

<p>Bestellung am Vortag bis um 12 Uhr möglich (Für Samstag und Sonntag bis Freitag 12 Uhr) unter der Bestell-Hotline: 0209 - 4084003</p>	 <p>Schweißguth Catering GmbH Herzogstraße 28 - 45881 Gelsenkirchen Telefon: 02 09 - 40 84 003 www.schweissguth-catering.de</p>	<p>Lieferung frei Haus ab einem Hauptgericht heiß und verzehrfertig in Einweg- oder Mehrwegschalen</p>
---	--	--

KW 14	Montag, 30.03.20	Dienstag, 31.03.20	Mittwoch, 01.04.20	Donnerstag, 02.04.20	Freitag, 03.04.20	Samstag, 04.04.20
Menü 1	Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln <small>a,g,f,i,j,l,3,4,8</small> 7,00€	Schweinebraten mit Zwiebeln und Linsensoufflé <small>a,g,h,i,j</small> 8,00€	Wirsingroulade mit Batensauce und Salzkartoffeln <small>a,g,i,j</small> 7,00€	Jägerschnitzel mit Kartoffelspalten und Salatbeilage <small>a,g,i,j,</small> 8,00€	Florentiner Fisch- Spinat-Auflauf vom Rotbarsch <small>a,c,d,g,i,j</small> 9,50€	Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen <small>a,i,j</small> 9,50€
Menü 2	Käse-Lauch-Suppe mit Rindergehacktem und Brötchen <small>a,g</small> 5,00€	Rinder- geschnetztes Stroganoff Art mit Spätzle <small>a,g,i,j</small> 8,00 €	Hähnchenkeule mit Rahmsauce, Djuvecreis und Salatbeilage <small>a,g,i,j</small> 8,00 €	Fleischkäse mit Sauerkraut und Kartoffelstampf <small>a,g,f,i,j,l,3,4,8</small> 7,00 €	Möhreneintopf mit Bockwurst <small>i,g,f,j,l,3,4,8</small> 5,00€	-----
Menü 3 -Veggi-	Spaghetti mit rotem Pesto und Salatbeilage <small>a</small> 7,00€	Gemüse-Reis- Pfanne in Tomaten- Chili-Sauce 5,00 €	Schupfnudeln in Pilzrahm mit frischen Kräutern <small>a,g</small> 6,50 €	Hafer-Bratling auf Rahmspinat <small>a,g</small> 7,00 €	Kartoffelgratin mit Mandel-Broccoli <small>e,g</small> 6,00 €	Steckrübeneintopf <small>i,j</small> 5,00 €
Dessert 1	Karamellpudding <small>g,1</small> 1,00€	Milchpudding Butterkeks <small>a,g,h,9</small> 1,00€	Fruchtjoghurt <small>g,h</small> 1,00€	Quarkspeise mit Erdbeeren <small>g,h</small> 1,00€	Vanille-Donut <small>a,c,f,g,1,8,9</small> 1,00€	Mini-Schoko-Kuchen <small>a,e,g,9</small> 1,00€
Dessert 2	Frisches Obst 1,00€	Frisches Obst 1,00€	Frisches Obst 1,00€	Frisches Obst 1,00€	Frisches Obst 1,00€	<p>Für Sonntags wählen Sie aus unserer Karte zum selber erhitzen. Bestellung bis Freitag</p>

BITTE BEACHTEN SIE DIE WICHTIGEN INFORMATIONEN IM ANHANG!

Bestellung am Vortag bis
um 12 Uhr möglich
(Für Samstag bis Ostermontag bis Donnerstag)
unter der Bestell-Hotline:
0209 - 4084003



Schweißguth Catering GmbH
Herzogstraße 28 - 45881 Gelsenkirchen
Telefon: 02 09 - 40 84 003
www.schweissguth-catering.de

Lieferung frei Haus ab einem
Hauptgericht
heiß und verzehrfertig in
Einweg- oder Mehrwegschalen

