
















## Die Hauptmerkmale unserer Küche sind:

-  Verwendung von unraffiniertem Steinsalz mit allen „Natürlich“ im Salz vorkommenden Mineralien
-  Verzicht auf Geschmacksverstärker, künstliche Aroma-, Farbstoffe und Verdickungsmittel
-  Einschränkung von Zucker und Fett bei der Zubereitung
-  Die Gerichte werden täglich von uns frisch zubereitet auf Basis unserer Ausbildung und Berufserfahrung
-  Einkauf saisonaler Produkte, sowie hauptsächlich aus der Region



## Ihre Vorteile auf einen Blick

-  Leckere, naturbelassene Menüs in bester Qualität. Professionell tiefgefroren im Schockfroster!
-  Sehr schnelle Zubereitung in nur ca. 3 Minuten aufgetaut in der Mikrowelle. Zudem sind die Schalen bis 130°C backofengeeignet. Dauer ca. 40 Minuten inklusiven Vorheizens
-  Reichhaltige Auswahl für eine ausgewogene Ernährung
-  Aufgetaut haltbar bei max. 7°C bis zu 7 Tage im Kühlschrank. Bis zu einem Monat im Tiefkühlfach. In der Tiefkühltruhe bei -18°C bis zu drei Monate.
-  Die Folie bleibt im Ganzen auf der Schale während des Erhitzens / dadurch keine Verschmutzung Ihrer Mikrowelle!
-  **Recyclebares Material**
-  Optimale Packungsgröße für gute Sättigung ohne Völlegefühl
-  Geringe Kosten für Verpackung nur 2,50 Euro
-  Transport & Frachtkosten „ANTEILIG“ ab € 0,35 für den Radius bis 50 Kilometer ausgehend von der K5 Zentralküche für Lebensmittel & Konserven
-  Bei Bestellung eines Wochenpakets oder Buchung eines Dauerabonnements gewähren wir 2% bei Erteilung eines Sepa Mandats zusätzliche 1% Rabatt und für jeden Neukunden, den wir durch Sie dazu gewinnen dürfen, möchten wir uns mit einem Hauptgang Ihrer Wahl in der folgenden Bestellwoche bedanken!



## K5 Catering & Feinkost

Kissings Küche kocht kulinarische Köstlichkeiten

### Menüplan

vom 29.04.2024 bis 12.05.2024

K5-Aktueller-Bestellflyer  
unter Kissing's Menü auf unserer Homepage

**Bitte tragen Sie die gewünschte Menge hinter dem Bruttopreis € 0,00 \_\_ für Ihre Wunschartikel ein.**

**Barzahlung, SEPA-/ Überweisung**

#### Inhaber-/ Geschäftsführer:

Holger Kissing  
Am Riedweg 30  
88682 Salem-Neufrach

#### Bitte bestellen Sie unter:

Tel. 07553 / 219 49 50  
Fax: 07553 / 219 49 51  
Email: [bestellung@k5catering-feinkost.de](mailto:bestellung@k5catering-feinkost.de)  
[www.k5catering-feinkost.de](http://www.k5catering-feinkost.de)

Es gelten die gesetzlichen Datenschutzbestimmungen sowie unsere aktuellen AGB.

**Fordern Sie diese zur Einsichtnahme an oder besuchen unsere Webseite.**

## Kalenderwoche 18

Bestellfrist bis: Mi 24.04.2024 / Solange Vorrat reicht!

Lieferung am: Mo 29.04.2024

KundenNr.: \_\_\_\_\_

Name.: \_\_\_\_\_ Adresse.: \_\_\_\_\_

### Salate & Suppen:

Tomatencemesüppchen mit Buttercroûtons \* 9,13, # 1\*183 à 250g € 3,25\_\_\_\_  
Kartoffelsalat „Herzhaft Bayrisch“ mit Leberkäse und # 2\*197 à 150g € 3,95\_\_\_\_  
Senfdressing \* 10,15,19,  
Gurken-Dill-Salat \* 10, # 3\*211 à 150g € 2,55\_\_\_\_

### Hauptgänge:

Gebackener Fleischkäse an Bratenjus mit Rahmspinat # 1\*183 à 500g € 10,95\_\_\_\_  
dazu Kartoffelpüree \* 2,8,9,19,  
Blumenkohl-Käse-Medaillon an Bärlauchrahm dazu # 2\*197 à 400g € 9,85\_\_\_\_  
Kartoffelgnocchi \* 9,13,14,  
Gemüselasagne an Tomatensugo mit Bechamel und # 3\*211 à 400g € 9,25\_\_\_\_  
Käse überbacken \* 9,13,14,  
Topfenpalatschinken mit Vanillesoße \* 9,10,14, # \*215 à 400g € 8,95\_\_\_\_  
Penne mit Thunfisch und Auberginen dazu Granatapfel # \*380 à 400g € 9,95\_\_\_\_  
und frische Minze \* 9,13,14,22,  
Pinocchio Nase (mit gemischtem Hack & buntem  
Gemüse gefüllte Spitzpaprikaschote) an # \*208 à 400g € 11,25\_\_\_\_  
Pimentorahmsoße dazu Butterreis \* 9,13,14,19,20,  
Geschmorter Rinderbraten in seiner Soße mit bunten # \*359 à 500g € 13,25\_\_\_\_  
Speckbohnen dazu Kartoffelpüree \* 9,12,13,14,15,19,20,

