

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

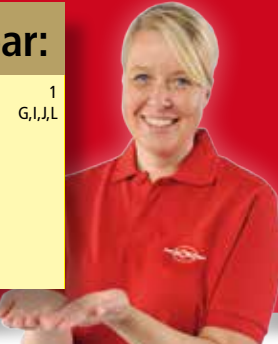
**Internationales Wochenmenü**

rund um die Welt

7,60 €

„Thanksgiving-Turkey“ - Truthahnbraten mit Preiselbeersöße, dazu glasierte Fingermöhrrchen (mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree

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 39. KW	Montag, 25.09.17	Dienstag, 26.09.17	Mittwoch, 27.09.17	Donnerstag, 28.09.17	Freitag, 29.09.17	Samstag, 30.09.17	Sonntag, 01.10.17
<b>Tagesmenü</b> herzhaft & deftig 6,40 €	<b>Spießbraten vom Schwein</b> mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln <b>„Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade</b> x	<b>Blutwurst</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <b>Kirschkompott</b>	<b>Möhreneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen <b>Schoko-Mint-Pudding</b>	<b>2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art</b> in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln <b>Erdbeercreme</b>	<b>Lockerer Hackbraten</b> mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei <b>Bananenpudding mit Schokoladensoße</b>	<b>Huhneintopf</b> mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch <b>Nougatcreme</b>	<b>Kasselerbraten</b> mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln <b>Vanillepudding mit Sahne</b>
<b>Schonkost</b> leicht & bekömmlich 6,60 €	<b>2 kleine Buletten</b> auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree <b>„Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade</b> x	<b>Gefüllte Wirsingroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsoße, dazu Kartoffelbrei <b>Kirschkompott</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsöße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln <b>Schoko-Mint-Pudding</b>	<b>Herbstlicher Eintopf</b> aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Kasselerfleisch <b>Erdbeercreme</b>	<b>Gedünstetes Seefischfilet</b> mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat <b>Bananenpudding mit Schokoladensoße</b>	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> auf buntem Sommergemüse mit Holländischer Soße, dazu Kartoffel-Röstitaler <b>Nougatcreme</b>	<b>Lamm-Ragout</b> mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis <b>Vanillepudding mit Sahne</b>
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs 6,95 € Nährwertangaben je 100 g:	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln <b>Cappuccinopudding</b>	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen <b>Kirschkompott</b>	<b>2 kleine Buletten „Jäger Art“</b> mit Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln <b>Schoko-Mint-Pudding</b>	<b>Mageres Eisbein</b> auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln <b>Erdbeercreme</b>	<b>Kräuter-Rührei</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <b>Bananenpudding mit Schokoladensoße</b>	<b>Gekochter Tafelspitz</b> (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhregemüse und Petersilienkartoffeln <b>Nougatcreme</b>	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat <b>Vanillepudding mit Sahne</b>
<b>Feinschmecker</b> für Genießer 8,50 € Menü-Aufpreis + 0,50 €	<b>Pfifferlinge in Rahmsoße</b> mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten <b>„Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade</b> x	<b>Gebratenes Rotbarschfilet, natur</b> , dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat <b>Kirschkompott</b>	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <b>Schoko-Mint-Pudding</b>	<b>Gebratenes Schweinenackensteak „Hawaii“</b> (mit Ananasscheibe und Käse überbacken) auf Currysoße, dazu Erbsen-Reis <b>Erdbeercreme</b>	<b>Gebratene Putenleber</b> mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Fingermöhrrchen und Stampfkartoffeln <b>Bananenpudding mit Schokoladensoße</b>	<b>Schollenfilet, natur gebraten</b> , mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat <b>Nougatcreme</b>	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsöße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <b>Vanillepudding mit Sahne</b>
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit 5,95 €	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 1 Wiener Würstchen <b>„Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade</b> x	<b>Schinken-Nudeln</b> mit fruchtiger Tomatensoße <b>Kirschkompott</b>	<b>2 Eierpfannkuchen</b> mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinspalten) <b>Schoko-Mint-Pudding</b>	<b>Blumenkohl</b> mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree <b>Erdbeercreme</b>	<b>Ungarisches Gulasch</b> mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln <b>Bananenpudding mit Schokoladensoße</b>	<b>Kleine Bulette</b> in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <b>Nougatcreme</b>	<b>Hähnchenbrustfilet</b> auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree <b>Vanillepudding mit Sahne</b>
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker 6,10 €	<b>Süßer Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott <b>„Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade</b> x	<b>4 Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus (kalt) <b>Kirschkompott</b>	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und Kräutern <b>Schoko-Mint-Pudding</b>	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) <b>Erdbeercreme</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem Apfelkompott (mit Rosinen) <b>Bananenpudding mit Schokoladensoße</b>	<b>Käse-Nudeln</b> Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und ein Bohnensalat <b>Nougatcreme</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße <b>Vanillepudding mit Sahne</b>
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr 5,30 € in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> garniert mit Ananas und Kirsche, dazu leckerer Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	<b>Frischer Obstsalat</b> mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	<b>„Bunte Salatplatte“</b> mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtem Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing	<b>„Schweizer Käse-Wurst-Salat“</b> mit Fleischwurst und Emmenthaler, abgeschmeckt mit Senf und Schnittlauch, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	<b>„Fischplatte“</b> - Brathering und Rollmops mit Zwiebelringen garniert, dazu Vollkornbrot und Butter	<b>Kasselerbraten – kalt</b> – mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	<b>Geflügelsalat</b> 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 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.