) mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln		<b>Caesar Salat:</b> Romanosalat, Streifen von der Hähnchenbrust, Croutons		Hafermilchreis mit Dessertkirschen	
Mi 16.11.	Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse (7)		Kokos-Limetten Fisch und Gemüserais (4)		<b>Ital. Nudelsalat mit Pesto</b> Cherrytomaten, Rucola, Getrocknete Tomaten, Nuss-Topping (1,1a,8)		Nordpfanne – Möhren, Sellerie, Rote Beete, Pastinaken, Ingwer-Honig Note, „Kraftkorn-Bratling“ Cous-Cous	
Do 17.11.	Spaghetti Napoli (1,1a)		Steckrüben-Eintopf mit Kassler		<b>Melonen-Salat</b> mit Reis und Hähnchenbrustfilet, Lauchzwiebeln, Romana Salat, Cherrytomaten, Feta Käse, Mandelstifte (7,8a)		Kartoffelauflauf mit Karotten, Blumenkohl, Romanesco und hausgemachte vegane Soße	
Fr 18.11.	Schweinegulasch mit Butterbohnen und Salzkartoffeln (7)		Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße		<b>Nudel – Lachs – Salat</b> Chinakohl, Porree, Dill, Erbsenschoten (1,1a,4)		Mango-Apfel-Chutney mit Basmatireis, kleiner Feldsalat	

Die Legende zur Fußnote der Allergenen Kennzeichnung unserer Speisen finden Sie auf der letzten Seite.

**Wählen Sie 100g Dressing zu Ihrem Salat Arrangement und tragen Sie die Nr. hinter dem Salat ein.**

<b>1</b>	Joghurt Dressing	<b>2</b>	Thousand Dressing	<b>3</b>	Caesar Dressing	<b>4</b>	French Dressing; Senf Note	<b>5</b>	Sylter Dressing; laktosefrei
----------	------------------	----------	-------------------	----------	-----------------	----------	----------------------------	----------	------------------------------

# MITTAGSTISCH

## Speiseplan

21.11.22 – 25.11.22



**BESTELLUNG ÜBER: WWW.CARECATER.IBS6.DE**

AN- U. ABMELDUNG, SORGEN MIT DER

ABRECHNUNG:

TEL.: 03831 3551377

FAX: 03831 3749748

**care & cater GmbH**

BARTHER STR. 69

18435 STRALSUND

E-MAIL: SERVICE@CARE-CATER.DE

WWW.CARE-CATER.DE

4	<b>Menü 1 +</b> Dessert /Obst/ Fruchtsaft		<b>Menü 2 +</b> Dessert /Obst/ Fruchtsaft		<b>Salat +</b> Dessert/Obst/ Fruchtsaft		<b>Vegan +</b> Dessert/Obst/ Fruchtsaft	
	<b>5,90 €</b>		<b>5,90 €</b>		<b>5,90 €</b>		<b>5,90 €</b>	
Mo 21.11.	Erbseintopf mit Rindfleisch Schusterjunge (1,1a)		Hähnchen-Nuggets (1,1a,9) mit tomatisierten Balkangemüse, Reis		<b>Quinoa – Powersalat</b> Blattsalat Quer Beet Melone, Petersilie		Erbseintopf mit hausgemachten „Grüner knusper-Bratling“, Pink Hummus	
Di 22.11.	Original Österreichischer Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Erdbeerkompott (1,1a,3,7)		Rindfleischfrikadelle (1,1a,3,6,7,9,10) mit gebundenen Babymöhren, Petersilie und Kartoffeln		<b>Falafel mit Minze Joghurt</b> Römersalat, Rucola, Cherrytomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln (1,1a,7)		Spinat-Kichererbsen-Gericht mit Kartoffelbrötchen	
Mi 23.11.	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffeln		Gebratenes Rotbarschfilet (4) auf Penne (1,1a) in fruchtigen Tomatensugo		<b>Blattsalat mit Orangenfilets</b> und Hähnchenbrust Blattsalat premium Spitzkohl, Gurke		Makkaroni mit Tomatensoße, Basilikum, Rucola, Falafelbällchen (1,1a)	
Do 24.11.	Putenschnitzel (1,1a,3) mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree		Tortellini - gefüllt mit einer milden Gemüsemischung, Champignons, Pariser Karotten, in heller Soße (1,7)		<b>Fruchtiger Spitzkohl Salat</b> Ananas, Gurken, Cranberries, Rettich Knusprige Gemüsebällchen		Rote Beete, Möhren Stifte aus dem Wok, dazu Champignons und Langkornreis	
Fr 25.11.	Seelachs-Frikadellen, milde Currysoße, Kaisergemüse und Kartoffeln (1,1a,4)		Hähnchenschenkel mit brauner Soße, Kaisergemüse und Kartoffeln		<b>Pekingsalat mit Hähnchenbrust</b> Chinakohl, Gemüseraspeln, China Nudeln, Mandeln, Ingwer (1,1a,8a)		Südpfanne-Paprika „bunt“, Tomate, Champignons, „Kaisergarten Bratling“, Curry -Kokos Note, Zartweizen	

