

Datum	Fleischgericht	Vegetarisch- & vegane Gerichte
01.02.2020	x	x
02.02.2020	x	x
03.02.2020	Bandnudeln mit Kalbsragout & Champignons	Gebratene Gnocchi mit ZucchiniGemüse & Parmesan in leichter Safransauce
04.02.2020	Große Berliner Kalbsboulette mit Kartoffelpüree & Buttermöhrrchen	Gemüsespaghetti mit gegrilltem Brokkoli in cremiger Erdnussauce
05.02.2020	Chinesisches Hühnercurry mit Anis und Pflaumen in Dattel-Currysauce, dazu aromatisierter Wildreis	Tofu in Masala-Sauce mit Ingwer, Cashewkernen & Basmati Reis
06.02.2020	Honig-Senf Pute an Gemüse-Couscous	Gefüllte Zucchini mit Tomaten & Mozzarella überbacken in leichtem Tomaten-Sud
07.02.2020	Schweinemedallions in würziger Pfeffersauce mit Mandeln, Brokkoli & Spätzle	Frischkäseravioli mit Kürbisragout, -sauce & -kernen
08.02.2020	x	x
09.02.2020	x	x
10.02.2020	Gefüllte Hähnchenbrust mit rotem Pesto, dazu Rosmarinkartoffeln	Gebackenes Wurzelgemüse mit Paprika-Aioli & Reis
11.02.2020	Chicken drumsticks auf Gemüse der Provence, dazu Kroketten	Schupfnudel-Pfanne mit Rosenkohl
12. 02.2020	Rindergulasch mit Pilzen & getrockneten Pflaumen, geschmortem Spitzkohl & Spirelli	Schwarzwurzeln mit Pilzen & getrockneten Pflaumen, geschmortem Spitzkohl & Salzkartoffeln
13. 02.2020	Rotbarschfilet in knuspriger Haferflockenpanade mit hausgemachter Remoulade & Kartoffel-Gurken Salat	Überbackene Aubergine mit halbgetrockneten Tomaten & Erdnüssen, dazu Reis
14. 02.2020	Lamm-Ragout mit Kichererbsen, Kürbis & Koriander, dazu Reis mit frischen Gartenkräutern	Rote Beete Frikadellen mit Meerrettich-Dill-Sauce & Schmorgurken, dazu Petersilienkartoffeln
15. 02.2020	x	x
16.02.2020	x	x
17. 02.2020	Spinat-Lachs-Lasagne mit Grana Padano überbacken	Orecchiette mit Shiitake-Pilzen, zweierlei Möhren & Kirschtomaten
18. 02.2020	Hähnchen-Streifen mit feiner Estragon-Crème, dazu Kräutergnocchi	Grünkernbratling mit Erbsen – Kartoffelstampf & Fenchel - Birnenrelish
19. 02.2020	Penne mit Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Tomaten – Basilikumsauce & Fetakäse	Süßkartoffelmix mit Mais, Erdnüssen & süßscharfem Basilikum
20. 02.2020	Pulled Pork mit Paprikagemüse & Erdnussreis, dazu Limettenschmand	Tortelloni gefüllt mit Spinat in Sahnesauce mit fruchtigen Kirschtomaten
21.02.2020	Omas Hackbraten (100% Rind) mit brauner Sauce, Butterknöpfle & Lauchgemüse	Auberginen-Ragout, mit Datteln, Granatapfel & Kichererbsen, dazu Safranreis
22.02.2020	x	x
23.02.2020	x	x
24.02.2020	Putengeschnetzeltes in Champignons- Rahmsauce, Sellerie-Kartoffelstampf mit Schmelzwiebeln	La Ratte Kartoffelpfanne mit frischem Majoran, Romanesco, Brokkoli und Möhren
25.02.2020	Kurzgebratene Schweinemedallions mit Möhren – Brokkoli & Wildreis	Gefüllte Kräutercrêpes mit Spinat, Pinienkern, Ricotta, mit Parmesan gratiniert & leichtem Tomatensud
26.02.2020	Shepherd's Pie	Gegrillte Süßkartoffeln an mediterranem Gemüse
27.02.2020	Chili con Carne mit Kaffee, saurer Sahne, Reis & Baguette	Chili sin Carne mit Kaffee, Reis & Baguette

28.02.2020	Rindfleisch Moussaka mit Kartoffeln, Auberginen, Tomaten & Käse	Gegrillter Halloumi auf Möhren-Zucchini Gemüse mit Tahini- Sauce, dazu orientalisch gewürzter Bulgur und Kichererbsen
29.02.2020	x	x

## Zusätzlich buchbare Speisen

### Salate

Blattsalatvariation mit Orangenfilets, Joghurtdressing

Rotkohl-Möhrensalat mit Olivenöl

Rapunzel mit Pinienkernen & fruchtiger Vinaigrette

### Suppen

**stets mit Brotauswahl**

Karotten-Orangen-Ingwer Suppe

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Speckwürfeln (separat)

Grüne Bohnen Eintopf

### Nachspeisen

**stets im Gläschen**

Kirsch Tiramisu mit Haselnüssen

Mousse au Chocolat blanc mit Schokospäne & Heidelbeere

Karamell-Vanille Panna Cotta an Honig-Brombeeren

Vorspeise (Salat oder Suppe)	4,90 €
Kleiner gemischter Beilagensalat	3,50 €
Hauptgericht	11,50 €
Dessert	3,00 €

## Unsere Konditionen

Alle Preisangaben verstehen sich zzgl. 19% MwSt.  
Es gilt ein Mindestbestellwert von 400,00 € netto zzgl. Transport.  
Die Preise gelten für eine Lieferung wochentags (Montag bis Freitag)  
von 10.00 Uhr - 17.00 Uhr.

Für Lieferungen am späten Abend und am Wochenende  
erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.  
Bestellungen können wir bis 3 Arbeitstage vor dem Liefertermin entgegen nehmen.  
Bei kurzfristigeren Bestellungen behalten wir uns Sondervereinbarungen vor.

Für den Transport sowie den Auf- und Abbau berechnen wir  
bei einer reinen Essenslieferung im Innenstadtbereich 25,00 €.

Im Transport enthalten sind Anlieferung und Abholung sowie der sachgemäße Auf- und Abbau des Speisenbuffets (und ggf. des Mobiliars) durch unsere Fahrer.  
Vorlegebesteck, sowie Brennpasten und Chafing Dishes für den Warmanteil  
sind ebenfalls im Preis inbegriffen.

Bei Lieferungen außerhalb des Innenstadtbereichs sowie bei aufwändigeren Lieferungen (z.B. mit Mobiliar) vereinbaren wir Preise von Fall zu Fall.  
Gerne ergänzen wir um das nötige Geschirr, Besteck, Gläser,  
Tischwäsche und Servicepersonal. Preise dafür auf Anfrage.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen: <http://www.delisweb.de>