



Essen auf Rädern September

MANAGER STARKER PARTNER 2024

DIE GRÖSSTEN CATERER

Über uns

Das Familienunternehmen Draut Foods GmbH, ehemals Hof Draut, wird bereits in dritter Generation betrieben und besteht seit den 70er Jahren.

Das Leistungsangebot erstreckt sich über verschiedene Verpflegungsbereiche.

Darunter fallen:

Kita- und Schulverpflegung, Seniorenheim- und Gemeinschaftsverpflegung, Essen auf Rädern sowie Catering.



Produktion - frisch zubereitet



Runter gekühlt auf 3°C



Menüs individuell aussuchen



Bestellen Sie telefonisch oder per E-Mail

000









REGIONAL

GESUND

FRISCH

- wöchentlich wechselnde Speisekarte mit großer Auswahl
- leckere & selbst zubereitete
 Mittagsgerichte, Beilagen und Desserts
- 365 Tage im Jahr Essen auf Rädern
- kostenfreie Lieferung bis an die Tür ab fünf Menüs*
- keine Vertragsbindung
- generationsübergreifend für Jung und Alt
- zu jedem Menü ein Bauer-Joghurt geschenkt



Portioniert in Einzelportionsschalen



Versiegelt unter Atmosphärenaustausch



Lieferung bis an die Tür



Sammelrechung am Ende des Montas









KW 36 02.09. - 08.09.2024

Menü 1 Süßkartoffel-Schupfnudeln I Zwiebel-Champignongemüse	7,50 €	Menü 9 Curry-Geschnetzeltes I Reis	7,90 €
Menü 2 Gemüseklopse I Sauce I Kartoffeln	7,50 €	Menü 10 Hühnerfrikassee I Spargel I Champignons I Reis	7,90 €
Menü 3 Große Portion Kartoffelsalat I Bockwurst I Senf	7,50 €	Menü 11 Seelachs I Dill-Hollandaisesauce I Pastinakenpüree	7,90 €
Menü 4 Nudeln I Oliven-Tomatensauce	7,50 €	Menü 12 Hähnchenbrust im Speckmantel I Tomatenragout I Basilikum-Gnocchi	8,50 €
Menü 5 Kartoffelcremesuppe I Mettwurst	7,00 €	Menü 13 HäSchnitzel "Cordon Bleu" I Sauce I Erbsen-Möhren I Kartoffeln	8,50 €
Menü 6 Schweineschnitzel I gr. Bohnen I Champignonsauce I Spätzle	7,90 €	Menü 14 Frikadelle I Rahmsauce I Buttergemüse I Kartoffeln	9,00 €
Menü 7 Nürnberger Bratwürste I Kohlrabi- Gemüse I Kartoffeln	7,90 €	Menü 15 Rindergulasch I grüne Bohnen mit Speck I Kartoffeln	9,00 €
Menü 8 Hähnchenschenkel I Rahmsauce I Bratkartoffeln	7,90 €	Maxi Dessert Grießpudding I Pflaumenkompott	6,00 €

KW 37 09.09. - 15.09.2024

Menü 1 Gemüsepuffer I Champignon Sauce I Kartoffeln	7,50 €	Menü 9 Hähnchenstreifen I Champignons I grüne Bohnen I Kartoffelspalten	7,90 €
Menü 2 Gemüsemaultaschen I Zwiebelsauce I warmer Kartoffelsalat	7,50 €	Menü 10 Champignonlasagne	7,90 €
Menü 3 Himmel und Erde I Blutwurst I Kartoffelpüree	7,50 €	Menü 11 Kassler I Sauerkraut I Kartoffelpüree I Röstzwiebeln	7,90 €
Menü 4 Gemüsebällchen I mediterrane Tomatensauce I Spaghetti	7,50 €	Menü 12 Panierter Seelachs I Kohlrabi- Kartoffel-Rahmgemüse I Petersilie	8,50 €
Menü 5 Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch und Geflügel-Cevapcici	7,00 €	Menü 13 Wirsing-Pfanne I Rinderhack I Kartoffeln	8,50 €
Menü 6 Hähnchengeschnetzeltes I Champignons I Spätzle	7,90 €	Menü 14 Rinderroulade I Balsamicosauce I Kartoffelgratin	9,00 €
Menü 7 Currywurst I Kartoffel-Wedges	7,90 €	Menü 15 Hähnchenfilet I Sauce Hollandaise I Gnocchi I Brokkoli I Tomate	9,00 €
Menü 8 Fischfilet Natur I Lauchgemüse I Kartoffe	7,90 €	Maxi Dessert Milchreis I Kirschen	6,00 €

