

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

Internationales Wochenmenü

rund um die Welt

7,60 €

Gebratene Hähnchenbrust „indisch“ ^{F,G,I,L}
mit roten Linsen, Kartoffelwürfeln und Tomaten, verfeinert mit Kokosmilch, Curry, Ingwer und etwas Knoblauch, 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 37. KW	Montag, 11.09.17	Dienstag, 12.09.17	Mittwoch, 13.09.17	Donnerstag, 14.09.17	Freitag, 15.09.17	Samstag, 16.09.17	Sonntag, 17.09.17
Tagesmenü herzhaft & deftig 6,40 €	Kasseler ^{1,2,3,7 G,I,J,L} mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Geschmorte Kohlroulade ^{1,3 A,C,G,I,J,L} (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln Pfirsichkompott	Holsteiner Kartoffelsuppe ^{2,3,7 G,I,L} mit 2 Wiener Würstchen Mokkapudding mit Vanillesoße G	Hühnerfrikassee ^{3 G,I,L} in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Pistazienpudding G,H	Gebratenes Seefischfilet „natur“ ^{3 D,G,I,J,L} mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Mandarinen-Creme G	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{1 A,G,L} mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Rahmgulasch (vom Schwein), ^{1 A,G,I,J} dazu Leipziger Allerlei und Butternudeln Vanillepudding mit Sahne x
Schonkost leicht & bekömmlich 6,60 €	„Falscher Hase“ ^{1 A,G,I,J,L} Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ ^{1,2 A,C,G,I,J,L} (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Pfirsichkompott	Rinderschmorbraten ^{1,3 G,I,J,L} mit Rotweinsauce, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Mokkapudding mit Vanillesoße G	Grüner Bohneneintopf ^{2,3,7 G,I,L} mit 2 Wiener Würstchen Pistazienpudding G,H	Gefüllte Paprikaschote ^{A,F,G,I} (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Mandarinen-Creme G	3 Königsberger Klopse ^{3,8 A,C,G,I,J,L} in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	2 kleine Buletten ^{3 A,C,G,I,L} auf Schmorwurkgemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne x
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs 6,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Blumenkohl ^{A,C,G,I,J,L} mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Fruchtjoghurt x EW 5,8 F 5,6 KH 7,0 KJ 430 BE 0,6	Huhneintopf ^{G,I} mit Spargel, Erbsen und Reis Pfirsichkompott EW 3,8 F 1,3 KH 5,3 KJ 214 BE 0,4	Feine Kalbsbratwurst ^{1,3,7 G,I,J,L} mit Rahmsauce, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln Mokkapudding mit Vanillesoße G EW 4,0 F 7,2 KH 5,6 KJ 433 BE 0,5	„Jäger-Hackbraten“ ^{1,3 A,G,I,J,L} mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Pistazienpudding G,H EW 6,6 F 3,0 KH 7,2 KJ 352 BE 0,6	2 gekochte Eier ^{3 C,G,I,J,L} mit Senfsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln Mandarinen-Creme G EW 9,4 F 3,0 KH 6,3 KJ 292 BE 0,5	Mageres Kasseler ^{2,3,7 G,I,L} auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G EW 4,2 F 3,8 KH 7,3 KJ 411 BE 0,7	Kalbsfrikassee ^{3 G,I,L} in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne x EW 8,1 F 1,3 KH 8,0 KJ 324 BE 0,7
Feinschmecker für Genießer 8,50 €	Paniertes Schweineschnitzel „Zigeuner Art“ ^{A,C,G,I} (mit Tomate, Paprika, Zwiebeln und Champignons), dazu gebackene Kartoffelspalten und bunter Salat Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Saftiger Spießbraten ^{1,2,3,8 G,I,J,L} mit Schmorzwiebeln, dazu warmer Speck-Kartoffelsalat und Krautsalat Pfirsichkompott	Gebratenes Rotbarschfilet, natur ^{2,3,8 C,D,G,I,L} mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Mokkapudding mit Vanillesoße G	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ ^{2,3 A,C,F,G,I} mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln Menü-Aufpreis + 1,00 € Pistazienpudding G,H	Gegrillte Schweinehaxe ^{2,3 G,I,L} (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree Mandarinen-Creme G	Schollenfilet, natur gebraten, ^{2,3,8 D,G,I,L} mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ ^{1,2,8 A,G,I,J} (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Sahne x Menü-Aufpreis + 1,00 €
Kleines Menü für den kleinen Appetit 5,95 €	Gebratene Geflügelleber ^{1 G,I,J,L} mit Schmorzwiebeln, dazu Kräuterpüree Joghurt „Kirsch-Banane“ x	2 Eierpfannkuchen ^{A,C,G} mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Pfirsichkompott	Kleine Bulette ^{A,C,G,L} auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Mokkapudding mit Vanillesoße G	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne ^{1 A,G,I,J} mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln Pistazienpudding G,H	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, ^{G,L} natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree Mandarinen-Creme G	Putengulasch, ^{1 G,I} dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Schinken-Rührei, ^{1,2,3,7 C,F,G,I,L} dazu leckere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Vanillepudding mit Sahne x
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker 6,10 €	Milchreis ^{1 G} mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Italienisches Gemüse ^{A,C,G,I} (Bohnen, Tomate, Möhre, Zucchini), abgeschmeckt mit Kräutern und Oliven, dazu kurze Makkaroni-Nudeln Pfirsichkompott	Süßer Grießflammeri ^{A,G} mit heißen Schattenmorellen (ohne Steine) Mokkapudding mit Vanillesoße G	Möhren-Kohlrabi-Eintopf ^{G,I,L} mit Kartoffelwürfeln und Petersilie Pistazienpudding G,H	Eierpfannkuchen ^{1 A,C,G} mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße Mandarinen-Creme G	Leckere Pilzpfanne ^{1,3 A,C,G,I} in Rahmsauce, dazu Butterspätzle Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Kaiserschmarrn (mit Rosinen) ^{A,C,G} dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Vanillepudding mit Sahne x
Kaltmenü Abendbrot & mehr in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung 5,30 €	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{1 A,C,G,I} garniert mit Früchten, dazu feiner Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	Salatplatte „Florida“ ^{2,3 C,G,I} mit Salatmix, Gurke, Tomate, Mandarinenpalten, Hähnchenfleisch und Cocktail-Dressing	Frischer Obstsalat ^{1 A,C,G} mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Vesperplatte“ ^{2,3,7,8 A,G,I,J} Schinkenspeck, Sülze, Bierschinken und Camembert, garniert mit saurer Gurke, dazu Bauernbrot und Butter	„Matjesfilet“ auf Hausfrauen Art ^{2,3,8 C,D,G,I,L} mit Apfel-, Zwiebel-Sahnesauce, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Bulette mit Senf, ^{3 A,C,G,I,L} garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Schinkenröllchen ^{1,2,3,7 A,C,G,H,I,J} (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, 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 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.