

Schmitt Gastronomie

wir kochen für Sie . . .

	Menü 1	Menü 2
Montag, 19.10.2026	Mettwurst _{3,4,6} Grünkohl _{2,3,A,B,C1,J,K} Salzkartoffeln	Vegetarisch Gefüllte Tortellini _{1,A,B,C1} "Napoli" Tomaten-Basilikum-Sauce _{3,5,A,B,C1,J,K} Chinakohlsalat mit Dressing _{5,A,B,C1,J,K}
Dienstag, 20.10.2026	Fleischkäse _{2,3,K} Jus _{3,A,B,C1,J,K} Rahmspinat _{A,B,C1,J,K} Kartoffelpüree _{3,6,A,B,C1,I,J,K}	Vegetarisch Kartoffeltaschen _B mit Kräuterquarkfüllung umlegt mit buntem Gemüse _{A,B,C1,J,K} Holländer Sauce _{3,A,B,C1,J,K}
Mittwoch, 21.10.2026	Hühnerfrikassee _{3,A,B,C1,J,K} Erbsen und Möhren _{A,B,C1,J,K} Reis	Vegetarisch Badischer Apfelstrudel _{B,C1} Warme Vanillesauce _{1,A,B}
Donnerstag, 22.10.2026	Schweineschnitzel _{A,B,C1,H,K} Zigeunersauce _{3,5,A,B,C1,J,K} Spätzle _{A,C1,I,J} Chinakohlsalat mit Kräuterdressing _{5,A,B,C1,J,K}	Herbstlicher Gemüseintopf _{3,6,A,B,C1,I,J,K} mit Würstchen _{2,3,6,A,B,K} Brötchen _{C1,H,I}
Freitag, 23.10.2026	Paniertes Schollenfilet _{A,B,C1,K,L} "Finkenwerder Art" Specksauce _{2,3,A,B,C1,J,K} Butterkartoffeln _B Grüner Salat mit Kräuterdressing _{5,A,B,C1,J,K}	Vegetarisch Gekochte Eier _A Senfsauce _{3,A,B,C1,J,K} Salzkartoffeln Grüner Salat mit Kräuterdressing _{5,A,B,C1,J,K}
Samstag, 24.10.2026	Hausgemachte Lasagne _{1,A,B,C1,J} mit Hackfleisch _{2,3,A,C1,H,J,K} Tomatensauce _{3,5,A,B,C1,J,K}	Essen für Samstag, Sonntag und Montag bitte bis Donnerstag bestellen oder abbestellen. An Samstagen, Sonn- und Feiertagen ist <u>keine</u> Umbestellung möglich. <u>Zusatzstoffe:</u> 1=Farbstoff 2=Konservierungsstoff 3=Antioxidationsmittel 4=Geschmacksverstärker 5=Süßungsmittel 6=Phosphat 7=gewachst 8=geschwärzt 9=geschwefelt <u>Allergene:</u> A=Eier B=Milch (Lactose) C=Gluten (Getreide) C1:Weizen C2: Roggen, C3: Gerste, C4: Hafer, C5: Dinkel, C6: Kamut, C7: Emmer, C8: Einkorn, C9: Grünkern D=Erdnüsse E=Nüsse / Schalenfrüchte (Details siehe Menü) F=Schwefeldioxid / Sulphite G=Lupinen H=Sesam I=Soja J=Sellerie K=Senf L=Fische M=Krebstiere N=Weichtiere
Sonntag, 25.10.2026	Spanferkelrollbraten _{J,K} Bratensauce _{3,A,B,C1,J,K} Pariser Karotten _{A,B,C1,J,K} Salzkartoffeln	

Technologisch unvermeidliche Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Schmitt Gastronomie Tel. 0 64 52 / 14 56

Fax 0 64 52 / 60 64, E-Mail kueche@schmitt-gastronomie.de

Montags - freitags bitte bis 8:30 Uhr bestellen!

35108 Allendorf, Eder, Ringstraße 7

Wir wünschen Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Schmitt Gastronomie

wir kochen für Sie . . .