Die Legende zur Fußnote der Allergenen Kennzeichnung unserer Speisen finden Sie auf der letzten Seite.

**Wählen Sie 100g Dressing zu Ihrem Salat Arrangement und tragen Sie die Nr. hinter dem Salat ein.**

<b>1</b>	Joghurt Dressing	<b>2</b>	Thousand Dressing	<b>3</b>	Caesar Dressing	<b>4</b>	French Dressing; Senf Note	<b>5</b>	Sylter Dressing; laktosefrei
----------	------------------	----------	-------------------	----------	-----------------	----------	----------------------------	----------	------------------------------

# MITTAGSTISCH

## Speiseplan

28.11.22 – 02.12.22



BESTELLUNG ÜBER: [WWW.CARECATER.IBS6.DE](http://WWW.CARECATER.IBS6.DE)

AN- U. ABMELDUNG, SORGEN MIT DER

ABRECHNUNG:

TEL.: 03831 3551377

FAX: 03831 3749748

**care & cater GmbH**

BARTHER STR. 69

18435 STRALSUND

E-MAIL: [SERVICE@CARE-CATER.DE](mailto:SERVICE@CARE-CATER.DE)

[WWW.CARE-CATER.DE](http://WWW.CARE-CATER.DE)

5	Menü 1 + Dessert /Obst/ Fruchtsaft		Menü 2 + Dessert /Obst/ Fruchtsaft		Salat + Dessert/Obst/ Fruchtsaft		Vegan + Dessert/Obst/ Fruchtsaft	
	5,90 €		5,90 €		5,90 €		5,90 €	
Mo 28.11.	Weißkohl – Kartoffeleintopf mit Mettenden		Putenstreifen in Weißwein-Käsesoße mit Ravioli (1,1a,7) und Blumenkohl		<b>Nudelsalat</b> Karotten, rote und gelbe Paprika, Gurke, vegane Mayonnaise, Schnittlauch (1,1a)		Weißkohl – Kartoffeleintopf Laugenbrötchen, Humus (1,1a)	
Di 29.11.	Berliner Currywurst (6,7,9,10) mit Kartoffelpüree und Rohkost		Gefüllte Paprikaschote (1,1a,3,9) mit Kartoffeln		<b>Chefsalat</b> Blattsalat Mix Premium Gouda, Kochschinken, Ei (3,7)		Veganer Kartoffelsalat mit hausgemachtem Bratling	
Mi 30.11.	Pikante Kalbfleischpfanne mit Babymöhren auf Makkaroni (1,1a)		Gebackenes Seelachsfilet (1,1a,4,7,10) mit Tomatenaufgabe, Béchamelkartoffeln und buntem Gemüse		<b>Couscous-Cranberries-Salat</b> Blattsalat, Orangenfilets Lauchzwiebeln, rote Zwiebeln, Cashew Kerne, Minze (1,1a,8d)		Hafermilchreis mit Zucker und Zimt, Apfelmus	
Do 01.12.	Chicken Drum-Sticks mit Käse-Spätzle (1,1a,3) und frischem Ofengemüse		Medaillons vom Schweinefilet mit brauner Soße, Prinzessbohnen und Kartoffeln		<b>Griechischer Salat mit Fetakäse</b> Blattsalat premium, Paprika, Peperoni Zwiebelringe (7)		Gemüsebolognese mit Cocktailtomaten auf Spaghetti (1,1a)	
Fr 02.12	American Pancakes mit Apfelkompott (1,1a,3,7)		Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (1,1a,10)		<b>Caesar Salat:</b> Romanasalat, Streifen von der Hähnchenbrust, Croutons		Sauerkraut mit Grünkern, Rösti-Kartoffeln und Bruschetta	

Die Legende zur Fußnote der Allergenen Kennzeichnung unserer Speisen finden Sie auf der letzten Seite.

