

# Jonny's gute Küche

Imbiß- und Partyservice  
 Inhaber Daniel Jonson  
 Meyenburger Tor 75  
 16928 Pritzwalk  
 Tel. 03395/304439  
 Fax 03395/311916  
[www.jonnyskueche.de](http://www.jonnyskueche.de)

Email: [jonnyskueche@freenet.de](mailto:jonnyskueche@freenet.de)

## Speiseplan vom 20.05.2024 bis 24.05.2024

Montag:

### Pfingstmontag

Dienstag:

1. Hähnchenschnitzel „cordon bleu“ mit Mischgemüse und Kartoffeln dazu Kompott<sup>5,8,14,16,10</sup>
2. Jagdwurstwürfel in Tomatensoße mit Nudeln dazu Kompott<sup>4,8,5,14</sup>
3. Schlemmerfilet „Bordolaise“ in Petersiliensoße dazu Kartoffeln dazu Kompott<sup>8,2,6,14</sup>
4. Frischer Möhreeneintopf mit Hühnerfleisch dazu Kompott<sup>8</sup>
5. Kartoffelsalat<sup>1,3</sup> mit Hähnchen „cordon bleu“ dazu Kompott<sup>3,8,4,10,17</sup>
6. Vital-Mix mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika, Mais, Radies und Dressing dazu Kompott

Mittwoch:

1. Ungarischer Paprikagulasch (leicht scharf) mit Kartoffeln oder Nudeln<sup>8,14</sup>
2. Buntes Eierfrikassee mit feiner Gemüseeinlage und Kartoffeln<sup>8,14</sup>
3. Currywurst mit Bratkartoffeln und Kompott<sup>8,14,1,4,5</sup>
4. Deftiger Linseneintopf „süß-sauer“ mit 1 Knacker<sup>8,14,4,5</sup>
5. Kartoffelsalat<sup>1,3</sup> mit Bockwurst<sup>5,6,7,8,14</sup>
6. Salatteller „Rustica“ mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Chicorée, Brokkoli und Dressing

Donnerstag:

1. Geschmorte Kohlroulade in Soße mit Kartoffeln dazu Kompott<sup>8,4,13</sup>
2. „Deutsches Beefsteak“ Rindfleischboulette auf süß-säuerliche Speckbohnen dazu Kartoffeln dazu Kompott<sup>5,8,10,13,21</sup>
3. „Förstertopf“ Geschmorte Mischpilze mit Speck und Zwiebeln, Hackbällchen und Kartoffeln dazu Kompott<sup>8,14,4</sup>
4. Geflügelfrikassee mit Spargel und Klößchen dazu Kartoffeln oder Reis und Weiß/Rotkraut-Salat dazu Kompott<sup>8,14,13</sup>
5. Kartoffelsalat<sup>1,3</sup> mit pan. Fischfilet dazu Kompott<sup>3,8,10,17</sup>
6. Helgoland-Mix mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Möhren, Mais, Ölsardinen und Dressing dazu Kompott

Freitag:

1. Gegrillte Boulette mit Spargelgemüse und Kartoffeln<sup>10,13,14,21</sup>
2. Gebackenes Blumenkohl-Käsemedaillon in Rahmsoße mit Kartoffeln oder Reis<sup>8,10,14</sup>
3. Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus<sup>14</sup>
4. Brathering mit Bohnensalat dazu Bratkartoffeln<sup>1,2,4,5,8,13</sup>
5. Kartoffelsalat<sup>1,3</sup> mit Boulette<sup>3,8,10,14,17</sup>
6. Salatschale "Art des Hauses"<sup>1,3</sup>

### Änderungen sind vorbehalten!!!!

Zusatzstoffe: 1-Süßungsmittel, 2-Konservierungsstoffe, 3-Farbstoffe, 4-Antioxidationsmittel, 5-Nitritpökelsalz, 6-Geschmacksverstärker, 7-Phosphat

Allergene enthält: 8-Gluten Weizen, 9-Krebstiere, 10-Eier, 11-Fisch, 12-Erdnüsse, 13-Soja, 14-Milch (einschließlich Laktose), 15-Schalenfrüchte (Nüsse), 16-Sellerie, 17-Senf, 18-Sesam, 19-Schwefeldioxid und Sulfite, 20-Lupinen, 21 Gluten Roggen, 22 Gluten Hafer, 23 Gluten Gerste

jedes Gericht 5,20 Euro/ Telef. Bestellungen Mo. - Fr. von 6.30 -7.30 Uhr und 7.45 - 8.30 Uhr und 12.00 -13.00 Uhr und 13.30- 14.30 Uhr!

Bitte nutzen Sie auch die Möglichkeit schriftlich zu bestellen. (Die Bestellung einfach dem Fahrer mit geben oder per Fax.)

Fehllieferungen oder Unstimmigkeiten bitte sofort melden. Die Menüs werden täglich frisch gekocht und sind zum Verzehr am selben Tag bestimmt.

Kundennr. \_\_\_\_\_

Name:

Str.

Wo	21	1. Gericht	2. Gericht	3. Gericht	4. Gericht	5. Gericht	6. Gericht
Mo	20.05.						
Di	21.05.						
Mi	22.05.						
Do	23.05.						
Fr	24.05.						