	Menü 1	Menü 2
Montag, 26.10.2026	Geschmorte Wirsingroulade _{A,B,C1,I,J,K} Specksauce _{2,3,A,B,C1,J,K} Salzkartoffeln	Spaghetti _{C1} "Carbonara" Schinken-Sahne-Sauce _{2,3,A,B,C1,J,K} Blattsalat mit Kräuterdressing _{5,A,B,C1,J,K}
Dienstag, 27.10.2026	Paniertes Hähnchenbrustfilet "Cordon bleu" _{1,2,B,C1} , Geflügelsauce _{3,A,B,C1,J,K} Kaisergemüse _{A,B,C1,J,K} Süßkartoffelstampf _{3,6,A,B,C1,I,J,K}	Vegetarisch Germknödel _{A,B,C1,E,I} Pflaumenkompott Warme Vanillesauce _{1,A,B} Mohnzucker _{A,E,I}
Mittwoch, 28.10.2026	Schweinebraten mit Senfkruste _{A,C1,H,K} Bratensauce _{3,A,B,C1,J,K} Rosenkohl _{A,B,C1,J,K} Salzkartoffeln	Kürbis-Kartoffel-Eintopf _{3,6,A,B,C1,I,J,K} mit Würstchen _{2,3,6,A,B,K} Brötchen _{C1,H,I}
Donnerstag, 29.10.2026	Schweineschnitzel _{A,B,C1,H,K} Pfeffersauce _{3,A,B,C1,J,K} Nudeln _{A,C1,I} Bunter Salat _{5,A,B,C1,J,K}	Vegetarisch Frisches Champignonragout _{A,B,C1,J,K} Semmelknödel _{A,C1}
Freitag, 30.10.2026	Gebratenes Seelachsfilet _{A,B,C1,L} Weißweinsauce _{3,A,B,C1,F,J,K} Buntes Gemüse _{A,B,C1,J,K} Petersilienkartoffeln	Makkaroni-Auflauf _{1,3,A,B,C1,F,I,J,K} mit Hackfleisch _{2,3,A,C1,H,J,K} Tomatensauce _{3,5,A,B,C1,J,K} Grüner Salat mit Kräuterdressing _{5,A,B,C1,J,K}
Samstag, 31.10.2026	Hausgemachte Frikadelle _{2,3,A,C1,H,K} "Holzfäller Art" mit Speck _{2,3} & Zwiebeln Grüne Bohnen _{A,B,C1,J,K} Bratkartoffeln _{H,K}	Essen für Samstag, Sonntag und Montag bitte bis Donnerstag bestellen oder abbestellen. An Samstagen, Sonn- und Feiertagen ist <u>keine</u> Umbestellung möglich. <u>Zusatzstoffe:</u> 1=Farbstoff 2=Konservierungsstoff 3=Antioxidationsmittel 4=Geschmacksverstärker 5=Süßungsmittel 6=Phosphat 7=gewachst 8=geschwärzt 9=geschwefelt <u>Allergene:</u> A=Eier B=Milch (Lactose) C=Gluten (Getreide) C1:Weizen C2: Roggen, C3: Gerste, C4: Hafer, C5: Dinkel, C6: Kamut, C7: Emmer, C8: Einkorn, C9: Grünkern D=Erdnüsse E=Nüsse / Schalenfrüchte (Details siehe Menü) F=Schwefeldioxid / Sulphite G=Lupinen H=Sesam I=Soja J=Sellerie K=Senf L=Fische M=Krebstiere N=Weichtiere
Sonntag, 01.11.2026	Rindfleischwürfel _J in Meerrettichsauce _{3,A,B,C1,J,K} Vichykarotten _{A,B,C1,J,K} Bouillonkartoffeln _J	

Technologisch unvermeidliche Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Schmitt Gastronomie Tel. 0 64 52 / 14 56

Fax 0 64 52 / 60 64, E-Mail kueche@schmitt-gastronomie.de

Montags - freitags bitte bis 8:30 Uhr bestellen!

35108 Allendorf, Eder, Ringstraße 7

Wir wünschen Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten