

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

**Internationales Wochenmenü**

rund um die Welt

7,60 €

Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“, mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat

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 18. KW	Montag, 30.04.18	Di., 01.05.18, Maifeiertag	Mittwoch, 02.05.18	Donnerstag, 03.05.18	Freitag, 04.05.18	Samstag, 05.05.18	Sonntag, 06.05.18
<b>Tagesmenü</b> herzhaft & deftig 6,40 €	Gebratene Bulette mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Joghurt „Holunder-Orange“	Saftiger Schweinebraten mit Kümmelsoße, dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelklöße Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Grüner Erbseneintopf mit 2 Wiener Würstchen Panacotta-Pudding	Gebratene Hähnchenkeule auf buntem Frühlingsgemüse, mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Milchreis mit Erdbeersoße	Gebratenes Seefischfilet, natur, mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Zitronen-Joghurtcreme	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Specksoße und Kartoffelbrei Cappuccinopudding	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis Joghurt „Kirsche“
<b>Schonkost</b> leicht & bekömmlich 6,60 €	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Kräuterpüree Joghurt „Holunder-Orange“	Feine Bratwurst in Rahmsoße, dazu Blumenkohlröschen in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Panacotta-Pudding	Kochklopse in Meerrettichsoße, dazu Möhregemüse und Salzkartoffeln Milchreis mit Erdbeersoße	Bunter Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen Zitronen-Joghurtcreme	Kräftiges Gulasch (vom Schwein), dazu Rotkohl und Eiernudeln Cappuccinopudding	Leckeres Pilzragout in Rahmsoße mit Kräutern und etwas Speck, dazu Serviettenknödel Joghurt „Kirsche“
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs 6,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Hähnchenbrust mit Spargelcremesoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt EW 5,8   F 1,3   KH 6,0   KJ 264   BE 0,5	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Grütze EW 5,3   F 2,8   KH 7,8   KJ 342   BE 0,7	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Senfsoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Bananencreme EW 5,4   F 6,9   KH 8,3   KJ 496   BE 0,7	„Falscher Hase“ - Hackbraten mit Sahnesoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln Milchreis mit Erdbeersoße EW 8,0   F 8,0   KH 7,0   KJ 509   BE 0,5	Mageres Kasseler mit Soße, dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree Zitronen-Joghurtcreme EW 5,5   F 4,9   KH 5,5   KJ 363   BE 0,5	Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen Cappuccinopudding EW 2,1   F 3,2   KH 7,0   KJ 261   BE 0,5	Spießbraten vom Schwein in Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt EW 9,1   F 3,8   KH 6,0   KJ 387   BE 0,5
<b>Feinschmecker</b> für Genießer 8,50 €	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Joghurt „Holunder-Orange“	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Paniertes Schweineschnitzel „Försterin Art“ mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Tomatensalat Panacotta-Pudding	Mai-Schollenfilet natur gebraten, „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Milchreis mit Erdbeersoße	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Zitronen-Joghurtcreme	Mai-Schollenfilet, natur gebraten, mit Remouladensoße dazu warmer Kartoffelsalat Cappuccinopudding	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Kartoffelklöße Joghurt „Kirsche“
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit 5,95 €	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Joghurt „Holunder-Orange“	Kleine Bulette auf Möhregemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Hähnchenpfanne mit viel Gemüse, dazu Reis Panacotta-Pudding	Schmorkohl mit Hackfleisch, dazu Kartoffelpüree Milchreis mit Erdbeersoße	Spaghetti „Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße Zitronen-Joghurtcreme	Putenrollbraten in Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree Cappuccinopudding	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsoße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Kirsche“
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker 6,10 €	Sommerlicher Gemüsetopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen, Petersilie, Griebklößchen und Nudeln Joghurt „Holunder-Orange“	3 Eierpfannkuchen, dazu heiße Schokoladensoße mit Birnenstücken Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Blumenkohl in sahniger Käsesoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Panacotta-Pudding	Kaiserschmarrn (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus Milchreis mit Erdbeersoße	Grießflammeri mit heißem Aprikosenkompott Zitronen-Joghurtcreme	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Cappuccinopudding	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeerkompott Joghurt „Kirsche“
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung 5,30 €	Prager Schinkenbraten, bunt garniert, dazu Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	Bunte Salatplatte mit Chinakohl, Möhrenstreifen, Mais, Kidney-Bohnen, Tomate, Kürbiskernen und Kräuter-Dressing	Bulette mit Senf, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Leckerer, sahniger Kräuterquark, garniert mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter	Brathering mit Zwiebelringen, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Feiner Eiersalat, angemacht mit Champignons, Spargel, Erbsen und etwas Mayonnaise, garniert, 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.