

Havel-Menü Tel.: 803 45 10

Täglich eine köstlich warme Mahlzeit, damit Sie sich wohlfühlen

Udo Hoffmann Potsdamer Chaussee 36 c 14129 Bln.

www.havel-menue.com

Kalte Platte... für 4 Pers. 14,90 €

11. Woche	Tages-Menü	Feinschmecker-Menü	Schonkost-Menü	Diabetiker-Menü	Abendbrot frei auswählbar	
Einweggeschirr aus Alufolie		4,90 €	5,60 €	5,10 €	5,40 €	3,40 €
Montag 14.03.2011	Bratwurstschncke in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffeln Dessert 12.	Schollenfilet nat. in Zitronensoße dazu Blattspinat m. Speck und Kartoffelpüree Dessert 4.	Grüner Bohneneintopf "Hausfrauen-Art" mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch Dessert	Rinderhacksteak in Rahmsoße m. grün. Pfeffer dazu Butterrosenkohl und Stampfkartoffeln Dessert BE 3,2	A) Lachsbrot - Schnittchen mit Meerrettich und Zitrone alles reich garniert 4.	
Dienstag 15.03.2011	Bandnudelpfanne mit Hackfleisch in Tomaten-Paprika-Soße Dessert 12.	Rinderschmorbraten in Sahnesoße dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln Dessert 2.8.	Milchreis mit Apfel-Heidelbeerkompott Dessert	Heringsfilets in Apfel-Zwiebelsoße "Hausfrauen-Art" dazu Salzkartoffeln Dessert BE 3,3 2.6.12.	B) Berliner Teller Zwiebelmett, Gewürzgurke, mit Käse, feiner Garnitur Brot und Butter	
Mittwoch 16.03.2011	Hühnerfrikassee mit Spargel u. Champignons dazu Gemüsereis Dessert 2.6.	Entenbrust in Orangensoße dazu Apfelrotkohl und Klöße Dessert 9,95 €	2 gekochte Eier in Senfsoße süß - sauer Dessert 1.2.	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße m. Champignons dazu Pariser Karotten und Stampfkartoffeln Dessert BE 3,1 2.12.	C) Brathering mit Kartoffelsalat bunt garniert 2.	
Donnerstag 17.03.2011	Bulette mit Gurke/Zwiebeln in pikanter Soße dazu Sauerkraut und Kartoffeln Dessert 12.	Kasselerrücken in Bratensoße dazu Sauerkraut und Kartoffeln Dessert	Grießflammerie mit heißen Erdbeeren Dessert	Pangasiusfilet pan. mit Speckkartoffelsalat und Remouladensoße Dessert BE 3,0 2.6.	D) Forellenfilet mit Zwiebelringen garniert auf Butterbrot (geschnitten) alles reich garniert	
Freitag 18.03.2011	Fischfilet natur in Knoblauch-Kräuterbutter dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Dessert 4.	Lammgulasch mit Speckbohnen dazu Stampfkartoffeln Dessert	Bunte Nudelpfanne mit Pilzsoße und Käse überbacken Dessert 2.6.	Putenbrust gebr. in Ananas Curry Soße dazu weicher Duftreis Dessert BE 3,0	E) Schweizer Wurstsalat mit frischen Kräutern Essig und Öl und Brot	
Samstag 19.03.2011	Kohlrabieintopf "Hausfrauen-Art" mit Kartoffelwürfeln und 1 Bockwurst Dessert 12.	Burgunderbraten in Preiselbeer-Rotwein-Soße dazu Rahm-Rosenkohl und Salzkartoffeln Dessert 9,95 €	Eierpfannkuchen mit Pflaumen gefüllt und heißer Vanillesoße Dessert 5.	Gefüllte Wirsingroulade mit Hackfleisch in Specksoße dazu Stampfkartoffeln Dessert BE 3,1	F) Argentin. Bauernsalat gem. Salat mit Oliven Fetakäse - Zwiebeln Mais + Dressing 6.	
Sonntag 20.03.2011	Falscher Hase i. Champignon-Zwiebelsoße dazu Fingermöhrrchen und Kartoffeln Dessert	Rinderroulade in pikanter Soße dazu Apfelrotkohl und Stampfkartoffeln Dessert 9,95 €	Germknödel mit Pflaumen gefüllt dazu Mohnstreusel und heißer Vanillesoße Dessert	Leberkäse gebraten auf Bayrisch Kraut dazu Stampfkartoffeln Dessert BE 3,3 12.	G) Römerbraten dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise alles reich garniert 2.12.	

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

Lecker... 1 Eisbein entbeint mit Sauerkraut, Erbspüree und Salzkartoffeln Dessert € 9,95 jeden Tag

Heiße Anlieferung auch am Samstag - Sonntag und Feiertags
Änderungen vorbehalten

Lieferaufschlag je Portion : € 0,30
Mindestbestellwert pro Tag 4,90€

* mit Knoblauch, 1 mit Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel E 301
4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 Phosphat, 7 Milcheiweiß, 8 Stabilisator E 331, E412
9 mit Saccharin, 10 Emulgator E 471, 11 geschwärzt, 12 fein zerkleinertes Fleisch

Heiß und offenfrisch auf Ihren Tisch

mit unseren Fahrzeugen mit Spezial-Heißluftofen

Bunter Brühnudeltopf
mit Huhnfleisch jeden Tag für 5,10 €

Leckere Menüs
ins Haus gebracht...

Softt Sie mögen-was Sie mögen

Als weitere Spezialität bieten wir Pürierte Kost an.

Wenn Sie heute bestellen, können Sie morgen

unser Tischgast sein.