**Wählen Sie 100g Dressing zu Ihrem Salat Arrangement und tragen Sie die Nr. hinter dem Salat ein.**

<b>1</b>	Joghurt Dressing	<b>2</b>	Thousand Dressing	<b>3</b>	Caesar Dressing	<b>4</b>	French Dressing; Senf Note	<b>5</b>	Sylter Dressing; laktosefrei
----------	------------------	----------	-------------------	----------	-----------------	----------	----------------------------	----------	------------------------------

# MITTAGSTISCH

## Speiseplan

05.12.22 – 09.12.22



BESTELLUNG ÜBER: [WWW.CARECATER.IBS6.DE](http://WWW.CARECATER.IBS6.DE)

AN- U. ABMELDUNG, SORGEN MIT DER

ABRECHNUNG:

TEL.: 03831 3551377

FAX: 03831 3749748

**care & cater GmbH**

BARTHER STR. 69

18435 STRALSUND

E-MAIL: [SERVICE@CARE-CATER.DE](mailto:SERVICE@CARE-CATER.DE)

[WWW.CARE-CATER.DE](http://WWW.CARE-CATER.DE)

6	Menü 1 + Dessert /Obst/ Fruchtsaft		Menü 2 + Dessert /Obst/ Fruchtsaft		Salat + Dessert/Obst/ Fruchtsaft		Vegan + Dessert/Obst/ Fruchtsaft	
	5,90 €		5,90 €		5,90 €		5,90 €	
Mo 05.12.	Gemüse – Nudel -Suppe mit Geflügelwiener (1,1a)		Hähnchen „süß-sauer“ mit Penne “Tricolore” (1,1a) und Ananas		<b>Ital. Nudelsalat mit Pesto</b> Cherrytomaten, Rucola Nuss-Topping Getrocknete Tomaten (1,1a,8)		Gemüse – Nudel -Suppe mit Gemüsebällchen (1,1a)	
Di 06.12.	Königsberger Klopse mit Kartoffeln und roter Bete (3)		Rote Bete-Rindfleischtopf mit Semmelknödel (1,1a,3,7)		<b>Melonen-Salat</b> mit Reis und Hähnchenbrustfilet, Lauchzwiebeln, Romana Salat, Cherrytomaten, Feta Käse, Mandelstifte (7,8a)		Blumenkohl mit veganer Sauce Hollandaise, hausgemachter „Grüner Knusper Bratling“, Kartoffeln	
Mi 07.12.	Spirelli mit Tomatensoße und vegetarischen Minifrikadellen (1,1a)		Italienische Bio-Gnocchi mit Lachs Bund Blattspinat in heller Sauce (1,1a,4,7)		<b>Nudel – Lachs – Salat</b> Chinakohl, Porree, Dill, Erbsenschoten (1,1a,4)		Quinoa-Buddha-Bowl mit roter Beete, Mango, Zuckerschoten, Cashewnüsse (8d)	
Do 08.12.	Schweinegeschnetzeltes in Sahnesoße, Buttergemüse und Schupfnudeln (1,1a,7)		Geflügelragout mit Brokkoli auf Basmatireis		<b>Quinoa – Powersalat</b> Blattsalat Quer Beet, Melone, Petersilie		Blumenkohl aus dem Ofen (Olivenöl, Sesamöl, Kreuzkümmel, Kurkuma und Curry) Kartoffelpüree	
Fr 09.12.	Germknödel mit Blaubeeren dazu Vanillesoße (1,1a,3,7)		Schweineschnitzel (1,1a,3) bunte Karotten in Schmand Soße, Kartoffelpüree		<b>Falafel mit Minze Joghurt</b> Römersalat, Rucola, Cherrytomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln (1,1a,7)		Gemüsemischung auf indische Art, dazu Schwenkkartoffeln (Currypulver, Chili, Kurkuma)	

Die Legende zur Fußnote der Allergenen Kennzeichnung unserer Speisen finden Sie auf der letzten Seite.