### Nachtisch:

Kaffeecreme \* 9,10, # 1\*183 à 100g € 3,05\_\_\_\_  
Stachelbeerkuchen mit erfrischendem Schmand \* # 2\*197 à 100g € 3,25\_\_\_\_  
9,10,13,14,

## Kalenderwoche 19

Bestellfrist bis: Mi 01.05.2024 / Solange Vorrat reicht!

Lieferung am: Mo 06.05.2024

Telefonnummer.: \_\_\_\_\_

Emailadresse.: \_\_\_\_\_

### Salate & Suppen:

Pastinakencremesüppchen \* 9,10, # 1\*190 à 250g € 3,05\_\_\_\_  
Tomaten-Avocado-Salat mit Walnuß-Balsamico- # 3\*243 à 150g € 3,85\_\_\_\_  
Dressing dazu frischer Basilikum \* 10,11,  
Feldsalat knackig frisch mit Vinaigrette \* 10,15, # 3\*227 à 80g € 2,95\_\_\_\_

### Hauptgänge:

Saftiges Putenbruststeak an Rahmsoße mit # 1\*190 à 500g € 11,25\_\_\_\_  
Fingermöhrrchen dazu Bärlauchknöpfe der Saison \* 9,13,21,  
Quinoa-Erbсен-Frikadelle an Rahmsoße mit # 3\*243 à 400g € 9,25\_\_\_\_  
Möhrengemüse dazu Butterkartoffeln \* 9,14,  
Deftige Käsespätzle mit Romadur, Limburger, # 3\*227 à 400g € 9,95\_\_\_\_  
Emmentaler & Gouda dazu Röstzwiebeln \* 9,13,14,  
Milchreisauflauf mit Kirschen dazu Haselnusssoße \* # \*171 à 400g € 8,95\_\_\_\_  
9,10,11,14,  
Feine Fischlasagne mit Bechamel und Käse überbacken # \*182 à 400g € 10,95\_\_\_\_  
\* 9,13,14,22,  
Rostbratwurstschnecke auf Krautspätzle dazu Bratenjus # \*265 à 400g € 11,55\_\_\_\_  
\* 2,8,13,14,19,  
Tafelspitz vom Jungbullen an Apfel-Meerrettich-Soße mit # \*213 à 500g € 13,25\_\_\_\_  
Möhrengemüse dazu Kartoffelpüree \* 9,12,13,20,

### Nachtisch:

Mascarponecreme mit Erdbeeren \* 9,10, # 1\*190 à 100g € 3,25\_\_\_\_  
Schoko-Birnen-Kuchen vom Blech mit gehackten # 3\*243 à 100g € 3,05\_\_\_\_  
Mandeln \* 9,10,11,13,14,



**K5 Catering & Feinkost**  
Feines für den Kochtopf  
Am Riedweg 30 • D-88682 Salem  
Telefon: 07553-2194950 • Fax: 07553-2194951  
Web: www.k5catering-feinkost.de  
Mail: info@k5catering-feinkost.de

#### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene laut der EU-Verordnung LMIV 1169/2011

- 1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) gewachst; 8) mit Phosphat;  
9) mit Milcheiweiß-/ Milcherzeugnissen; 10) mit einer Zuckerart-/ Süßungsmittel a) Haushaltszucker; b) Honig; c) Süßstoff; 11) mit Nussart-/ Nussmittel (Schalenfrüchte) a) Haselnuss; b) Cashewnuss; c) Macadamianuss; d) Mandeln; e) Paranuss;  
f) Pecannuss; g) Pistazie; h) Walnuss; i) Erdnuss; 12) enthält Sellerieerzeugnisse; 13) enthält glutenhaltige Getreidesorten a) Dinkel; b) Gerste; c) Hafer; d) Kamut; e) Roggen; f) Weizen; 14) enthält Eierzeugnisse; 15) enthält Senferzeugnisse;  
16) enthält Sojaerzeugnisse; 17) enthält eine Phenylalaninquelle (Süßstoff Aspartam) 18) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (bei Mannit, Sorbit, Xylit, Isomalt, Maltit und Lactit) 19) enthält Schweinefleisch; 20) enthält Kalb-/ Rindfleisch;  
21) enthält Geflügelfleisch; 22) enthält Fisch-/ Meeresfrüchte; 23) enthält Krusten, Schalen-/ Weichtiere; 24) enthält Chinin; 25) enthält Koffein-/ Teein; 26) enthält Alkohol; 27) enthält Lupine; 28) enthält Sesamsamen;  
29) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l)