

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

Internationales Wochenmenü

rund um die Welt

7,60 €

Gebratene Hähnchenbrust „spanisch“ 1,3 FG
mit einer Rahmsoße aus Oliven, Peperoni, Champignons, Paprika und Zwiebeln, dazu Kartoffelrösti und Tomatensalat

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 26. KW	Montag, 26.06.17	Dienstag, 27.06.17	Mittwoch, 28.06.17	Donnerstag, 29.06.17	Freitag, 30.06.17	Samstag, 01.07.17	Sonntag, 02.07.17
Tagesmenü herzhaft & deftig 6,40 €	Rostbratwurst 1,3,4,7 FG,I,J,L mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Joghurt „Pfirsich-Pistazie“ x	Linseneintopf 1,2,3 G,I,J,L mit Speck, Wurzelgemüse und 2 Wiener Würstchen Apfelmus	2 kleine Buletten 1 A,C,G,I,J,L mit Champignonsoße, dazu Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern G	Ungarisches Gulasch (vom Schwein) 1 A,C,G,I,J mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Vanillepudding mit Kirschoße G	Gebratenes Seelachsfilet 3 D,F,G,I,J,L mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Grüner Bohneneintopf 1,2,3 G,I,L mit 2 Wiener Würstchen Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Gebratene Hähnchenbrust 1,3 F,G,L mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne x
Schonkost leicht & bekömmlich 6,60 €	Wildgulasch 1 G,I,J in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Kartoffel-Röstitaler und Kürbis „süß-sauer“ Joghurt „Pfirsich-Pistazie“ x	„Curry-Huhn“ - Huhnfleisch mit Möhren, Blumenkohl und Erbsen in Currysoße, dazu Reis G Apfelmus	Gebratenes Seefischfilet, natur, 3,8 C,D,F,G,I,J,L dazu Remouladensoße und warmer Kartoffelsalat Quarkcreme mit Schokosplittern G	Holsteiner Kartoffelsuppe 1,2,3 G,I,L mit 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Kirschoße G	Rindergulasch „Stroganoff“ 1,8 A,C,G,I,J in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Gebratene Geflügelleber 1 G,I,J,L mit Apfeloße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage und Kräutern) Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Bratwurstschnecke 2,3,4,7 G,I,J,L auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne x
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs 6,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Gebratene Hähnchenbrust 1 F,G,L mit Geflügelsoße, dazu Pariser Karotten und Kartoffelbrei Joghurt x EW 5,3 F 1,7 KH 5,5 KJ 265 BE 0,5	Gefüllte Rinderroulade 1,3,8 G,I,J,L (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 1,3 G,I,J,L dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern G EW 4,8 F 5,2 KH 7,2 KJ 398 BE 0,7	Gebratenes Seefischfilet 3 D,F,G,I,L mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat Vanillepudding mit Kirschoße G EW 6,5 F 1,4 KH 6,7 KJ 283 BE 0,6	Grüner Bohneneintopf G,I,L mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischleinlage Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H EW 2,4 F 1,0 KH 4,0 KJ 149 BE 0,3	Bulette 1 A,C,F,G,I,J,L mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Grießbrei mit Himbeersoße A,G EW 3,7 F 7,5 KH 6,6 KJ 459 BE 0,6	Kalbsrollbraten in Sahnesoße 1,3 G,I,L mit Champignons dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne x EW 5,9 F 3,0 KH 6,0 KJ 297 BE 0,5
Feinschmecker für Genießer 8,50 €	Kasseler 2,3,7 G,I,L auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln Joghurt „Pfirsich-Pistazie“ x	Gebratenes, paniertes Schollenfilet 8 A,D,G,I,J,L mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Apfelmus	Gebratene Entenkeule 1 G,I,L mit Geflügelsoße, dazu Kartoffel-Selleriepüree und Rotkrautsalat Menü-Aufpreis + 1,00 € Quarkcreme mit Schokosplittern G	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ 1,8 A,G,I,J,L mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Vanillepudding mit Kirschoße G	1/2 Grill-Hähnchen, 2,3,8 G,L dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und Möhrensalat Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Schollenfilet „Finkenwerder Art“, 2,3 D,FL natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Lammkeulenbraten 1 G,I,J in Soße mit Tomate und Kräutern, dazu Kartoffel-Röstitaler und Bohnensalat Menü-Aufpreis + 0,50 € Schokoladenpudding mit Sahne x
Kleines Menü für den kleinen Appetit 5,95 €	Gebratene Fischstäbchen, 8 A,D,L dazu warmer Kartoffelsalat Joghurt „Pfirsich-Pistazie“ x	Rindergulasch „bürgerlich“ 1 A,G,I,J mit Gemüseeinlage, dazu Spiral-Nudeln Apfelmus	Hackbraten 1 A,G,I,J,L mit Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) Quarkcreme mit Schokosplittern G	Hühnerfrikassee 3 F,G,L in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Kirschoße G	Zarter Putenkeulenbraten 1 G,I in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Kleine gefüllte Paprikaschote A,F,G,I (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Bayrischer Leberkäse 1,2,3,4,7 G,I,J,L mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Schokoladenpudding mit Sahne x
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker 6,10 €	Steckrüben-Möhren-Eintopf G,I,L mit Kartoffelwürfeln und Petersilie Joghurt „Pfirsich-Pistazie“ x	3 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißem Heidelbeerkompott Apfelmus	Gefüllte Kohlroulade 3 A,C,F,G,I,J,L (mit Soja-Getreidefüllung) mit dunkler Soße, dazu Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern G	Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Vanillepudding mit Kirschoße G	Spargelgemüse 3 C,F,G,I,L in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Eierpfannkuchen 1 A,C,G mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße Grießbrei mit Himbeersoße A,G	2 gekochte Eier 8 C,F,G,I,J,L mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Rote-Bete-Salat Schokoladenpudding mit Sahne x
Kaltmenü Abendbrot & mehr in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung 5,30 €	Hausmacher Sülze 2,3,7,8 C,G,I,J,L mit Remouladensoße, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Leckerer Eiersalat 2,3,7 A,C,G,I,J mit Mandarinspalten, Schinkenstreifen, Mayonnaise und etwas Curry angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter	Salatplatte „Amerika“ - Salatmix, Gurke, Tomate, Mais, Putenbrust und Thousand-Island-Dressing 3 C,G,J	Frischer Obstsalat 1 A,C,G mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Feiner Heringssalat 2,8 A,C,D,G,I mit Gurke, Zwiebel, Apfel und etwas Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel 3,8 A,C,G,I,J mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	2 kleine Buletten 8 A,C,J,L 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 = Milch/-erzeugnisse, F = Soja/-erzeugnisse, G = Mehl/-erzeugnisse, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie/-erzeugnisse, J = Senf/-erzeugnisse, K = Sesamsamen/-erzeugnisse, L = Schweinefleisch und Süßholzwurzel, M = Lupine/-erzeugnisse, N = Weichtiere/-erzeugnisse, X = siehe Aufdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Allergene) 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.