KW 38 16.09. - 20.09.2024

Menü 1 Omelett I Blattspinat I Kartoffelpüree	7,50 €	Menü 9 Frikadelle I Specksauce I Schwarzwurzelgemüse I Kartoffeln	7,90 €
Menü 2 Nudel-Brokkoli-Auflauf	7,50 €	Menü 10 Zwei Fischfrikadellen I Rahmspinat I Kartoffeln	7,90 €
Menü 3 Pilz Stroganoff I Nudeln	7,50 €	Menü 11 Zwei Gemüse-Knusperringe I Dip I Kartoffelpüree	7,90 €
Menü 4 Kürbisfalafel in Käsesauce I Muschelnudeln	7,50 €	Menü 12 Seelachs mit Tomatenkruste I Schnittlauchsauce I Kartoffeln	8,50 €
Menü 5 Käselauchhackfleischsuppe (Rind)	7,00 €	Menü 13 Rinderhack mit Zucchini und Aubergine überbacken I Gratin	8,50 €
Menü 6 Heringsstipp I Salzkartoffeln	7,90 €	Menü 14 Lasagne mit Brokkoli und Kochschinken	9,00 €
Menü 7 Kartoffel-Gemüse-Pfanne I Hähnchen	7,90 €	Menü 15 Hähnchengeschnetzeltes I Kaiserge- müse mit Hollandaise I Kartoffeln	9,00 €
Menü 8 Bayrisches Pilzragout I Schinken I Spätzle	7,90 €	Maxi Dessert Rhabarberkuchen I Vanillesauce	6,00€

KW 39

23.09. - 29.09.2024

Menü 1 Röstkartoffeln I warmer Bohnenmix I Spiegelei	7,50 €	Menü 9 Gefüllte Wirsingroulade (Schwein) I Rahmsauce I Kartoffeln	7,90 €
Menü 2 Italienische Nudel-Pfanne I Zucchini	7,50 €	Menü 10 Dicke Bohnen I Mettwurst I Kartoffelpüree	7,90 €
Menü 3 Spaghetti I Bolognese	7,50 €	Menü 11 Gef. Pfannkuchen mit Blattspinat & Hirtenkäse I Süßkartoffelgratin	7,90 €
Menü 4 Bunte Spiralnudeln I Brokkoli-Rahmsauce I Spiegelei	7,50 €	Menü 12 Fischfilet I Pellkartoffeln I Kräuter-Dill-Dip	8,50 €
Menü 5 Graupensuppe I Bockwurst	7,00 €	Menü 13 Hähnchenschenkel in Sauce I Erbsen I Petersilienkartoffeln	8,50 €
Menü 6 Hackbraten I Sauce I grüne Bohnen I Kartoffelgratin	7,90 €	Menü 14 Fischroulade I Juliennegemüse I Kartoffeln	9,00 €
Menü 7 Veg. Fleischbällchen I cremige Sauce I Preiselbeeren I Püree I Spitzkohl	7,90 €	Menü 15 Kassler Schweinebraten I Sauce I Blumenkohlgemüse I Kartoffeln	9,00 €
Menü 8 Putenschnitzel I Rahmsauce I Buttergemüse I Kartoffeln	7,90 €	Maxi Dessert Kirschstreusel I Vanillesauce	6,00€

Unser Angebot im September

Auf Wunsch unserer Kunden haben wir ein

besonderes Schmankerl hergestellt:

- Hausgemachter Eierlikör (0,51) -



Ob als Dessert, zum Backen oder als Präsent.

Sie können unseren hausgemachten Eierlikör gerne bestellen.

Preis 19,90 €

Bestellabwicklung

Bitte teilen Sie uns Ihre Bestellung jeweils in der Vorwoche bis Freitag

12 Uhr mit, um in der

Folgewoche von uns mit Essen

beliefert zu werden.

Bestellhotline: 0 23 53 / 66 75 55 - 0 Montag bis Donnerstag 10:00 —16:00 Freitags 10:00 — 12:00 Uhr

Lagerung & Haltbarkeit

Mindestens sieben Tage haltbar bei trockener und max. + 4°C kühler Lagerung.



Sie sind auf der Suche nach der perfekten Location für Ihre Festlichkeiten?

Dann melden Sie sich gerne unter:

0 23 53 / 66 75 55 - 0

Für mehr Informationen!



Wir bieten Ihnen nicht nur die perfekte Location für Ihr Event, sondern darüber hinaus auch das ideale Catering.

Unser Team steht Ihnen gerne zur Seite, bei der perfekten Menü Auswahl!











Essen auf Rädern

Draut Foods GmbH

Ober Buschhausen 15a, 58533 Halver

Tel.: 0 23 53 / 66 75 55 - 0 E-Mail: info@draut-foods.de Web: www.draut-foods.de