

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

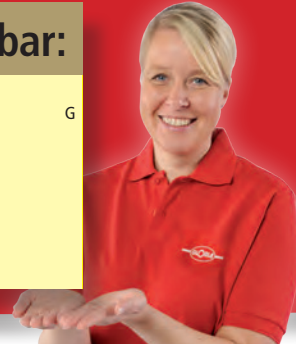
Internationales Wochenmenü

rund um die Welt

7,60 €

„Griechische Platte“
- Gyros-Geschneitztes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki

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 27. KW	Montag, 03.07.17	Dienstag, 04.07.17	Mittwoch, 05.07.17	Donnerstag, 06.07.17	Freitag, 07.07.17	Samstag, 08.07.17	Sonntag, 09.07.17
Tagesmenü herzhaft & deftig 6,40 €	Spießbraten vom Schwein 1,3 mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	Blutwurst 2,3,4 auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Kirschkompott	Möhreneintopf 2,3,7 mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Schoko-Mint-Pudding G	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art 2,3 in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Erdbeercreme G	Lockerer Hackbraten 1 mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Huhneintopf G,I mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Nougatcreme G	Kasselerbraten 1,2,3,7 mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne x
Schonkost leicht & bekömmlich 6,60 €	2 kleine Buletten A,C,F,G,I,L auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	Gefüllte Wirsingroulade 1 (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsauce, C,G,I,J,L dazu Kartoffelbrei Kirschkompott	Paniertes Hähnchenschnitzel 1,3 mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Schoko-Mint-Pudding G	Sommer-Eintopf 2,3,7 aus Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Tomate, Kartoffelwürfeln und Kasselerfleisch Erdbeercreme G	Gedünstetes Seefischfilet 3 mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Gebratene Hähnchenkeule F,G,I auf buntem Sommergemüse mit Holländischer Soße, dazu Kartoffel-Röstitaler Nougatcreme G	Lamm-Ragout 1 mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis Vanillepudding mit Sahne x
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs 6,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Paprikaschote 3 mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln Cappuccinopudding x EW 3,1 F 0,5 KH 9,2 KJ 259 BE 0,8	Holsteiner Kartoffelsuppe 2,3,7 mit 2 Wiener Würstchen Kirschkompott EW 3,2 F 0,4 KH 6,8 KJ 345 BE 0,6	2 kleine Buletten „Jäger Art“ 1,3 mit Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Schoko-Mint-Pudding G EW 4,3 F 4,0 KH 7,4 KJ 364 BE 0,6	Mageres Eisbeinfleisch 2,3,7 auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Erdbeercreme G EW 6,5 F 5,9 KH 6,7 KJ 461 BE 0,6	Kräuter-Rührei 3 mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Bananenpudding mit Schokoladensoße G EW 4,1 F 4,6 KH 4,1 KJ 344 BE 0,3	Gekochter Tafelspitz 3 (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhregemüse und Petersilienkartoffeln Nougatcreme G EW 5,9 F 2,4 KH 8,8 KJ 345 BE 0,7	Königsberger Klopse 3,8 in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Vanillepudding mit Sahne x EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6
Feinschmecker für Genießer 8,50 €	Pfifferlinge in Rahmsauce 1,2,3 mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten Menü- Aufpreis + 0,50 € „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	Gebratenes Rotbarschfilet, natur, 2,3 dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat Kirschkompott	Rheinischer Sauerbraten vom Rind 1 in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Menü- Aufpreis + 0,50 € Schoko-Mint-Pudding G	Gebratenes Schweinenackensteak F,G,I „Hawaii“ (mit Ananasscheibe und Käse überbacken) auf Currysoße, dazu Erbsen-Reis Erdbeercreme G	Gebratene Putenleber 1 mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Fingeremörchen und Stampfkartoffeln Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Schollenfilet, natur gebraten, 3,8 mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Nougatcreme G	Gebratene Gänsebrust 1 mit Geflügelsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Menü- Aufpreis + 1,00 € Vanillepudding mit Sahne x
Kleines Menü für den kleinen Appetit 5,95 €	Bunter Gemüseeintopf 2,3,7 mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 1 Wiener Würstchen „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	Schinken-Nudeln 2,3,7 mit fruchtiger Tomatensoße Kirschkompott	2 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinenspalten) Schoko-Mint-Pudding G	Blumenkohl A,C,F,G,I,J,L mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Erdbeercreme G	Ungarisches Gulasch 1 mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Kleine Bulette 1,3 in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Nougatcreme G	Hähnchenbrustfilet F,G,I,L auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree Vanillepudding mit Sahne x
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker 6,10 €	Süßer Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	4 Kartoffelpuffer A,C mit Apfelmus (kalt) Kirschkompott	Grüner Bohneneintopf G,I,L mit Tomaten, Kartoffelwürfeln und Kräutern Schoko-Mint-Pudding G	3 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Erdbeercreme G	Milchreis 3 mit Zimt und Zucker und heißem Apfelkompott (mit Rosinen) Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Käse-Nudeln 1,2 Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und ein Bohnensalat Nougatcreme G	Eierpfannkuchen 1 mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße Vanillepudding mit Sahne x
Kaltmenü Abendbrot & mehr 5,30 € in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung	Paniertes Hähnchenschnitzel 3 garniert mit Ananas und Kirsche, dazu leckerer Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht) A,C,G,J	Frischer Obstsalat 1 mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen A,C,G	„Bunte Salatplatte“ C,G mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtem Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing	„Schweizer Käse-Wurst-Salat“ 2,3,7 mit Fleischwurst und Emmenthaler, abgeschmeckt mit Senf und Schnittlauch, garniert, dazu Bauernbrot und Butter A,C,G,J	„Fischplatte“ - 8 Brathering und Rollmops mit Zwiebelringen garniert, dazu Vollkornbrot und Butter A,D,G,J	Kasselerbraten – kalt – 1,2,3,7,8 mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) C,G,I,L	Geflügelsalat 3 mit Spargel, Champignons und Mandarinenspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter A,C,G,J

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.