

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

**Internationales Wochenmenü**

rund um die Welt

7,60 €

„Schottisches Pfeffersteak“ - Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und Bohnensalat  
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 16. KW	Montag, 16.04.18	Dienstag, 17.04.18	Mittwoch, 18.04.18	Donnerstag, 19.04.18	Freitag, 20.04.18	Samstag, 21.04.18	Sonntag, 22.04.18
<b>Tagesmenü</b> herzhaft & deftig 6,40 €	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“	2 kleine Buletten mit Champignonsoße, dazu Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln Apfelmus	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse und 2 Wiener Würstchen Quarkcreme mit Schokosplittern	Ungarisches Gulasch (vom Schwein) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Vanillepudding mit Kirschsoße	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat Haselnusspudding mit Vanillesoße	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Grießbrei mit Himbeersoße	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
<b>Schonkost</b> leicht & bekömmlich 6,60 €	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Kartoffel-Röstitaler und Kürbis „süß-sauer“ Joghurt „Kirsch-Banane“	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Apfelmus	Gebratenes Seefischfilet, natur, dazu Remouladensoße und warmer Kartoffelsalat Quarkcreme mit Schokosplittern	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Kirschsoße	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Haselnusspudding mit Vanillesoße	Gebratene Geflügelleber mit Apfeloße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage und Kräutern) Grießbrei mit Himbeersoße	Bratwurstschnecke auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs 6,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Joghurt EW 2,5   F 3,5   KH 6,3   KJ 275   BE 0,5	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Apfelmus EW 7,3   F 2,5   KH 6,0   KJ 326   BE 0,5	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern EW 4,8   F 5,2   KH 7,2   KJ 398   BE 0,7	Gebratenes Seefischfilet mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat Vanillepudding mit Kirschsoße EW 6,5   F 1,4   KH 6,7   KJ 283   BE 0,6	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch einlage Haselnusspudding mit Vanillesoße EW 3,6   F 1,5   KH 4,3   KJ 195   BE 0,4	Bulette mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Grießbrei mit Himbeersoße EW 3,7   F 7,5   KH 6,6   KJ 459   BE 0,6	Kalbsrollbraten in Sahnesoße mit Champignons dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne EW 5,9   F 3,0   KH 6,0   KJ 297   BE 0,5
<b>Feinschmecker</b> für Genießer 8,50 €	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln Joghurt „Kirsch-Banane“	Gebratenes, paniertes Schollenfilet mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Bohnensalat Apfelmus	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat Quarkcreme mit Schokosplittern Menü-Aufpreis + 1,00 €	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Vanillepudding mit Kirschsoße	1/2 Grill-Hähnchen, dazu saftiger Tomaten-Reis und Krautsalat Haselnusspudding mit Vanillesoße	Schollenfilet „Finkenwerder Art“, natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat Grießbrei mit Himbeersoße	Wildschweinrollbraten mit Preiselbeersoße, dazu Butternudeln und Apfelmus (kalt) Schokoladenpudding mit Sahne Menü-Aufpreis + 1,00 €
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit 5,95 €	Gebratene Fischstäbchen, dazu warmer Kartoffelsalat Joghurt „Kirsch-Banane“	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüseeinlage, dazu Spiral-Nudeln Apfelmus	Hackbraten mit Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) Quarkcreme mit Schokosplittern	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Kirschsoße	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße Haselnusspudding mit Vanillesoße	Kleine gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Grießbrei mit Himbeersoße	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Schokoladenpudding mit Sahne
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker 6,10 €	Steckrüben-Möhren-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Petersilie Joghurt „Kirsch-Banane“	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Apfelmus	Buntes Gemüse-Curry (mit Blumenkohl, Möhren, Erbsen und Bohnen), dazu Naturreis Quarkcreme mit Schokosplittern	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Vanillepudding mit Kirschsoße	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße Grießbrei mit Himbeersoße	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Schokoladenpudding mit Sahne
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung 5,30 €	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Leckerer Eiersalat mit Mandarinspalten, Schinkenstreifen, Mayonnaise und etwas Curry angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter	2 Scheiben Römerbraten, garniert mit Eischeiben und Tomate, dazu leckerer Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	„Wurstplatte“ Mortadella, Salami, Blut- und Leberwurst, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebel, Apfel und etwas Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	2 kleine Buletten mit Senf, garniert, dazu leckerer Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade

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)