






## 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. Nicht tiefgekühlt, nicht warmgehalten!
-  Sehr schnelle Zubereitung in nur ca. 3 Minuten in der Mikrowelle. Zudem sind die Schalen bis 130°C backofengeeignet. Dauer ca. 40 Minuten inklusiven Vorheizens
-  Reichhaltige Auswahl für eine ausgewogene Ernährung
-  bei max. 7°C bis zu 10 Tage haltbar und bei Nichtverzehr einfrieren möglich!
-  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 0,25 Euro für den Radius bis 50 Kilometer ab 5 gefahrene 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 04.07.2022 bis 17.07.2022

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 27

Bestellfrist bis: Mi 22.06.2022

Lieferung am: Mo 04.07.2022

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

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

### Salate & Suppen:

Cremesüppchen vom Bärlauch der Saison * 12,	# *01 à 250g	€ 2,55	_____
Quinoasalat mit Avocado, Mango, Cranberries & Cashewnüssen * 11,	# *02 à 150g	€ 3,05	_____
Knackiger Blattsalat mit French Dressing * 9,10b,14,15,	# *03 à 80g	€ 2,25	_____

### Hauptgänge:

Piccata „Milanese“ Mailänder Art auf Lemon-Pfeffer-Linguine an Tomaten-Basilikum-Rahmsoße * 9,12,13f,14,21,	# *01 à 400g	€ 8,95	_____
Ravioli mit Käse gefüllt an Ragout von sonnengereiften Tomaten dazu mediterranes Gemüse * 9,13f,	# *02 à 400g	€ 7,95	_____
Blumenkohl „Polnisch“ mit gehacktem Ei an Kapernsoße dazu Petersilienkartoffeln * 9,12,13f,14,20,	# *03 à 400g	€ 7,75	_____
Topfenknödel mit Schwabensand dazu Zwetschgengeröster * 9,10,13,14,	# *04 à 400g	€ 6,95	_____
Loin von gebratenem Kabeljaufilet auf Tomatenrisotto dazu Bärlauchrahm * 9,13,14,22,	# *05 à 400g	€ 9,95	_____
Eikern im Schwalbennest „gemischter Hackbraten“ an Möhren-Erbsengemüse mit Schmorbratensoße dazu Kartoffelpüree * 9,13,14,19,20,	# *06 à 500g	€ 8,95	_____
Rinderschmorbraten in Burgundersoße mit Spätzle dazu Mischgemüse der Saison * 9,13,14,20,26,	# *07 à 500g	€ 10,95	_____

### Nachtisch:

Joghurt-Zitronen-Creme * 9,	# *01 à 100g	€ 2,35	_____
Vanillegrießbrei mit Apfelmus * 9,10,	# *02 à 100g	€ 2,35	_____

## Kalenderwoche 28

Bestellfrist bis: Mi 29.06.2022

Lieferung am: Mo 11.07.2022

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

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

### Salate & Suppen:

Grießnockerlsuppe mit frischem Schnittlauch * 12,13,14,	# *08 à 250g	€ 2,55	_____
Gemischter Salat * 10,	# *09 à 150g	€ 2,45	_____
Deftiger Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln * 10,15,19,	# *10 à 150g	€ 2,85	_____

### Hauptgänge:

Hähnchenschlegel an fruchtig pikanter Currysoße mit Ananas-Jasmin-Duftreis dazu Romanescoherzen * 9,21,	# *08 à 500g	€ 9,75	_____
Gemüselasagne mit Bechamel und Käse überbacken * 9,13,14,	# *09 à 400g	€ 7,45	_____
Blumenkohl-Käse-Medaillon an Bärlauchrahm dazu Kartoffelgnocchi * 9,13,14,	# *10 à 400g	€ 7,25	_____
Topfenpalatschinken mit Vanillesoße * 9,10,14,	# *11 à 400g	€ 6,95	_____
Merluza (Seehecht) „gedämpft“ auf Rahmspinat dazu Quinoa-Erbsen-Frikadellen * 9,13,14,22,	# *12 à 400g	€ 9,45	_____
Pinocchio Nase (mit gemischtem Hack & buntem Gemüse gefüllte Spitzpaprikaschote) an Pimentorahmsoße dazu Butterreis * 9,13,14,19,20,	# *13 à 400g	€ 9,25	_____
Tafelspitz vom Jungbullen an Apfel-Meerrettich-Soße mit Möhrengemüse dazu Kartoffelpüree * 9,12,13,20,	# *14 à 500g	€ 10,45	_____

### Nachtisch:

Zwetschgendaschi * 9,10,13,14,	# *08 à 100g	€ 2,45	_____
Aprikosen-Birnen-Kompott mit frischer Zitronenmelisse * 10,	# *09 à 100g	€ 2,55	_____



**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)