

Havel-Menü Tel.: 803 45 10

Täglich eine köstlich warme Mahlzeit, damit Sie sich wohlfühlen

www.havel-menue.com

27. Woche	Tages-Menü	Feinschmecker-Menü	Schonkost-Menü	Diabetiker-Menü	Abendbrot frei auswählbar
	4,90 €	5,60 €	5,10 €	5,40 €	3,40 €
Einweggeschirr aus Alufolie					
Montag 05.07.2010	Bratwurstschnecke in Bratensoße dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln Dessert	Tilapiafilet pan. mit Speckkartoffelsalat dazu Remouladensoße Salat	Möhren-Kohlrabi-Eintopf "Hausfrauen-Art" mit frischen Kräutern dazu 1 Mettwurst Dessert	Spaghetti - Carbonara Käse - Sahne - Soße mit Schinkenstreifen Dessert BE 3,2	A) Sülze mit Kartoffelsalat alles reich garniert
Dienstag 06.07.2010	Leberwurst auf Sauerkraut dazu Salzkartoffeln Dessert	Schnitzel natur in Zigeunersoße dazu Kartoffelpüree Dessert	Sahnegrießbrei mit heißen Heidelbeeren Dessert	Hackfleischröllchen auf Speckkartoffelsalat mit Schmorzwiebeln Dessert BE 3,3	B) Berliner Teller Zwiebelmett, Gewürzgurke, mit Käse, feiner Garnitur Brot und Butter
Mittwoch 07.07.2010	Hackbraten in Bratensoße dazu Möhrchen und Stampfkartoffeln Dessert	Lachsfilet gebraten in Hummersoße dazu Salzkartoffeln Dessert 8,95 €	Bauernfrühstück Bratkartoffeln mit Ei Speck und Zwiebeln Dessert	Nierchen "Berliner Art" süß - sauer dazu Stampfkartoffeln Dessert BE 3,1	C) Spanischer Nudelsalat mit Paprika, Zwiebeln Knoblauch, Oliven dazu Kasseler
Donnerstag 08.07.2010	Eierfrikassee mit Spargel dazu Gemüserais Dessert	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße dazu Sommergemüse und Spätzle Dessert	Sahniger Vanille-Milchreis mit heißen Sauerkirschen und Zimt und Zucker Dessert	Tilapiafilet nat. in Knoblauch-Kräuterbutter dazu Möhrenscheiben und Stampfkartoffeln Salat BE 3,0	D) Forellenfilet mit Zwiebelringen garniert auf Butterbrot (geschnitten) alles reich garniert
Freitag 09.07.2010	Fischfilet natur in Dillsoße dazu Sommergemüse und Kartoffelpüree Salat	Lammulette in Knoblauchsoße dazu Speckböhnchen und Stampfkartoffeln Dessert	Blumenkohl gedünstet in Holländischer Soße dazu Petersilienkartoffeln Dessert	Schmorrippchen in Kümmelsoße dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln Dessert BE 3,0	E) Schweizer Wurstsalat mit frischen Kräutern Essig und Öl und Brot
Samstag 10.07.2010	Grüner Bohneneintopf "Hausfrauen-Art" mit frischen Kräutern und 1 Bockwurst Dessert	Gänsefleisch in Geflügelsoße dazu Rotkohl und Klöße Dessert 9,95 €	Kaiserschmarrn mit Rosinen und kaltem Apfelmus Dessert	2 gekochte Eier in Rahmspinat dazu Stampfkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert BE 3,1	F) Argentin. Bauernsalat gem. Salat mit Oliven Fetakäse - Zwiebeln Mais + Dressing
Sonntag 11.07.2010	Blutwurst auf Sauerkraut dazu Stampfkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Gefüllter Schweinebraten "schwedisch" mit Pflaumen dazu Rosenkohl und Stampfkartoffeln Dessert 8,95 €	Eierpfannkuchen mit Pflaumen gefüllt dazu Zimt und Zucker und heißer Vanillesoße Dessert	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch in fruchtiger Tomatensoße dazu weichgekochter Reis Dessert BE 3,3	G) Römerbraten dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise alles reich garniert

300 g Stangenspargel m. brauner Butter Schnitzel u. neuen Kartoffeln, Dessert 9,95 € jeden TAG

Heiße Anlieferung auch am Samstag - Sonntag und Feiertags Lieferaufschlag je Portion : € 0,30

Havel-Menü / Udo Hoffmann Potsdamer Chaussee 36 c
14129 Berlin Fax/Tel. 030 803 45 10

Heiß und offenfrisch auf Ihren Tisch

mit unseren Fahrzeugen mit Spezial-Heißluftofen

Bunter Brühnudeltopf
mit Hühnerfleisch jeden Tag für 5,10 €

Leckere Menüs
ins Haus gebracht...

Sooft Sie mögen-was Sie mögen

Als weitere Spezialität bieten wir Pürierte Kost an.

Wenn Sie heute bestellen, können Sie morgen unser Tischgast sein.

Änderungen vorbehalten

Kalte Platte... für 4 Pers. 14,90 €

Lecker... Apfel- oder Käsetorte € 1,50