KW 15	Montag, 06.04.20	Dienstag, 07.04.20	Mittwoch, 08.04.20	Donnerstag, 09.04.20	Freitag, 10.04.20	Samstag, 11.04.20
Menü 1	Schmorkohl mit Rindergehacktem und Salzkartoffeln a 6,00€	Grünkohl durcheinander mit Mettwurst a,j,2,4,8 6,50€	Hausgemachte Frikadelle mit Erbsen und Möhren und Salzkartoffeln a,g,i,j 8,00€	Schweineleber mit Zwiebeln und Apfelspalten, dazu Kartoffelstampf a,g 8,00€	Hausgemachter Heringstip mit Salzkartoffeln d,g,9 8,00€	Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und roter Beete a,g,i,j 8,00€
Menü 2	Balkanschnitzel mit Kartoffelspalten und Salatbeilage a,g,i,j 8,00€	Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Pfefferrahm mit Spätzle a,g,i,j 6,50€	Wirsingeintopf mit Schweinebauch und Brötchen i,j,2,4,8 5,00 €	Poulardenbrust auf Lauchgemüse, dazu Butterreis a,g 8,00 €	-----	-----
Menü 3 -Veggi-	Senfeier mit Kartoffelpüree und Gurkensalat a,g,i,j 6,00€	Spaghettipuffer mit Parmesan und Paprika-Kräuter-Quark a,g 6,00 €	Paprikapfanne mit Zucchini, Ingwer und Sojabohnen, dazu Basmatireis a,g,h 6,50 €	Gemüselinguini mit Kerbelschaum a,g 6,00 €	Käsespätzle mit frischen Champignons a,g 6,00 €	Gefüllte Paprika mit Couscous in leichter Tomaten-Chili-Sauce a,g,h,i,j 6,50 €
Dessert 1	Rote Beerengrütze h,9 1,00€	Mini-Berliner a,c,e,g,2,3,9 1,00€	Joghurt Stracciatella a,e,g,h 1,00€	Fruchtjoghurt Waldfrucht g,h,2 1,00€	Karfreitag Bitte bestellen Sie schon für die Auslieferung am Donnerstag bis spätestens Mittwoch zum selber erhitzen mit.	Milchreis mit Kirschen a,g,h 1,50€
Dessert 2	Frisches Obst 1,00€	Frisches Obst 1,00€	Frisches Obst 1,00€	Frisches Obst 1,00€		Für Sonntags wählen Sie aus unserer Karte zum selber erhitzen. Bestellung bis Donnerstag 12Uhr

BITTE BEACHTEN SIE DIE WICHTIGEN INFORMATIONEN IM ANHANG!

Bestellung am Vortag bis
um 12 Uhr möglich
(Für Samstag und Sonntag bis Freitag 12 Uhr)
unter der Bestell-Hotline:
0209 - 4084003



Schweißguth Catering GmbH
Herzogstraße 28 - 45881 Gelsenkirchen
Telefon: 02 09 - 40 84 003
www.schweissguth-catering.de

Lieferung frei Haus ab einem
Hauptgericht
heiß und verzehrfertig in
Einweg- oder Mehrwegschalen

KW 16	Montag, 13.04.20	Dienstag, 14.04.20	Mittwoch, 15.04.20	Donnerstag, 16.04.20	Freitag, 17.04.20	Samstag, 18.04.20
Menü 1	Wildgulasch mit Preiselbeerrahm und Spätzle a,c,g,h 9,50€	Hauseigener Schaschliktopf mit Kartoffelspalten und Salatbeilage a,i,j 8,00€	Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree a,g,2 7,00€	Falscher Hase mit Wirsingrahm und Salzkartoffeln a,g,i,j 8,00€	Seelachsfilet mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Blattsalat a,g,i,j 9,00€	Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen a,i 9,50€
Menü 2	-----	Kartoffelsuppe mit Bockwurst a,i,f,j,l,3,4,8 5,00€	Gebrautes Rindfleisch mit Pilzen und Chinakohl, dazu Basmatireis a,g,h 8,00 €	Schweinefilet mit karamellisiertem Weißkohl, dazu Spätzle a,c,g 9,50 €	Schnibbelbohnen-eintopf mit Rindfleisch und Brötchen a,h 5,50 €	-----
Menü 3 -Veggi-	Gemüsecurry mit Süßkartoffeln a,g 6,00€	Rahmspinat mit Spiegelei und Kartoffelpüree a,g 6,00 €	Mediterraner Kartoffelauflauf mit Zucchini und Paprika g 6,50 €	Champignonpuffer mit frischem Kräuterquark a,g 6,00 €	Bandnudeln in Käse-Sahne-Sauce mit Cherrytomaten a,g 6,00 €	Möhren-Ingwer-Suppe mit Brötchen a,g 5,00 €
Dessert 1	Ostermontag Bitte bestellen Sie schon für die Auslieferung am Samstag bis spätestens Donnerstag zum selber erhitzen mit.	Nuss-Nougat-Pudding a,g,9 1,00€	Quarkspeise mit Schokostreuseln g,9 1,00€	Schokoladen-Donut a,c,f,g,1,8,9 1,00€	Fruchtjoghurt g,h 1,00€	Kuchen der Saison a,c,g,h,2,9 2,50€
Dessert 2		Frisches Obst 1,00€	Frisches Obst 1,00€	Frisches Obst 1,00€	Frisches Obst 1,00€	Für Sonntags wählen Sie aus unserer Karte zum selber erhitzen. Bestellung bis Freitag

