

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

Internationales Wochenmenü

rund um die Welt

7,60 €

„Brunswick Stew“ - geschmorte Hähnchenbrust mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Mais, weißen Bohnen und Petersilie, abgeschmeckt mit Weißwein und Tabasco, dazu gebackene Kartoffelspalten

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 20. KW	Montag, 14.05.18	Dienstag, 15.05.18	Mittwoch, 16.05.18	Donnerstag, 17.05.18	Freitag, 18.05.18	Samstag, 19.05.18	So., 20.05.18, Pfingstsonntag
Tagesmenü herzhaft & deftig 6,40 €	Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei Joghurt „Rhabarber-Vanille“	Bulette mit Champignonsoße, dazu buntes Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Rote Grütze	„Falscher Hase“ - Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Joghurtcreme mit Früchten	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen Grießbrei mit Kirschoße	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Karamellpudding mit Sahnesoße	Bratwurst „Thüringer Art“ mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Vanillepudding mit Erdbeersoße	Sauerbraten „Rheinische Art“ vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Panacotta-Pudding
Schonkost leicht & bekömmlich 6,60 €	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, dazu Spiralnudeln Joghurt „Rhabarber-Vanille“	Hähnchenpfanne „chinesisch“ mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis Rote Grütze	Spargelintopf „Royal“ mit Eierstich, Schinkenstreifen, Kartoffelwürfeln und Petersilie Joghurtcreme mit Früchten	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln Grießbrei mit Kirschoße	2 Buletten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Karamellpudding mit Sahnesoße	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersoße	Huhneintopf „Royal“ mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis Panacotta-Pudding
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs 6,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Kräftiges Rindergulasch, dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat Fruchtjoghurt	3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Rote Grütze	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Joghurtcreme mit Früchten	Saftiger Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Grießbrei mit Kirschoße	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rotweinssoße, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln Karamellpudding mit Sahnesoße	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischeneinlage Vanillepudding mit Erdbeersoße	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße mit Champignons, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Nougatcreme
Feinschmecker für Genießer 8,50 € Menü-Aufpreis + 0,50 €	Pfifferlinge mit etwas Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Kartoffel-Röstitaler Joghurt „Rhabarber-Vanille“	Mai-Schollenfilet, natur gebraten, mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln Rote Grütze	Sauerkrautplatte Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Joghurtcreme mit Früchten	Mai-Schollenfilet, natur gebraten, „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Grießbrei mit Kirschoße	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Karamellpudding mit Sahnesoße	Mai-Schollenfilet, natur gebraten, mit Shrimps und Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Vanillepudding mit Erdbeersoße	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln Panacotta-Pudding
Kleines Menü für den kleinen Appetit 5,95 €	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln Joghurt „Rhabarber-Vanille“	„Currywurst“ frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu warmer Kartoffelsalat Rote Grütze	Blutwurst aus dem Tiegel, dazu Kartoffelpüree und Apfelmus (kalt) Joghurtcreme mit Früchten	„Jägerpfanne“ mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei Grießbrei mit Kirschoße	Rindergulasch mit Champignons, dazu Eiernudeln Karamellpudding mit Sahnesoße	Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchteinlage, dazu bunter Gemüseris Vanillepudding mit Erdbeersoße	2 Kochklopse auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree Panacotta-Pudding
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker 6,10 €	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst Joghurt „Rhabarber-Vanille“	Kräftiger Linseneintopf Rote Grütze	3 Eierpfannkuchen, dazu heiße Schokoladensoße mit Birnenstücken Joghurtcreme mit Früchten	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott Grießbrei mit Kirschoße	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat Karamellpudding mit Sahnesoße	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Pflirsich, Ananas und Mandarinspalten) Vanillepudding mit Erdbeersoße	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) Panacotta-Pudding
Kaltmenü Abendbrot & mehr 5,30 € in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung	Feiner Fleischsalat, lecker angemacht mit Gurke und etwas Mayonnaise, dazu Vollkornbrot und Butter	2 Rollmöpse mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	„Chef Salat“ mit Salatmix, Tomate, Gurke, gekochtem Schinken, Käse, Ei und Joghurt-Dressing	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.