



GASTROSERVICE Gastroservice Selle GmbH Gröbaer Straße 1a 01591 Riesa

Frischmenü-Speiseplan

Hergestellt für den Verzehr am Liefertag.
Woche 16.07.-20.07.2018



www.gastroservice-selle.de

... iss lecker

Wir bitten Sie, Ihre Essenbestellung **wöchentlich abzugeben**.
Kurzfristige **Änderungen** sind bis **8.00 Uhr** am Produktionstag möglich.
Für **Einzelportionen** berechnen wir einen **Zuschlag** von **0,30 EUR**.

Telefon (03525) 73 32 51 -52
Telefax (03525) 73 32 54
e-mail: info@gastroservice-selle.de

29. KW	Menü 1 4,20 EUR (schwarz gekennzeichnet)	Menü 2 4,60 EUR (ohne Kennzeichnung)	Schonkost 4,60 EUR (blau gekennzeichnet)	Seniorenmenü 3,90 EUR (grün gekennzeichnet)	Baguette 4,10 EUR
Mo	Wurstgulasch ^(2,3,8,A,I,J) , Spirelli ^(A,C) , Fruchtjoghurt (1,G)	Backcamembert ^(2,A,C,G) , helle Soße ^(A,I) , Kartoffeln, Leipziger Allerlei ^(G,I)	Paprikaklops (Schwein) ^(A,C) , Letschosoße ^(A,I) , gelber Reis ^(G,I)	Wurstgulasch ^(2,3,8,A,I,J) , Spirelli ^(A,C) , Fruchtjoghurt (1,G)	hauseigen: mit frisch gebratenen Schweineschnitzelchen ^(A,C)
Di	Jägerschnitzel ^(2,3,8,A,C,J) , Soße ^(A,I) , Kartoffeln, Mischgemüse ^(G,I)	Gulasch halb und halb (Schwein+Rind) ^(A,I,J) , Soße (A,I,J), Kartoffeln, Butterboh- nen ^(G,I)	Nudelauflauf mit Schinkenstreifen und viel Gemüse ^(2,3,8,A,C,G,I)	Gulasch halb und halb (Schwein+Rind) ^(A,I,J) , Soße (A,I,J), Kartoffeln, Butterboh- nen ^(G,I)	wurstig: mit Lachsschinken
Mi	Waldpilzsuppe mit Hack- fleisch(Schwein) ^(A,I,J,L) , Obst	Thüringer Rostbrätl ^(J) (Schwein), Zwiebelsoße ^(A,I,J) , Bratkartoffeln ^(1,2,3,I,J,L)	hausgemachtes Brat- heringsfilet mit Gemüse- soße ^(G,A,D,I) , Kartoffelpüree (G,L)	hausgemachtes Brat- heringsfilet mit Gemüse- soße ^(G,A,D,I) , Kartoffelpüree (G,L)	vegetarisch: mit Camembert ^(2,G) und Preiselbeeren
Do	heiße Beerenfrucht- soße ^(A) , hausgemachte Knödel ^(A,G) , Pudding ^(1,E,G)	geschmorte Rippchen ^(J) (Schwein), Soße ^(A,I,J) , Kartoffeln, Sauerkraut ^(A,J)	Käsespätzle mit Schinken- streifen und gerösteten Zwiebeln ^(2,3,8,A,C,G,I) , Käse- soße ^(2,A,G,I) , Pudding ^(1,E,G)	heiße Beerenfrucht- soße ^(A) , hausgemachte Knödel ^(A,G) , Pudding ^(1,E,G)	fischig: mit Backfisch ^(A,C,D) , Re- moulade und Zwiebelringe
Fr	bunter Nudleintopf mit Geflügelfleisch ^(A,C,I) , Obst	Pökelbraten (Schwein) ^(I,J) , Soße ^(A,I) , Klöße ^(A,C,L) , Pilz- bohnen ^(G,I)	Paella (Spanische Reis- pfanne mit Geflügelfleisch und Shrimps) ^(B,I,D) , Fruchtjoghurt (1,G)	Pökelbraten (Schwein) ^(I,J) , Soße ^(A,I) , Miniklöße ^(A,C,L) , Pilzbohnen ^(G,I)	hauseigen: mit frisch gebratenen Hähnchennuggets ^(A,C)
täglich	Sondermenü 6,40 EUR (mit 4 gekennzeichnet) Steak Försterin Art (Schwein)(mit Champignons u. Käse überbacken) ^(2,G,J) , Bratkar- toffeln ^(1,2,3) , Schopskasalat	Eintopf 3,90 EUR (rot gekennzeichnet) Möhreneintopf mit Fleischklößchen (Schwein) ^(A,C,I,L)	Kaltmenü 4,40 EUR Bayrischer Leberkäse ^(2,3,8) , hausgemachter Kartoffelsalat ^(2,3,8,9,C,G,J,L) , Garnitur	Salatteller 4,10 EUR 5 verschiedene Salate frisch zubereitet, garniert mit frischem Obst, ½ Ei und einer Fleischbeilage	Alle Baguettes werden mit frischem Gemüse und Kräutern, Remoulade ^(2,9,A,C,G) sowie bäckerrischem Weizenbrot ^(A) zubereitet