**Wählen Sie 100g Dressing zu Ihrem Salat Arrangement und tragen Sie die Nr. hinter dem Salat ein.**

<b>1</b>	Joghurt Dressing	<b>2</b>	Thousand Dressing	<b>3</b>	Caesar Dressing	<b>4</b>	French Dressing; Senf Note	<b>5</b>	Sylter Dressing; laktosefrei
----------	------------------	----------	-------------------	----------	-----------------	----------	----------------------------	----------	------------------------------

# MITTAGSTISCH

## Speiseplan

12.12.22 – 16.12.22



BESTELLUNG ÜBER: [WWW.CARECATER.IBS6.DE](http://WWW.CARECATER.IBS6.DE)

AN- U. ABMELDUNG, SORGEN MIT DER

ABRECHNUNG:

TEL.: 03831 3551377

FAX: 03831 3749748

**care & cater GmbH**

BARTHER STR. 69

18435 STRALSUND

E-MAIL: [SERVICE@CARE-CATER.DE](mailto:SERVICE@CARE-CATER.DE)

[WWW.CARE-CATER.DE](http://WWW.CARE-CATER.DE)

7	<b>Menü 1 +</b> Dessert /Obst/ Fruchtsaft		<b>Menü 2 +</b> Dessert /Obst/ Fruchtsaft		<b>Salat +</b> Dessert/Obst/ Fruchtsaft		<b>Vegan +</b> Dessert/Obst/ Fruchtsaft	
	<b>5,90 €</b>		<b>5,90 €</b>		<b>5,90 €</b>		<b>5,90 €</b>	
Mo 12.12.	Linseneintopf Knusperschrippe (1,1a)		Cevapcici vom Hähnchenfleisch, rösche Zwiebeln, Kartoffel- und Gurkensalat (1,1a,3,7,10)		<b>Blattsalat premium mit Orangenfilets</b> Blattsalat, Hähnchenbrust, Spitzkohl, Gurke		Linseneintopf Knusperschrippe (1,1a)	
Di 13.12.	Seelachsfilet im Backteig Vollkorn-Pasta mit Broccoli in heller Sauce (1,1a,4,7)		Grillhaxe mit Sauerkraut und Salzkartoffeln		<b>Fruchtiger Spitzkohl Salat</b> Ananas, Gurken Cranberries, Rettich, knusprige Gemüsebällchen		Nordpfanne – Möhren, Sellerie, Rote Bete, Pastinaken, Ingwer-Honig Note, „Kraftkorn-Bratling“	
Mi 14.12.	Putenfleischklöße in Champignonrahm, Rotkohl, Kartoffelpüree (1,1a,7)		Kräutermatjes auf mariniertem Spitzkohlsalat, Pfeffer- Schmand und Steinofenbrötchen (1,1a,4)		<b>Pekingsalat mit Hähnchenbrust</b> Chinakohl, Gemüseraspeln, China Nudeln ohne Ei, Mandeln, Ingwer (1,1a,8a)		Kartoffelklöße halb und halb mit Champignons und Brokkoli, vegane creme cuisine	
Do 15.12.	Eierkuchen mit Kirschkompott (1,1a,3,7)		Große Kohlroulade (1,1a) mit Salzkartoffeln, Rohkost		<b>Nudelsalat</b> Karotten, rote und gelbe Paprika, Gurke, vegane Mayonnaise, Schnittlauch (1,1a)		Grüner Knusper Bratling mit Petersilienkartoffeln, Dattel-Barbecue Note	
Fr 16.12.	Wurstgulasch (7,9,10) mit Tomatensoße und Spirellis (1,1a)		Milchreis mit Zimt und Zucker (7)		<b>Chefsalat</b> Blattsalat Mix Premium Gouda, Kochschinken, Ei (3,7)		Kaisergemüse- Kartoffelauflauf	

Die Legende zur Fußnote der Allergenen Kennzeichnung unserer Speisen finden Sie auf der letzten Seite.

**Wählen Sie 100g Dressing zu Ihrem Salat Arrangement und tragen Sie die Nr. hinter dem Salat ein.**

<b>1</b>	Joghurt Dressing	<b>2</b>	Thousand Dressing	<b>3</b>	Caesar Dressing	<b>4</b>	French Dressing; Senf Note	<b>5</b>	Sylter Dressing; laktosefrei
----------	------------------	----------	-------------------	----------	-----------------	----------	----------------------------	----------	------------------------------



# MITTAGSTISCH

## Speiseplan

19.12.22 – 23.12.22



BESTELLUNG ÜBER: [WWW.CARECATER.IBS6.DE](http://WWW.CARECATER.IBS6.DE)

AN- U. ABMELDUNG, SORGEN MIT DER

ABRECHNUNG:

