

*Ein Name bürgt für Qualität und Frische*

*Norbert Münch*

Westfälische Fleisch- und Wurstwaren aus hauseigener Schlachtung



# Angebot für fertige Gerichte

Stand: 15.10.2010

Tel.: 05 21 – 9 47 49 59

Bestellungen nehmen wir nur in unserem Hauptgeschäft an der  
**Breitscheidstr. 1, Bielefeld-Ummeln**  
oder telefonisch entgegen.

**Dort beraten wir Sie gern.**

# ***Fleisch***

---

**Spanferkel**, ohne Knochen: gepökelt, ab 30 Personen

**Krustenschinken**, ohne Knochen,  
gepökelt und gebacken  
naturgewürzt und gebacken

**Schulterbraten**, ohne Knochen  
knusprig gebraten, mit Schwarte,  
gepökelt oder naturgewürzt

**Kasseler**, ohne Knochen

**Kasseler** im Blätterteig

**Dicke Rippe**, portioniert

**Deftige Schweinshaxen**

**Saftiger Schweinerollbraten**

**Herzhaft gefüllter Schweinerollbraten**  
mit Schinken und Zwiebeln

**Heidebraten**, mit Mettfüllung

**Krustenbraten**  
mag. Bauch, naturgewürzt

**Saftiges Schnitzel** vom Nacken

**Lachsschnitzel**, mager

**Hähnchenschnitzel**, paniert, evtl. mit Mandeln

**Kleines Hähnchenschnitzel**, paniert, evtl. mit Mandeln

**Hähnchenkeulen**, knusprig gebraten

**Rinderbraten** in Soße

**Sauerbraten** in Soße, evtl. mit Rosinen

**Rouladen** in Soße, klassisch  
gefüllt mit mag. Speck, Gurken und Zwiebeln

**Gulasch, ½ Rind, ½ Schwein**

**Schnitzelpfanne**

**Fleisch- oder Leberkäse**

**Grünkohl**, mit Kasseler, Kohlwurst,  
Rauchenden und Salzkartoffeln

**Wurstbrei**, mit Salzkartoffeln,  
Gurke und Rote Beete

**Curry-Geschnetzeltes**, von Hähnchen oder Pute,  
mit Champignons, Lauch und Paprika

## ***Suppen und Eintöpfe***

---

**Herzhafte Gulaschsuppe**

**Erbsensuppe**, mit Rauchenden  
und frischem Gemüse

**Sauerkrauteintopf**, mit Kohlwurst

**Grünkohleintopf**, mit Kasseler und Kohlwurst

**Gyros-Suppe**

**Lauch-Käse-Suppe**

**Rindfleischsuppe**, mit Gemüse, Eierstich,  
Markklößchen und Fleischeinlage

**Rindfleischsuppe** als Vorsuppe

**Hühnersuppe**, mit frischem Gemüse,  
Eierstich, Hühnerbrustfleisch und Reis

**Kartoffelcremesuppe**, mit Porree,  
und Fleischwursteinlage

**Kartoffelcremesuppe**, vegetarisch

**Reitersuppe**, mit Rindergehackten,

## ***Beilagen***

---

**Kartoffelbrei**

**Petersilienbutterkartoffeln**

**Salzkartoffeln**

**Bratkartoffeln**

**Kartoffelgratin**

**Sauerkraut**

**Rotkohl**

## ***Salate***

---

**Krautsalat**

**Kartoffelsalat**

**Warmer Kartoffelsalat**

**Nudelsalat**

**Pastorensalat**, nach Rezept  
der „Isselhorster Landfrauen“

**Möhrenrohkost**, mit Zitronensaft,  
evtl. mit Apfel und Mandarine

**Bohnensalat**, mit Sahne  
und Kräutern (ab 10 Portionen)

**Rustikaler Brotkorb**

## ***Nachspeisen***

---

**Quarkspeise**,  
mit Kirschen und Knuspermüsli

**Apfelmus-Tiramisu**,  
mit frischem Apfelmus

Wir kochen nur mit **frischen Zutaten**, außer den Paprikastreifen (TK),  
Champignons und Mais (Dose) in den Suppen. Wir stellen alle Salate selbst her,  
natürlich **ohne Konservierungs- und Farbstoffe**.  
Die Mindestbestellung beträgt 10 Portionen eines Gerichtes, außer Salate.