

Die Hauptmerkmale unserer Küche sind:

- Verwendung von unraffiniertem Steinsalz mit allen natürlich im Salz vorkommenden Mineralien
- Verzicht auf Geschmacksverstärker, künstliche Aroma-, Farbstoffe und Verdickungsmittel
- Einschränkung von Zucker und Fett bei der Zubereitung
- Die Gerichte werden täglich von uns frisch zubereitet auf Basis unserer Ausbildung und Berufserfahrung
- Einkauf saisonaler Produkte, sowie hauptsächlich aus der Region



Ihre Vorteile auf einen Blick

- leckere, naturbelassene Menüs in bester Qualität. Nicht tiefgekühlt, nicht warmgehalten!
- Sehr schnelle Zubereitung in nur ca. 3 Minuten in der Mikrowelle. Zudem sind die Schalen bis 170°C backofengeeignet. Dauer ca. 40 Minuten inklusive Vorheizens
- Reichhaltige Auswahl für eine ausgewogene Ernährung
- bei max. 7°C bis zu 7 Tage haltbar; bei Nichtverzehr einfrieren möglich
- Die Folie bleibt im Ganzen auf der Schale während des Erhitzens – keine Verschmutzung der Mikrowelle
- **Recyclebares Material** 
- Optimale Packungsgröße für eine gute Sättigung ohne Völlegefühl
- Geringe Kosten für Verpackung & Versand - nur 2,50 Euro pro Lieferung innerhalb 10 km, danach 0,25 Cent je gefahrenen Kilometer bis zum Umkreis von 30 Kilometer, ausgehend von Salem-Neufrach



K5 Catering & Feinkost

Kissings Küche kocht kulinarische Köstlichkeiten

Menüplan

vom 30.03.2020 bis 12.04.2020

**Bitte tragen Sie die gewünschte Menge
hinter dem Preis € 0,00 __ für Ihre
Wunschartikel ein.**

Barzahlung, SEPA-/ Überweisung

Inh. Holger Kissing

Am Riedweg 30

88682 Salem

Bestellen Sie unter:

Tel. 07553 / 219 49 50

Fax: 07553 / 219 49 51

Email: bestellung@k5catering-feinkost.de

www.k5catering-feinkost.de

Es gelten die gesetzlichen Datenschutzbestimmungen
sowie unsere aktuellen AGB

Fordern Sie diese zur Einsichtnahme an

oder Besuchen unsere Webseite

Kalenderwoche 14

Bestellfrist bis: **Mi 25.03.2020**
Lieferung am: **Mo 30.03.2020**

KundenNr.: _____

Name.: _____ Adresse.: _____

Salate & Suppen:

Grießnockerlsuppe mit frischem Schnittlauch*13,14	# 2207_A00012 à 250g	€ 2,25	_____
Mediterraner Cous-Cous-Salat *13	# 2213_A00003 à 150g	€ 2,20	_____
Knackiger Blattsalat mit Vinaigrette*15	# 2211_A00002 à 80g	€ 1,80	_____

Hauptgänge:

Rinderschmorbraten in Burgundersoße mit Spätzlen dazu Mischgemüse der Saison*9,20	# 2218_A00006 à 500g	€ 7,20	_____
Deftige Käsespätzle mit Röstzwiebeln*9,13,14	# 2204_A00001 à 400g	€ 5,80	_____
Hähnchengeschnitzeltes in Kräuterrahmsoße dazu Tomatenrisotto*9,21	# 2208_A00006 à 400g	€ 6,50	_____
Ofenschlupfer mit Äpfeln und Rosinen dazu Vanillesoße*9,13f,14	# 2215_A00003 à 400g	€ 5,50	_____
Ravioli mit Käse gefüllt an Ragout von sonnengereiften Tomaten dazu mediterranes Gemüse*9,13	# 2218_A00005 à 400g	€ 6,25	_____
Wollwurst an Bratensoße mit Blumenkohl dazu Kartoffelpüree*2,9,12,19	# 2226_A00002 à 400g	€ 6,50	_____
Gebratenes Filet vom Seeteufel in Safranrahmsoße dazu grüne Bandnudeln*9,13,22	# 2207_A00013 à 400g	€ 6,80	_____
Nachtisch: Mousse au Chocolat*9,10,14	# 2213_A00006 à 100g	€ 2,50	_____
Himbeertiramisu*9,10	# 2208_A00004 à 100g	€ 2,20	_____

