

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

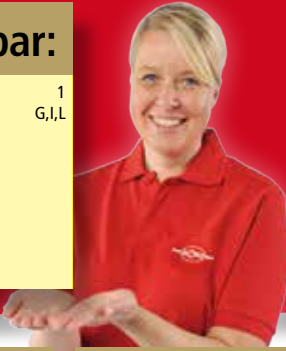
Internationales Wochenmenü

rund um die Welt

7,60 €

Kalbsbraten „à la Normande“, geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree und gemischter Salat

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 17. KW	Montag, 23.04.18	Dienstag, 24.04.18	Mittwoch, 25.04.18	Donnerstag, 26.04.18	Freitag, 27.04.18	Samstag, 28.04.18	Sonntag, 29.04.18
Tagesmenü herzhaft & deftig 6,40 €	Spießbraten vom Schwein mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	Blutwurst auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Kirschkompott	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Schoko-Mint-Pudding	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Erdbeercreme	Lockerer Hackbraten mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Nougatcreme	Kasselerbraten mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse
Schonkost leicht & bekömmlich 6,60 €	2 kleine Buletten auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	Gefüllte Wirsingroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsoße, dazu Kartoffelbrei Kirschkompott	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsöße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Schoko-Mint-Pudding	Kräftiger Eintopf aus Blumenkohl, Möhren, Bohnen, Kartoffelwürfeln und Fleischbällchen Erdbeercreme	Gedünstetes Seefischfilet mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Gebratene Hähnchenkeule auf buntem Sommergemüse mit Holländischer Soße, dazu Kartoffel-Röstitaler Nougatcreme	Lamm-Ragout mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis Zitronenmousse
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs 6,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln Cappuccinopudding EW 3,1 F 0,5 KH 9,2 KJ 259 BE 0,8	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Kirschkompott EW 3,2 F 0,4 KH 6,8 KJ 345 BE 0,6	2 kleine Buletten „Jäger Art“ mit Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Schoko-Mint-Pudding EW 4,3 F 4,0 KH 7,4 KJ 364 BE 0,6	Mageres Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Erdbeercreme EW 6,5 F 5,9 KH 6,7 KJ 461 BE 0,6	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Bananenpudding mit Schokoladensoße G EW 4,1 F 4,6 KH 4,1 KJ 344 BE 0,3	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Nougatcreme EW 5,9 F 2,4 KH 8,8 KJ 345 BE 0,7	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Haselnusscreme EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6
Feinschmecker für Genießer 8,50 € Menü-Aufpreis + 0,50 €	Pfifferlinge in Rahmsoße mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	Schollenfilet, natur gebraten, mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Kirschkompott	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Schoko-Mint-Pudding	Gebratenes Schweinenackensteak „Hawaii“ (mit Ananasscheibe und Käse überbacken) auf Currysoße, dazu Erbsen-Reis Erdbeercreme	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Fingermöhren und Stampfkartoffeln Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Gebratenes Rotbarschfilet, natur, dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat Nougatcreme	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsöße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Zitronenmousse
Kleines Menü für den kleinen Appetit 5,95 €	Bunter Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße Kirschkompott	2 Eierpfannkuchen mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinspalten) Schoko-Mint-Pudding	Blumenkohl mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Erdbeercreme	Ungarisches Gulasch mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Kleine Bulette in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Nougatcreme	Hähnchenbrustfilet auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree Zitronenmousse
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker 6,10 €	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) Kirschkompott	Griechischer Bohneneintopf mit weißen Bohnen, Tomate, Zwiebeln, Oliven, Lorbeer, Oregano und etwas Knoblauch Schoko-Mint-Pudding	3 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Erdbeercreme	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Apfelkompott (mit Rosinen) Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Käse-Nudeln Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und ein Bohnensalat Nougatcreme	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße Zitronenmousse
Kaltmenü Abendbrot & mehr 5,30 € in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung	Paniertes Hähnchenschnitzel garniert mit Ananas und Kirsche, dazu leckerer Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Bunte Salatplatte“ mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtem Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing	„Schweizer Käse-Wurst-Salat“ mit Fleischwurst und Emmenthaler, abgeschmeckt mit Senf und Schnittlauch, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	„Fischplatte“ - Brathering und Rollmops mit Zwiebelringen garniert, dazu Vollkornbrot und Butter	Kasselerbraten – kalt – mit Sahnemeerrettich, garniert, 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)