

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

Internationales Wochenmenü

rund um die Welt

7,60 €

Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis

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 21. KW	Mo., 21.05.18, Pfingstmontag	Dienstag, 22.05.18	Mittwoch, 23.05.18	Donnerstag, 24.05.18	Freitag, 25.05.18	Samstag, 26.05.18	Sonntag, 27.05.18
Tagesmenü herzhaft & deftig 6,40 €	Kasseler mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Mousse au Chocolat	Geschmorte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Pfirsichkompott	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Pistazienpudding	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Mandarinen-Creme	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Rahmgulasch (vom Schwein), dazu Leipziger Allerlei und Butternudeln Joghurt „Ananas-Zabaione“
Schonkost leicht & bekömmlich 6,60 €	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree Mousse au Chocolat	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade	Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Pistazienpudding	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Mandarinen-Creme	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	2 kleine Buletten auf Schmorwurkgemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln Joghurt „Ananas-Zabaione“
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs 6,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Blumenkohl mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Schokoladenpudding mit Sahne	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen und Reis Cappuccinocreme	Feine Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Pistazienpudding	Schinken-Rührei, dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln Mandarinen-Creme	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Fingeremöhren und Petersilienkartoffeln Joghurt
Feinschmecker für Genießer 8,50 €	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Mousse au Chocolat	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade	Mai-Schollenfilet, natur gebraten, mit zerlassener Butter mit Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Pfirsichkompott	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln Pistazienpudding	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree Mandarinen-Creme	Mai-Schollenfilet, natur gebraten, mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln Joghurt „Ananas-Zabaione“
Kleines Menü für den kleinen Appetit 5,95 €	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln, dazu Kräuterpüree Mousse au Chocolat	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade	Kleine Bulette auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Pfirsichkompott	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln Pistazienpudding	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree Mandarinen-Creme	Putengulasch, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Kräuter-Rührei, dazu leckere Bratkartoffeln Joghurt „Ananas-Zabaione“
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker 6,10 €	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott Mousse au Chocolat	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und gemischter Salat „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade	Süßer Grießflammeri mit heißen Schattenmorellen (ohne Steine) Pfirsichkompott	„Eier-Ragout“ in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Kräuterpüree Pistazienpudding	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße Mandarinen-Creme	Leckere Pilzpfanne in Rahmsauce, dazu Butterspätzle Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Kaiserschmarrn (mit Rosinen) dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Joghurt „Ananas-Zabaione“
Kaltmenü Abendbrot & mehr in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung 5,30 €	Paniertes Hähnchenschnitzel garniert mit Früchten, dazu feiner Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	Bulette mit Senf, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Leckerer, sahniger Kräuterquark garniert mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Matjesfilet“ auf Hausfrauen Art mit Apfel-, Zwiebel-Sahnesoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Salatplatte „Florida“ mit Salatmix, Gurke, Tomate, Mandarinenpaprika, Hähnchenfleisch und Cocktail-Dressing	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nährwertangaben = Ca-, Werte- Menü 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 = Schweinefleisch und Süßholzwurde, 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 Antioxidationsmittel, 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.