

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

Internationales Wochenmenü

rund um die Welt

7,60 €

Schollenfilet „Grenoble“
natur gebraten, mit zerlassener Butter, Kapern, Zitronenstückchen und Champignonscheiben, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat



Dessert des Tages



Einfach bis 16.30 Uhr bestellen –
und schon am nächsten Tag genießen

456 50 15

Fax: 455 90 93



Unsere Spezialdiäten

Neben den auf dieser Seite genannten Menüs bieten wir Ihnen auch gluten-, lactosefreie und pürierte Kost an. Abwechslungsreich und lecker – fordern Sie unsere Sonder-Speisepläne an! Telefonisch oder im Internet.



An Wochenenden/Feiertagen jew. zzgl. 0,50 €, außer Kaltmenü

Speiseplan 7. KW	Montag, 12.02.18	Dienstag, 13.02.18	Mittwoch, 14.02.18	Donnerstag, 15.02.18	Freitag, 16.02.18	Samstag, 17.02.18	Sonntag, 18.02.18
Tagesmenü herzhaft & deftig 6,40 €	Rahmgulasch „Jäger Art“ (vom Schwein) mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln Joghurt „Bratapfel“	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Fruchtcocktail	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Kirschcreme	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Vanillepudding mit Schokoladensoße	Gebratenes Seelachsfilet , natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Mandelpudding mit Kirschsoße	Linseneintopf und 2 Wiener Würstchen Erdbeer-Rhabarber-Creme	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Joghurt „Aprikose-Mango“
Schonkost leicht & bekömmlich 6,60 €	Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei Joghurt „Bratapfel“	Bunter Gemüseeintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Fruchtcocktail	2 kleine Buletten auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Kirschcreme	Gebratene Fischstäbchen auf Kräuterpüree, dazu Möhrengemüse in Holländischer Soße Vanillepudding mit Schokoladensoße	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße	Lockerer Hackbraten mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Creme	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße und Parmesankäse Joghurt „Aprikose-Mango“
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs 6,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Bulette mit Sahnesauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Fruchtjoghurt	Kasselerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Fruchtcocktail	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Kirschcreme	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße	Brühdudeln mit viel Gemüse und Huhnfleisch Mandelpudding mit Kirschsoße	Feine Kalbsbratwurst mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Creme	Putenkeulenbraten mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt
Feinschmecker für Genießer 8,50 €	„Griechische Platte“ - Gyros-Geschneitztes (vom Schwein) mit Zwiebelringen und ein kleines Schweinesteak, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki Joghurt „Bratapfel“	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat Fruchtcocktail	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Kirschcreme	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler und Knacker, dazu Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße	1/2 Grill-Hähnchen , dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und eingelegter Kürbis Mandelpudding mit Kirschsoße	Gebratenes Rotbarschfilet , natur mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Erdbeer-Rhabarber-Creme	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat Joghurt „Aprikose-Mango“
Kleines Menü für den kleinen Appetit 5,95 €	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis Joghurt „Bratapfel“	Gefüllte Putenroulade (mit Gemüsefüllung) mit Champignonsoße, dazu Kräuterpüree Fruchtcocktail	Rinderbraten mit Rotweinsauce, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Kirschcreme	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Schokoladensoße	Kleine Bulette auf Schmorgurken, dazu Petersilienkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße	2 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Erdbeer-Rhabarber-Creme	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle Joghurt „Aprikose-Mango“
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker 6,10 €	Möhren-Bohnen-Eintopf mit Möhren, weißen Bohnen, Kartoffeln und Petersilie Joghurt „Bratapfel“	Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker Fruchtcocktail	Gefüllte Paprikaschote (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Kirschcreme	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Vanillepudding mit Schokoladensoße	2 Hefeklöße dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Mandelpudding mit Kirschsoße	Gabelspaghetti „Bologneser Art“ mit Gemüse-Bolognese und Parmesankäse Erdbeer-Rhabarber-Creme	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) Joghurt „Aprikose-Mango“
Kaltmenü Abendbrot & mehr 5,30 € in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter	Salatplatte „Bella Italia“ mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella-Käse und Basilikum-Dressing	„Käseplatte“ mit Gouda, Edamer und Frischkäse, garniert, dazu Grau- und Vollkornbrot, Butter und Schmalz	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Feiner Eiersalat , angemacht mit Champignons, Spargel, Erbsen und etwas Mayonnaise, garniert, dazu Toastbrot und Butter	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Kasselerbraten – kalt – mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte/Menu ohne Salat, Dessert
 Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide/erzeugnisse, B = Krebstiere/erzeugnisse, C = Eier/erzeugnisse, D = Fisch/erzeugnisse, E = Erdnüsse/erzeugnisse, F = Soja/erzeugnisse, G = Milch/erzeugnisse, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie/erzeugnisse, J = Senf/erzeugnisse, K = Sesamsamen/erzeugnisse, L = Schweinefleisch und Süßholzwurzel, M = Lupine/erzeugnisse, N = Weichtiere/erzeugnisse, X = siehe Aufdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine, Weichtiere und deren Erzeugnisse) enthalten.
 Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.