

BeSt – Menü – Dennheritz

Glauchauer Str. 21 A, 08393 Dennheritz

Tel. 03764/779050/779051, Fax-Nr. 03764/779052, Handy 0176/21726752 bestellung@best-menue-dennheritz.de

Speiseplan unter www.best-menue-dennheritz.de

Vom 24.11. – 30.11.2025/48.Woche

		Bitte Kundennummer oder Name eintragen: →→→→	Preis	volle Port.		Preis			kleine Port.	
Montag	1.	Weißkrauteintopf _(K,P,1) mit Rauchfleisch _(K,P) und Kartoffelstückchen	5,90 €			5,50 €				
	2.	Kasslerkammsteak _(K,P) mit Kräuterrührei und Kartoffelpüree ₍₇₎	6,90 €			6,50 €				
Schonkost	3.	Steckrübeneintopf mit Kartoffelstückchen ₍₁₎ (vegetarisch)	5,60 €			5,20 €				
Dienstag	1.	Geflügelgeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße ₍₁₎ , Butterreis, kl. Salat	7,20 €			6,80 €				
	2.	Pan. Schnitzel mit Soße ₍₁₎ , Möhren-Kohlrabi-Gemüse _(1,7) , Kartoffeln	7,00 €			6,60 €				
Schonkost	3.	Geflügelgeschnetzeltes "Hausfrauen Art" ₍₁₎ , Butterreis, kl. Nachtisch	7,20 €			6,80 €				
Mittwoch	1.	Milchgrießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus _(K)	5,50 €			5,10 €				
	2.	Große Kohlroulade mit Soße ₍₁₎ und Kartoffeln	7,10 €			6,70 €				
Schonkost	3.	Milchgrießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus _(K)	5,50 €			5,10 €				
Donnerstag	1.	Gabelspaghetti _(1,3) „Funghi“ mit Champignonrahmsoße _(1,7)	6,00 €			5,60 €				
	2.	Schlachteplatte (Blutwurst,Leberwurst u. Wellfleisch K,P,10),Sauerkraut _(K,P,10) und Kartoffeln	7,20 €			6,80 €				
Schonkost	3.	Gabelspaghetti _(1,3) mit Jagdwurst _(K,P,10) , Tomatensoße ₍₁₎ und Käse _(F)	6,00 €			5,60 €				
Freitag	1.	Kräuterquark mit Butter, Leberwurst _(P) und Kartoffeln	6,00 €			5,60 €				
	2.	Paniertes Fischfilet ₍₁₎ m. Kräuterbutter ₍₇₎ , Rotkohl _(K,P,1,7) , Kartoffeln , Zitrone	7,00 €			6,60 €				
Schonkost	3.	Kräuterquark mit Butter, Leberwurst _(P) und Kartoffeln	6,00 €			5,60 €				
Samstag	1.	Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Sahne-Sauce₍₁₎ und Nudeln_(1,3)	7,00 €			6,60 €				
Schonkost	2.	Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Sahne-Sauce₍₁₎ und Nudeln_(1,3)	7,00 €			6,60 €				
Sonntag	1.	Gef. Schälbraten_(K,P) mit Soße₍₁₎, Herbstgemüse_(1,7) und Kartoffeln	7,30 €			6,90 €				
Schonkost	2.	Gef. Schälbraten_(K,P) mit Soße₍₁₎, Herbstgemüse_(1,7) und Kartoffeln	7,30 €			6,90 €				
		Sondergerichte Bitte immer am Vortag bestellen!		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
		4. Schweineschnitzel ₍₁₎ mit Kartoffelsalat _(F,K,P,G,1,3,6,7,9,10,12)	5,30 €							
		5. Große Frikadelle ₍₁₎ mit Kartoffelsalat _(F,K,P,G,1,3,6,7,9,10,12)	5,30 €							
		6. Soljanka _(K,P,1,9,10) mit Brötchen ₍₁₎	4,50 €						X	X
		7. Gebratenes Fischfilet ₍₁₎ mit Kartoffelpüree ₍₇₎ , Zitrone	5,30 €							
		8. Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen(Chinakohl, Tomate, Gurke, Hähnchenbrustfilet, Zwiebel, Raspelkäse, Kräuterjoghurtdressing _(K,7,10))	4,90 €						X	X
vegetarisch		9. Balkansalat m. gewürfelten Hirtenkäse ₍₇₎ (Chinakohl, Tomate, Gurke, Zwiebel, Paprika und hausgemachtes Kräuterdressing _(K,7,10))	4,90 €						X	X
		10.Chefsalat (Chinakohl, Tomate, Gurke, Kochschinken _(K,P) , Ei, Thunfisch, Kräuterjoghurtdressing _(K,7,10) , Raspelkäse)	4,90 €						X	X
vegetarisch		11. Salat Rustika (Chinakohl, rote Zwiebel, Gurke, Mais, Körner-Mix, Hirtenkäse ₍₇₎ , French Dressing _(K,7,10))	4,90 €						X	X
		12. Nudelauflauf _(1,3,7) mit Schinken _(K,P) , Tomate und Käse überbacken	5,20 €							
vegetarisch		13. Gemüseauflauf _(1,3,7) (Auflauf m. Karotten, Blumenkohl, Broccoli)	5,20 €							
vegetarisch		14. Kartoffelauflauf _(1,3,7) (Auflauf m. Kartoffelscheiben, buntes Gemüse)	5,10 €							
		15. Warmes Eckchen mit Brot₍₁₎ (Schweinebraten mit Champignonsoße)	5,25 €						X	X
		16. Mutzbraten „Schmöllner Art“ mit Sauerkraut ₍₁₀₎ , Brot ₍₁₎ , Senf	5,75 €						X	X
Nur in Verbindung mit Nr. 1-15		17. Kompott (z.B. Obst oder Joghurt oder Quarkspeise)	0,75 €							
Nur in Verbindung mit Nr. 1-15		18. Gemischter Salat (z. B. Gurken-, Tomaten-, Bohnen- o. Krautsalat etc.)	0,75 €							

