

# GROTEGUT

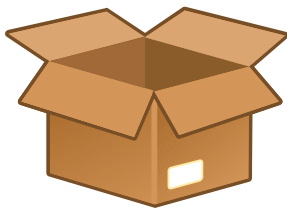
Gemeinschafts  
Verpflegung

Täglich bestellen bis 16 Uhr  
Telefon 05228 – 216 und ...

## Unser Speisenangebot

Einzelpreis Euro inkl. 7% MwSt

<b>1x Ein Pfund frischer Stangenspargel im Dampfgarer gekocht</b> (aktueller TP)	<b>17,50</b>
mit kleinem Kalbsschnitzel	<b>22,50</b>
mit gebratenem Lachsfilet	<b>22,50</b>
<b>1x Jungschweinlendchen in Pfeffersoße mit Pilzen</b> *(AI 7)	<b>13,00</b>
<b>1x Ganzes Grillhähnchen in Weißwein-Sahnesoße mit Knobl.</b> *(AI 7)	<b>15,00</b>
<b>1x Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons</b> *(AI 7)	<b>13,00</b>
<b>1x Wiener Kalbsschnitzel (2 St.) in brauner Butter gebraten</b> *(AI 7)	<b>13,00</b>
<b>1x Bandnudeln „Toscana“ mit Tomate und gegrillter Hähnchenbrust</b> *(AI 4W)	<b>10,00</b>
<b>1x Gedämpftes Lachsfilet in Rieslingsahne auf Blattspinat</b> *(AI 7)	<b>13,00</b>
<b>1x Zanderfilet auf der Haut gebraten</b>	<b>13,00</b>
<b>1 Portion Gemüsemix</b>	<b>2,50</b>
<b>1 Portion Spätzle</b> (AI 4W)	<b>2,00</b>
<b>1 Portion Reis</b>	<b>2,00</b>
<b>1 Portion gemischter Salatteller mit Grotegut´s Vinaigrette</b>	<b>5,00</b>



... am darauf folgenden Mittwoch  
und/oder Freitag von 12 Uhr bis 17 Uhr  
abholen. Dazu gibt es eine Anleitung. Die  
Speisen sind z.T. nicht verzehrfertig  
erhitzt.

\*(AI) Irgenliste: 7 = Molkereiprodukte / 4W = Getreide, Weizen / 9 Schwefeldioxid-Sulfite

GV Grotegut, Detmolder Str. 252 in 32602 Vlotho-Exter

# GROTEGUT

Gemeinschafts  
Verpflegung

Täglich bestellen bis 16 Uhr  
Telefon 05228 – 216 und ...

## Die Zubereitung

### **Spargel:**

*Den Spargel im mitgelieferten Spargelfond erhitzen. Dabei nicht länger kochen lassen. Schnitzel oder Lachs bei 180 Gr. und Oberhitze ca 5 Min. aufbacken.*

### **Jungschweinlendchen:**

*in der Transportschale 10 Minuten bei 160 Grad im Backofen erhitzen*

### **Hähnchen:**

*Die Hähnchenteile mit der Soße im Backofen bei 180 Grad ca 15 Min. erwärmen. Die Soße sollte etwas braun werden.*

### **Züricher Geschnetzeltes:**

*im Topf bei mäßiger Hitze erwärmen. Nicht kochen,*

### **Wiener Schnitzel: und Zanderfilet**

*Im Backofen bei 180 Grad ca 5 – 8 Min. mit kleinen Butterstückchen goldbraun backen.*

### **Bandnudeln:**

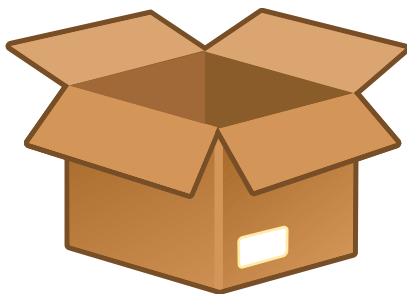
*In der Pfanne erhitzen, die Hähnchenbrustscheiben im Ofen kurz grillen und auf den Nudeln servieren.*

### **Lachs:**

*Den Lachs mit Blattspinat und Soße in der Aluschale bei 170 Grad mit Oberhitze für 10 Min. in den Ofen schieben oder abgedeckt in der Mikrowelle bei halber Kraft ca 5 Min.*

### **Beilagen:**

*In der Mikrowelle oder im Backofen bei milder Hitze erwärmen.*



... am darauf folgenden Mittwoch und/oder Freitag von 12 Uhr bis 17 Uhr abholen. Dazu gibt es eine Anleitung. Die Speisen sind z.T. nicht verzehrfertig erhitzt.

GV Grotegut, Detmolder Str. 252 in 32602 Vlotho-Exter