

# Ihr Menü vom 19.05. bis 01.06.2025

••• Rechtzeitige und schriftliche Bestellung hilft uns bei einer zuverlässigen Lieferung. Danke •••

**Namen und Kundennummer nicht vergessen!**

21	Menü A	5,40 €
Mo 19.05.25	Gemüsegulasch von der Pute mit Salzkartoffeln	2,3
Di 20.05.25	Gyros mit Reis und Tzatziki Nachtisch: Rohkost	2
Mi 21.05.25	Grüzwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	3,11,16,17
Do 22.05.25	Schweinebraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln Nachtisch: Apfelmus	2,3
Fr 23.05.25	Bauernroulade mit Überfüllgemüse und Salzkartoffeln	2,3,11
Sa 24.05.25	Hähnchenbrust mit Brokkoli und Salzkartoffeln	2,3
So 25.05.25	Haxe vom Schwein mit Sauerkraut und Erbsenpüree Nachtisch	2,10,16,17

Menü B	5,20 €
Erbseneintopf mit Bockwurst	6,10,11,16,17,21
Eierfrikassee mit Salzkartoffeln vegetarisch Nachtisch: Rohkost	1,2,3
Grießbrei mit Fruchtsuppe vegetarisch	2,3
Quarkkeulchen vegetarisch Nachtisch: Apfelmus	1,2,3
Fischkartoffeln mit Wiener Würstchen	2,3,16,17,21
Kesselgulasch	2,3
Seelachs gedünstet mit Dijonsauce, Karotten und Kartoffelstampf Nachtisch	2,3,11,12

Salatteller C	5,40 €
Rohkostteller mit Räucherlachs und Ei dazu Eisbergsalat, Eichblattsalat, Tomate, Gurke und Dressing	1,2,12
Hähnchenbrust auf Eisbergsalat mit Ananas, Kiwi, Pfirsichhälften und Dressing	2
Thunfischsalat mit Ei, Blattsalat, Karotte, Tomate und Dressing	1,2,12
Würstchensalat mit Lauch mit Kartoffeln, Zwiebeln und Senfgurke	10,11,16,17,21
Wochenendsalat Gurke, Karotte, Tomate, Eisbergsalat, Mais, Käse, Ei, gebratene Streifen vom Schweinerücken, Dressing	1,2,11,16

Menü D	5,30 €
Tomatensauce mit Nudeln vegetarisch	1,3
Nudeln mit Alfredo Sauce (Käse-Kräuter-Sauce) vegetarisch Nachtisch: Rohkost	1,2,3
Pasta „Bolognese“	1,3,10
Seelachswürfel in Gemüsekräutersauce mit Nudeln Nachtisch: Apfelmus	2,3,10,11,12
Vanillemilchnudeln vegetarisch	1,2,3

Schlemmermenü E	
Schweinefiletgeschnetzeltes mit Pilzen und Kräuterreis	9,90 € 1,2,3
Wildragout mit Rosenkohl und Semmelknödel Nachtisch: Rohkost	11,30 € 1,2,3,10,16
„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Kartoffelecken und Salatschale	10,90 € 1,2,3,15,16,21
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate-Mozzarella in Sahnesauce, dazu Bandnudeln Nachtisch: Apfelmus	9,80 € 1,2,3
Zanderfilet gebraten mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatschale	10,90 € 2,12

**BESTELLANNAHME:**  
 Tel. (038375) 2 01 55 · Online [www.bestellung-inselkueche-koserow.de](http://www.bestellung-inselkueche-koserow.de)  
 Fax (038375) 2 28 55 · Mail [buero@inselkueche-koserow.de](mailto:buero@inselkueche-koserow.de)

22	Menü A	5,40 €
Mo 26.05.25	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln	16,17,21
Di 27.05.25	Kochklops mit Erbsen und Salzkartoffeln Nachtisch: Rohkost	1,2,3,11
Mi 28.05.25	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf	2,3,16,17,21
Himmelfahrt 29.05.25	Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Nachtisch	1,2,3
Fr 30.05.25	Hähnchenkeulen mit Rotkohl und Salzkartoffeln	2,3
Sa 31.05.25	Hausgemachte Boulette mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	1,2,3,11
So 01.06.25	Dicke Rippe mit Sauerkraut und Prager Knödel Nachtisch	2,3,10,11,16,19

Menü B	5,20 €
Gemüseeeintopf vegetarisch	10,18
Eier in süß-saurer Sauce mit Salzkartoffeln vegetarisch Nachtisch: Rohkost	1,2,3
Kräuterquark mit Salzkartoffeln und Gurkensalat vegetarisch	2,3
Weißkohleintopf mit Kasslerwürfel Nachtisch	10,11,16,17
Hefeklöße mit Fruchtsuppe vegetarisch	1,2,3,5
Matjes „Hausfrauenart“ mit Drillingen und Rohkost	2,12
Wirsingkohlroulade mit Kartoffelstampf Nachtisch	1,3,11