Bestellung täglich bis 8.00 Uhr möglich!

Ab dem 01.01.2023 werden wir eine zusätzliche Energiepreispauschale in Höhe von brutto 0,20€ je Portion ausgeliefertes Mittagessen, Zwischengericht etc. bis auf weiteres berechnen. Diese Position wird auf der Rechnung separat ausgewiesen.

Im Betrieb können Stoffe mit allergenem Potential eingesetzt werden:

1=Gluten, 2=Krebstiere, 3=Eier, 4=Fische, 5=Erdnüsse, 6=Sojabohnen, 7=Milch, 8=Schalenfrüchte, 9=Sellerie, 10=Senf, 11=Sesam, 12=Schwefeldioxid und Sulfite, 13=Lupinen, 14=Weichtiere, 15=Süßungsmittel: Das Vorhandensein von Spuren dieser Stoffe ist daher nicht vollständig auszuschließen.

Zusatzstoffe: F mit Farbstoff, K mit Konservierungsstoff, P mit Phosphat, G mit Geschmacksverstärker

Hinweis: Die hier dargestellten Produktinformationen entsprechen unserem jeweils tagesaktuellen Wissensstand und sind abhängig von den Informationen, die uns der Produkthersteller zur Verfügung stellt. Bitte informieren Sie sich daher vor Bestellungen ebenfalls tagesaktuell.

Werte Kunden, wir bemühen uns Sie täglich nach Ihren Bestellungen zu beliefern, sollte es zu Differenzen kommen, so klären Sie diese bitte am gleichen Tag. Spätere Reklamationen sind nicht möglich. Angelierte Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt! Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Kundenspezifische Daten werden nur im Rahmen der Rechnungslegung gespeichert und keinesfalls weitergegeben.