Kalenderwoche 15

Bestellfrist bis: **Mi 01.04.2020**
Lieferung am: **Mo 06.04.2020**

Telefonnummer.: _____

Emailadresse.: _____



Salate & Suppen:

Tomatencremesüppchen*9	# 2223_A00001 à 250ml	€ 2,20	_____
Kartoffelsalat "Preußisch" mit Mayonnaise, Joghurt, Essiggurke und Bodenseepfapfel*9,10,14	# 2211_A00010 à 150g	€ 2,25	_____
Gemischter Salat	# 2207_A00009 à 150g	€ 2,00	_____

Hauptgänge:

Geschmorte Lammkeule in Thymianjus mit Speckbohnen dazu Kartoffelgratin*9	# 2207_A00014 à 500g	€ 7,20	_____
Vegetarische Lasagne "Bolognese" mit Bechamel und Käse überbacken*9,13	# 2225_A00005 à 400g	€ 5,80	_____
Schwäbische Linsen mit Spätzlen und Saiten*2,8,13,14,19	# 2220_A00001 à 400g	€ 6,25	_____
Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Champignons dazu Reis*9,13,21	# 2208_A00005 à 400g	€ 6,50	_____
Milchreisauflauf mit Kirschen dazu Vanillesoße*9,10,14	# 2213_A00005 à 400g	€ 5,80	_____
"Ungarischer" Rindergulasch mit dreierlei Paprika dazu Butterkartoffeln*9,20	# 2224_A00002 à 400g	€ 6,80	_____
Mienudeln "pikant gewürzt" mit Garnelen, Hähnchenfleisch & Sojasprossen*13,16,21,23	# 2213_A00004 à 400g	€ 6,50	_____
Nachtisch: Käsekuchen*9,10,14	# 2211_A00008 à 100g	€ 2,20	_____
Zitronencreme*9,10	# 2229_A00002 à 100g	€ 2,00	_____

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene laut der EU-Verordnung LMIV 1169/2011

- 1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) gewachst; 8) mit Phosphat;
9) mit Milcheiweiß-/ Milcherzeugnissen; 10) mit einer Zuckerart-/ Süßungsmittel a) Haushaltszucker; b) Honig; c) Süßstoff; 11) mit Nussart-/ Nussmittel (Schalenfrüchte) a) Haselnuss; b) Kaschunuss; c) Macadamianuss; d) Mandeln; e) Paranuss;
f) Pecannuss; g) Pistazie; h) Walnuss; 12) enthält Sellerieerzeugnisse; 13) enthält glutenhaltige Getreidesorten a) Dinkel; b) Gerste; c) Hafer; d) Kamut; e) Roggen; f) Weizen; 14) enthält Eierzeugnisse; 15) enthält Senferzeugnisse;
16) enthält Sojaerzeugnisse; 17) enthält eine Phenylalaninquelle (Süßstoff Aspartam) 18) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (bei Mannit, Sorbit, Xylit, Isomalt, Maltit und Lactit) 19) enthält Schweinefleisch; 20) enthält Kalb-/ Rindfleisch;
21) enthält Geflügelfleisch; 22) enthält Fisch-/ Meeresfrüchte; 23) enthält Krusten, Schalen-/ Weichtiere; 24) enthält Chinin; 25) enthält Koffein-/ Teein; 26) enthält Alkohol; 27) enthält Lupine; 28) enthält Sesamsamen;
29) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l)