Alle Menüs und Salate werden am Liefertag frisch zubereitet und sind frei von Konservierungsstoffen. Ausnahme: Brühwürste werden unter Verwendung von Phosphaten produziert.

Unter anderem stellen wir Salate, Marinaden, Quarkspeisen sowie Soßen selbst her.

Unsere Verpackungen sind nicht mit dem grünen Punkt versehen und dürfen nicht über das duale System entsorgt werden. Sie können die vorgereinigten Assietten unserem Fahrer zurückgeben.

Die Wärmebehälter sind Eigentum unseres Betriebes und in sauberem Zustand vollständig zurückzugeben.

Kurzfristige Änderungen im Speiseplan behalten wir uns vor.

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel, **Allergene:** (A) Gluten, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fische, (E) Erdnüsse, (F) Sojabohnen, (G) Milch, (H) Schalenfrüchte, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesamsaat, (L) Schwefeldioxid und Sulfite, (M) Lupinen, (N) Weichtiere, **Nachspeise:** Vanille-, Schoko- und Karamelpudding (1,E,G) Kirsch-, Maracuja-Pflirsich-, Erdbeer-, Heidelbeer-, Banane-, Mango-Orange, Himbeer-, Aprikose-Fruchtjoghurt (1,G)



GASTROSERVICE Gastroservice Selle GmbH Gröbaer Straße 1a 01591 Riesa

Frischmenü-Speiseplan

Hergestellt für den Verzehr am Liefertag.
Woche 23.07.-27.07.2018



www.gastroservice-selle.de

... iss lecker

Wir bitten Sie, Ihre Essenbestellung **wöchentlich abzugeben**.
Kurzfristige **Änderungen** sind bis **8.00 Uhr** am Produktionstag möglich.
Für **Einzelportionen** berechnen wir einen **Zuschlag** von **0,30 EUR**.

Telefon (03525) 73 32 51 -52
Telefax (03525) 73 32 54
e-mail: info@gastroservice-selle.de

Laden Sie ruhig ein paar Gäste mehr ein!

