

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

**Internationales Wochenmenü**

rund um die Welt

7,60 €

„Joue de Boeuf bourguignon“ - geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsoupe mit Speck, Champignons und Zwiebeln, dazu Butternudeln und Tomatensalat

1,2,3 A,G,I,J

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 8. KW  | Montag, 19.02.18  | Dienstag, 20.02.18  | Mittwoch, 21.02.18  | Donnerstag, 22.02.18   | Freitag, 23.02.18  | Samstag, 24.02.18  | Sonntag, 25.02.18   |
|---|---|---|---|--|--|--|---|
| <b>Tagesmenü</b><br>herzhaft & deftig<br>6,40 €   | Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei<br>Mousse au Chocolat  | Bulette mit Champignonsoße, dazu Grünkohl und Salzkartoffeln<br>Rote Grütze   | „Falscher Hase“ - Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln<br>Joghurtcreme mit Früchten              | 2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln<br>Grießbrei mit Kirschoße         | Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen<br>Karamellpudding mit Sahnesoße                       | Bratwurst „Thüringer Art“ mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree<br>Vanillepudding mit Erdbeersoße   | Sauerbraten „Rheinische Art“ vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße<br>Zitronenmousse |
| <b>Schonkost</b><br>leicht & bekömmlich<br>6,60 €   | Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, dazu Spiralnudeln<br>Mousse au Chocolat                                      | Hähnchenpfanne „chinesisch“ mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis<br>Rote Grütze                         | Kalbsrollbraten in Sahnesoße, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln<br>Joghurtcreme mit Früchten   | Steckrüben-Eintopf mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen<br>Grießbrei mit Kirschoße                                 | 2 kleine Buletten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln<br>Karamellpudding mit Sahnesoße  | 2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln<br>Vanillepudding mit Erdbeersoße                                | Huhneintopf „Royal“ mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis<br>Zitronenmousse   |
| <b>Diabetiker</b><br>brennwertkontrollierte Menüs<br>6,95 €<br>Nährwertangaben je 100 g:        | Kräftiges Rindergulasch, dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat<br>Schokoladenpudding mit Sahne  | 3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat<br>Rote Grütze                                | Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rotweinsouße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln<br>Joghurtcreme mit Früchten                             | Saftiger Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln<br>Grießbrei mit Kirschoße  | Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat<br>Karamellpudding mit Sahnesoße           | Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischeinlage<br>Vanillepudding mit Erdbeersoße         | Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße mit Champignons, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln<br>Haselnusscreme       |
| <b>Feinschmecker</b><br>für Genießer<br>8,50 €<br>Menü-Aufpreis + 0,50 €                        | Pfifferlinge mit etwas Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Kartoffel-Röstitaler<br>Mousse au Chocolat | Schollenfilet, natur gebraten „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat<br>Rote Grütze | „Holzfällersteak“ vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Krautsalat<br>Joghurtcreme mit Früchten | Sauerkrautplatte Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln<br>Grießbrei mit Kirschoße | Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree<br>Karamellpudding mit Sahnesoße   | Schollenfilet, natur gebraten mit Senfsoße, dazu Bratkartoffeln und Tomatensalat<br>Vanillepudding mit Erdbeersoße   | Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsoße, dazu Grünkohl und Kartoffelklöße<br>Zitronenmousse                                 |
| <b>Kleines Menü</b><br>für den kleinen Appetit<br>5,95 €  | Kleines paniertes Hähnchenschnitzel auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln<br>Mousse au Chocolat             | „Currywurst“ frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu warmer Kartoffelsalat<br>Rote Grütze                           | Blutwurst aus dem Tiegel, dazu Kartoffelpüree und Apfelmus (kalt)<br>Joghurtcreme mit Früchten  | „Jägerpfanne“ mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei<br>Grießbrei mit Kirschoße   | Rindergulasch mit Champignons, dazu Eiernudeln<br>Karamellpudding mit Sahnesoße  | Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchteinlage, dazu bunter Gemüseris<br>Vanillepudding mit Erdbeersoße              | 2 Kochklopse auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree<br>Zitronenmousse   |
| <b>Vegetarisch &amp; Süß</b><br>fleischlos lecker<br>6,10 €                                     | Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst<br>Mousse au Chocolat   | Kräftiger Linseneintopf<br>Rote Grütze  | 3 Eierpfannkuchen, dazu heiße Schokoladensouße mit Birnenstücken<br>Joghurtcreme mit Früchten   | Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott<br>Grießbrei mit Kirschoße  | Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat<br>Karamellpudding mit Sahnesoße   | 3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Pflirsich, Ananas und Mandarinspalten)<br>Vanillepudding mit Erdbeersoße | 4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt)<br>Zitronenmousse   |
| <b>Kaltmenü</b><br>Abendbrot & mehr<br>5,30 €<br>in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung | Feiner Fleischsalat, lecker angemacht mit Gurke und etwas Mayonnaise, dazu Vollkornbrot und Butter<br>Mousse au Chocolat            | „Chef Salat“ mit Salatmix, Tomate, Gurke, gekochtem Schinken, Käse, Ei und Joghurt-Dressing<br>Rote Grütze                  | 2 Rollmöpse mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)  | 2 kleine Buletten mit Senf, garniert, dazu bunter Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)  | „Schlachtplatte“ Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter | Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)                          | Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter      |

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 = Schwefeldioxid und Sulfite, 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.