Salatteller C	5,40 €
Chefsalat mit Ei, Schinken, Käse, Tomate und Dressing	1,2,11,16,17
Hirtensalat Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Hirtenkäse	2
Kartoffelsalat mit Schnitzel	1,2,3,11

Menü D	5,30 €
Nudeln mit Wurstgulasch und Tomatensauce	1,3,11,16,17,21
Nudeln „Carbonara“ Nachtisch: Rohkost	1,2,3,15,16,21
Nudelaufauf mit Erbsen, Karotten und Sahnesauce gratiniert vegetarisch	1,2

Schlemmermenü E	
Großes Schnitzel mit Schwarzwurzeln, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	10,20 € 1,2,3
Rinderroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln Nachtisch: Rohkost	12,90 € 3,10,11
Steakplatte auf Pfannengemüse mit Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln	11,50 € 2,3,16,17,21
	10,90 €
	11,30 €

Die Zugangsdaten für die Online-Bestellung erhalten Sie auf Nachfrage!  
 Im **Notfall** können die Gerichte am Vortag bis 10:00 Uhr bestellt werden – sonst bitte immer bis donnerstags in der Vorwoche telefonisch bis 15:00 Uhr, online bis 20:00 Uhr! Spätere Bestellungen werden unter Umständen nicht berücksichtigt. Abbestellen können Sie alle Gerichte am Liefertag im Bedarfsfall bis 7:30 Uhr (auf AB). Bestellungen für Wochenende und Feiertage nur in den Büroöffnungszeiten am Tag davor bis 10:00 Uhr möglich. Am Wochenende und Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 0,50 € pro Portion. Diesen Speiseplan finden Sie auch auf unserer Homepage [www.inselkueche-koserow.de](http://www.inselkueche-koserow.de).

21 Bestellung	A	B	C	D	E
Mo 19.05.					
Di 20.05.					
Mi 21.05.					
Do 22.05.					
Fr 23.05.					
Sa 24.05.					
So 25.05.					

Bitte so ausfüllen!  
 Anzahl der gewünschten Gerichte in die Spalte des Tages als Zahl eintragen.

KW	Bestellung	A	B	C	D	E
Mo	1		1			1
Di	1		2			
Mi	2			1		
Do	1		1			1
Fr	1		1			1
Sa	3					
So	2	1				

22 Bestellung	A	B	C	D	E
Mo 26.05.					
Di 27.05.					
Mi 28.05.					
Do 29.05.					
Fr 30.05.					
Sa 31.05.					
So 01.06.					

Diesen Abschnitt abtrennen und bitte bis spätestens **donnerstags der Woche** vor Lieferbeginn beim Fahrer der Inselküche abgeben.

Kundennummer: \_\_\_\_\_

Änderungen bei der Menüzusammenstellung vorbehalten.

**Geschäftsbedingungen**  
 Da wir nur Frischprodukte verwenden, müssen wir uns gewisse Änderungen bei der Menüzusammenstellung vorbehalten. Bei geringfügigen Lieferverzögerungen (insbesondere bei höherer Gewalt, z. B. Störungen im Straßenverkehr) können wir einer Preissenkung des von uns gelieferten Essens nicht zustimmen. Unsere Rechnungen sind nach Erhalt, innerhalb von 5 Tagen netto zahlbar. Reklamationen sind am Liefertag geltend zu machen.



Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

**Allergene**

1 = Eier	5 = Nüsse (Schalenfrüchte)	10 = Sellerie	15 = mit Farbstoff	20 = geschwärzt
2 = Milch	6 = Schwefeldioxid & Sulfite	11 = Senf	16 = mit Konservierungsstoff	21 = mit Phosphat
3 = glutenhaltiges Getreide	7 = Lupinen	12 = Fische	17 = mit Antioxidationsmittel	22 = mit Süßungsmittel
4 = Erdnüsse	8 = Sesam	13 = Krebstiere	18 = mit Geschmacksverstärker	
	9 = Soja	14 = Weichtiere	19 = geschweifelt	



Die Inselküche Koserow stellt sich vor:  
**Unser Sitz**



**Unsere Büro-Öffnungszeiten:**  
Mo.-Do. 9:00 – 12:30 Uhr  
13:00 – 15:00 Uhr  
Freitag 9:00 – 12:30 Uhr  
13:00 – 14:00 Uhr

**Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!**  
Haben Sie Fragen oder Wünsche? Wir beraten Sie gern. Rufen Sie uns an!  
**(03 83 75) 2 01 55**  
Weitere Infos auf [www.inselkueche-usedom.de](http://www.inselkueche-usedom.de)



# SERVICE UND SPEISEPLAN



**Mittagessen** für Privatpersonen und Einrichtungen



**Partyservice** für jede geschäftliche und familiäre Angelegenheit, wie z. B. Geburtstage, Hochzeiten, Jugendweihe, Konfirmation.



**SERVICE** **LEISTUNG** **QUALITÄT**

**ESSEN FÜR ALLE**