30. KW	Menü 1 4,20 EUR (schwarz gekennzeichnet)	Menü 2 4,60 EUR (ohne Kennzeichnung)	Schonkost 4,60 EUR (blau gekennzeichnet)	Seniorenmenü 3,90 EUR (grün gekennzeichnet)	Baguette 4,10 EUR
Mo	1 Sch. gebr. Jagdwurst (2,3,8,J) in Tomatensoße (A,I) Makkaroni (A,C), Kuchen	Puŕstaspiß, Soße (A,I), bunter Gemüsereis (G,I), Kuchen	Möhrenschnitzel (A,C,F,G,I), Soße (A,I), Kartoffeln, Sommergemüse (G,I)	1 Sch. gebr. Jagdwurst (2,3,8,J) in Tomatensoße (A,I) Makkaroni (A,C), Kuchen	hauseigen: mit frisch gebratenem Leberkäse (2,3,8) und süßem Senf (J)
Di	Milchgrieß (A,G), zerlassene Butter (G), Zimtzucker, Sauerkirschkompott	Hausmacher Sülze in Remouladensoße (9,A,C,G,I,J), Bratkartoffeln (1,2,3,I,J,L)	veget. Tortellini (mit Käsefüllung) (2,A,C,G), Spinat-Käse-Soße (2,A,G,I)	Milchgrieß (A,G), zerlassene Butter (G), Zimtzucker, Sauerkirschkompott	fischig: mit Räucherlachs (D) und frischem Dill
Mi	Ukrainische Soljanka mit Gurkenwürfeln und Paprikastreifen (2,3,8,9,A,I,J), Obst	Kasselersteak (Schwein) (A,J), Soße (A,I), Kartoffeln, Mischgemüse (G,I)	Hähnchenbrust Gourmet (Champignon-Kräuterbutterfüllung) (A,C,G), Soße (A,I), Kartoffeln, Leipziger Allerlei (G,I)	Ukrainische Soljanka mit Gurkenwürfeln und Paprikastreifen (2,3,8,9,A,I,J), Obst	vegetarisch: mit Tomate, Feta (2,G) und Oliven
Do	Schmorkraut (Schwein) (A,I), Kartoffeln, Fruchtjoghurt (1,G)	Pizza Rustica (mit Salami, Tomate, Paprika und Käse überbacken) (1,2,3,A,G,J), Fruchtjoghurt (1,G)	Rührei (A,C,G), Kartoffeln, Rahmspinat (A,G,I)	Schmorkraut (Schwein) (A,I), Kartoffeln, Fruchtjoghurt (1,G)	wurstig: mit Kochschinken (2,3,8) und Ei (C)
Fr	Sächsischer Fleckeeintopf süß-sauer anger. (9,A,I,J,L), Obst	Schweineroulade (A,C,J), Soße (A,I), Klöße (A,C,L), Rotkraut (A)	Brokkoli-Sahne-Soße (A,G,I) mit Schinkenstreifen (2,3,8), Makkaroni (A,C)	Schweineroulade (A,C,J), Soße (A,I), Miniklöße (A,C,L), Rotkraut (A)	hauseigen: mit frisch gebratener Hähnchenbrust naturell
täglich	Sondermenü 6,10 EUR (mit 4 gekennzeichnet) pan. Schollenfilet (A,C,D), Zitronensoße (A,I), Kartoffelpüree (G,L), Mandelbrokkoli (G,I), Pudding (1,E,G)	Eintopf 3,90 EUR (rot gekennzeichnet) Brechbohneintopf mit Rindfleisch (A,I,L)	Kaltmenü 4,40 EUR Schwalbennest (Schwein) (A,C), hausgemachter Nudelsalat (Muscheln) (2,3,8,9,A,C,G,J), Garnitur	Salatteller 4,10 EUR 5 verschiedene Salate frisch zubereitet, garniert mit frischem Obst, ½ Ei und einer Fleischbeilage	Alle Baguettes werden mit frischem Gemüse und Kräutern, Remoulade (2,9,A,C,G) sowie bäckerrischem Weizenbrot (A) zubereitet

Im Rahmen unseres Partyservices bieten wir Ihnen warme Speisen, Salate und Getränke einschließlich der Anlieferung an.

Für Ihre Familien- und Firmenfeiern können Sie zudem unsere gastronomischen Einrichtungen in der Gröbaer Straße 1a (20 bis 200 Personen) nutzen.

Im Rahmen einer Menüabsprache unterbreiten wir Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot. Wir sind montags bis freitags von 8:30 Uhr bis 14:30 Uhr für Sie erreichbar

Kurzfristige Änderungen im Speiseplan behalten wir uns vor.