BITTE BEACHTEN SIE DIE WICHTIGEN INFORMATIONEN IM ANHANG!

WICHTIGE INFORMATIONEN

Allergene: a= Glutenhaltige Getreide, b=Krebstiere, c=Ei, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Sojabohnen, g=Milch (Lactose), h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Sulphite, m=Lupinen, n=Weichtiere
Zusatzstoffe: 1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5="geschwefelt", 6="geschwärzt", 7="gewachst", 8=Phosphate (Stabilisatoren), 9=Süßstoffe

Da in unserer handwerklich arbeitenden Küche alle Allergene verarbeitet werden, kann trotz größter Sorgfalt eine Kreuzkontermination nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Anlieferung zwischen 11-13Uhr in den Stadtteilen:
(Natürlich ist auch eine Abholung möglich)

- Gelsenkirchen: Schalke, Schalke-Nord, Bulmke, Feldmark, Hessler, Rotthausen, Ückendorf, Neustadt, Altstadt, Bismarck, Horst, Buer, Resse und Erle
- Essen: Stoppenberg, Katernberg und Altenessen

Sehr geehrte Damen und Herren,

wie wir alle wissen, sollte der Kontakt zu anderen Menschen weitestgehend minimiert werden, um eine Infektion mit dem Virus zu vermeiden. Wir möchten daher die Empfehlungen der Bundesregierung umsetzen und benötigen bei der Abwicklung der Speisenauslieferung Ihre Hilfe:

- Bitte geben Sie bei der Bestellung an, wie und wo genau wir Sie finden können (Etage, Klingel, Aufzüge etc.) und teilen Sie uns mit, ob Sie täglich oder wöchentlich zahlen möchten. Nach Absprache ist auch eine Zahlung per Überweisung anhand der Rechnung möglich.
- Unser Fahrer wird drei mal schnell hintereinander bei Ihnen anklingeln, damit Sie wissen, dass wir da sind. Bitte legen Sie uns dann, falls vereinbart, den passenden Rechnungsbetrag auf die Fußmatte und schließen Ihre Tür wieder.
- Wir werden anschließend die dementsprechenden Speisen und die Rechnung vor Ihre Tür stellen und Ihr Haus wieder verlassen. Dann können Sie die Tür öffnen und Ihr Mittagessen genießen.
- Bei Abholung der Thermoboxen und Mehrwegschalen verfahren wir nach vorheriger Terminabsprache selbstverständlich ähnlich.
Bitte beachten Sie, dass wir eine Rückholfrist von maximal drei Tagen gewähren können und bei Nichterhalt unserer Behältnisse einen Unkostenaufwand von 30€ einbehalten müssen.

Sie benötigen zudem Lebensmittel, Hygiene-Artikel etc.? Sprechen Sie uns einfach an! Wir versuchen, Ihnen zusätzlich zu Ihrer Essensbestellung die gewünschten Produkte über unser Lieferanten-Netzwerk mitzuliefern. (Ohne Gewähr)

Für alle Fragen stehen wir Ihnen per Telefon oder auch per Mail (catering@schweissguth.de) stets zur Verfügung.

Die Angebote sind gültig, solange der Vorrat reicht und die Warenversorgung für uns möglich ist. Derzeit gibt es jedoch KEINEN Engpass! Sollten wir allerdings auf Grund neuer, kurzfristiger gesetzlicher Änderungen unseren Betrieb einschränken oder gar schließen müssen, entfallen diese Angebote.

Wir bitten um Ihr Verständnis und passen Sie auf sich auf! Bleiben Sie gesund!!!