TEL.: 03831 3551377

FAX: 03831 3749748

**care & cater GmbH**

BARTHER STR. 69

18435 STRALSUND

E-MAIL: [SERVICE@CARE-CATER.DE](mailto:SERVICE@CARE-CATER.DE)

[WWW.CARE-CATER.DE](http://WWW.CARE-CATER.DE)

	<b>Menü 1 +</b> Dessert /Obst/ Fruchtsaft		<b>Menü 2 +</b> Dessert /Obst/ Fruchtsaft		<b>Salat +</b> Dessert/Obst/ Fruchtsaft		<b>Vegan +</b> Dessert/Obst/ Fruchtsaft	
	5,90 €		5,90 €		5,90 €		5,90 €	
Mo 19.12.	Chili con Carne Brötchen (1,1a,1b)		Geflügelrostbratwürstchen (7,9,10) mit Stampfkartoffeln und Sauerkraut		Melonen-Salat mit Reis und Hähnchenbrustfilet, Lauchzwiebeln, Romana Salat, Cherrytomaten, Feta Käse, Mandelstifte (7,8a)		Chili sin Carne Brötchen (1,1a,1b)	
Di 20.12.	Senf Eier (9,10) nach Omas Rezept, Kartoffeln und Rohkost		Gebackenes Schollenfilet (1,1a,4,7,10) mit Kartoffeln und Sommergemüse		<b>Nudel – Lachs – Salat</b> Chinakohl, Porree, Dill, Erbsenschoten (1,1a,4)		Gemüsemischung auf indische Art, Schwenkkartoffeln (Currypulver, Chili, Kurkuma)	
Mi 21.12.	Fischstäbchen (1,1a,4) auf Stampfkartoffeln und Blumenkohl in weißer Soße		Kotelett mit buntem Gemüse zum Überfüllen und Kräuterkartoffeln		<b>Quinoa – Powersalat</b> Blattsalat Quer Beet Melone, Petersilie		Fenchelgemüse mit Tomaten-Knoblauch-Kruste (1,1a) und Rosmarinkartoffeln	
Do 22.12.	Erbsensuppe mit Geflügelwiener		Gnocchi – Pfanne mit geviertelten Champignons in heller Soße mit frischen Kräutern (1,1a,7)		<b>Falafel (1,1a) mit Minze Joghurt</b> Römersalat, Rucola, Cherrytomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln (7)		Nordpfanne – Möhren, Sellerie, Rote Bete, Pastinaken, Ingwer-Honig Note, „Kraftkorn-Bratling“	
Fr 23.12.	Kasslerbraten mit Rotkohl und Kartoffelpüree (7)		Wildgulasch mit Rosenkohl und Kartoffelklößen		<b>Blattsalat mit Orangenfilets</b> und Hähnchenbrust, Blattsalat premium, Spitzkohl, Gurke		Kartoffelknödel (1,1a,3,7) mit Pastinaken und Pilzsoße	

Die Legende zur Fußnote der Allergenen Kennzeichnung unserer Speisen finden Sie auf der letzten Seite.

**Wählen Sie 100g Dressing zu Ihrem Salat Arrangement und tragen Sie die Nr. hinter dem Salat ein.**

<b>1</b>	Joghurt Dressing	<b>2</b>	Thousand Dressing	<b>3</b>	Caesar Dressing	<b>4</b>	French Dressing; Senf Note	<b>5</b>	Sylter Dressing; laktosefrei
----------	------------------	----------	-------------------	----------	-----------------	----------	----------------------------	----------	------------------------------

1	Glutenhaltiges Getreide
1a	Weizen
2b	Roggen
1c	Gerste
1d	Hafer
1e	Dinkel
1f	Kamut
2	Krebstiere und dar. gew. Erz.
3	Eier und dar. gew. Erz.
4	Fische und dar. gew. Erz.
5	Erdnüsse und dar. gew. Erz.
6	Sojabohnen und dar. gew. Erz.
7	Milch und dar. gew. Erz.
8	Schalenfrüchte und dar. gew. Erz.
8a	Mandeln
8b	Haselnüsse
8c	Walnüsse
8d	Cashewnüsse
8e	Pecanüsse
8f	Paranüsse
8g	Pistazien
8h	Macadamia oder Queenslandnüsse
9	Sellerie und dar. gew. Erz.
10	Senf und dar. gew. Erz.
11	Sesamsamen und dar. gew. Erz.
12	Schwefeloxid und Sulphite
13	Lupinen und dar. gew. Erz.
14	Weichtiere und dar. gew. Erz.