**Neben unserem täglich wechselnden Mittagstisch bieten wir Ihnen ab sofort auch unsere hausgemachten Gerichte in der Einwegschale zum selber erhitzen (ab zwei Portionen) für z.B. Sonn- und Feiertage
Bitte bestellen Sie bis spätestens zwei Tage vor Anlieferung bis 12:00Uhr**

Produkt	Preis je Portion (ab zwei Portionen)	Zubereitung in der Einwegschale	Zubereitungs- anweisung	Wir empfehlen	Zubereitungs- anweisung
Rindergulasch mit Paprika a,i	6,50 €	Zubereitung im Backofen	Backofen vorheizen auf 120°C; Einwegschale mit Deckel auf Blech oder Rost auf mittlerer Schiene im Backofen platzieren und für ca. 90 Minuten erwärmen. Nach der Hälfte der Zeit den Deckel entfernen und dann in regelmäßigen Abständen umrühren.	Zubereitung im Topf	Das Produkt in einen Topf umfüllen, ca. 2-3 Esslöffel Wasser hinzufügen und bei kleiner bis mittlerer Hitze für ca. 20-30 Minuten erwärmen. Dabei in regelmäßigen Abständen umrühren.
Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Pfeffersahnesauce a,g,i	6,00 €				
Rinderbraten in Rotweinsauce a,i	8,00 €				
Hausgemachte Rinderrouladen mit Speck in typischer Sauce a,i	12,00 €				
Hähnchenbrust in Pfersich-Curry-Sauce a,g,i	6,00 €				
Hähnchenbrust in Tomaten-Mozzarella- Sauce a,g,i	6,00 €				
Gemüsecurry mit Champignons, Paprika und Kokosmilch i	6,00 €				
Chefkochs Currywurst a,g,i	2,50 €				
Grünkohl mit Mettwurst a,i,1,2,3	6,00 €				
Überbackener Blumenkohl mit Sauce Hollandaise a,g	3,50 €	Zubereitung im Backofen	Einwegschale auf Blech oder Rost auf mittlerer Schiene bei 120°C für ca. 40 Minuten erwärmen.	Zubereitung im Backofen	-----
Rosmarinkartoffeln	3,00 €				

Produkt	Preis je Portion (ab zwei Portionen)	Zubereitung in der Einwegschale	Zubereitungs- anweisung	Wir empfehlen	Zubereitungs- anweisung
Rotkohl ^a	2,50 €	Zubereitung im Backofen	Einwegschale auf Blech oder Rost auf mittlerer Schiene bei 120°C für ca. 30 Minuten erwärmen. In regelmäßigen Abständen umrühren.	Zubereitung im Topf	Das Produkt in einen Topf umfüllen, ca. 2-3 EL Wasser hinzufügen und bei kleiner bis mittlerer Hitze für ca. 30 Minuten erwärmen. In regelmäßigen Abständen umrühren.
Rosenkohl mit Speck	3,00 €				
Pfannengemüse aus Zucchini, Möhren, Paprika	6,00 €				
Kaiserspätzle ^{a,g}	2,50 €	Zubereitung im Backofen	Einwegschale ohne Deckel auf mittlerer Schiene bei 120°C für ca. 20-30 Minuten erwärmen.	Zubereitung im Backofen	-----
Reis	2,50 €				
Kartoffelgratin ^g	3,50 €	Nicht möglich	Gratin in eine Auflaufform umfüllen und auf Blech oder Rost auf mittlerer Schiene bei 200°C ca. 60 Minuten backen. Sollte die Oberfläche danach nicht die gewünschte Bräunung haben, Ofen für ca. 5 Minuten auf höchste Gradzahl einstellen.	Zubereitung im Backofen	-----
Kartoffelklöße	3,00 €	Nicht möglich	-----	Zubereitung im Topf	Topfgröße (möglichst groß) entsprechend der Produktmenge wählen. Wasser bis 2/3 der Topfhöhe einfüllen, leicht salzen und zum Kochen bringen. Herd auf kleine Stufe runterschalten (Wasser darf nur noch leicht simmern). Klöße in den Topf geben und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Klöße sinken erst nach unten (Topf ein wenig bewegen, um kleben zu vermeiden). Wenn die Klöße oben schwimmen noch eine Minute warten, dann rausnehmen.