

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

Internationales Wochenmenü

rund um die Welt

8,50 €

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 2. KW	Montag, 08.01.18	Dienstag, 09.01.18	Mittwoch, 10.01.18	Donnerstag, 11.01.18	Freitag, 12.01.18	Samstag, 13.01.18	Sonntag, 14.01.18
Tagesmenü herzhaft & deftig 7,30 €	Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei Mousse au Chocolat	„Falscher Hase“ - Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Rote Grütze	Bulette mit Champignonsoße, dazu Grünkohl und Salzkartoffeln Joghurtcreme mit Früchten	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Grießbrei mit Kirschoße	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen Karamellpudding mit Sahnesoße	Bratwurst „Thüringer Art“ mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Vanillepudding mit Erdbeersoße	Sauerbraten „Rheinische Art“ vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Zitronenmousse
Schonkost leicht & bekömmlich 7,50 €	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, dazu Spiralnudeln Mousse au Chocolat	Hähnchenpfanne „chinesisch“ mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis Rote Grütze	Kalbsrollbraten in Sahnesoße, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln Joghurtcreme mit Früchten	Steckrüben-Eintopf mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen Grießbrei mit Kirschoße	2 kleine Buletten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Karamellpudding mit Sahnesoße	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersoße	Huhneintopf „Royal“ mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis Zitronenmousse
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs 7,85 € Nährwertangaben je 100 g:	Kräftiges Rindergulasch, dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat Schokoladenpudding mit Sahne	3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Rote Grütze	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rotweinsauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln Joghurtcreme mit Früchten	Saftiger Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Grießbrei mit Kirschoße	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Karamellpudding mit Sahnesoße	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischeneinlage Vanillepudding mit Erdbeersoße	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße mit Champignons, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Haselnusscreme
Feinschmecker für Genießer 9,40 € Menü-Aufpreis + 0,50 €	Pfifferlinge mit etwas Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Kartoffel-Röstitaler Mousse au Chocolat	Schollenfilet, natur gebraten „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Rote Grütze	„Holzfällersteak“ vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Krautsalat Joghurtcreme mit Früchten	Sauerkrautplatte Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Grießbrei mit Kirschoße	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Karamellpudding mit Sahnesoße	Schollenfilet, natur gebraten mit Senfsoße, dazu Bratkartoffeln und Tomatensalat Vanillepudding mit Erdbeersoße	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsoße, dazu Grünkohl und Kartoffelklöße Zitronenmousse
Kleines Menü für den kleinen Appetit 6,85 €	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln Mousse au Chocolat	Blutwurst aus dem Tiegel, dazu Kartoffelpüree und Apfelmus (kalt) Rote Grütze	„Currywurst“ frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu warmer Kartoffelsalat Joghurtcreme mit Früchten	„Jägerpfanne“ mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei Grießbrei mit Kirschoße	Rindergulasch mit Champignons, dazu Eiernudeln Karamellpudding mit Sahnesoße	Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchteinlage, dazu bunter Gemüseris Vanillepudding mit Erdbeersoße	2 Kochklopse auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree Zitronenmousse
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker 6,95 €	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst Mousse au Chocolat	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ Rote Grütze	3 Eierpfannkuchen, dazu heiße Schokoladensauce mit Birnenstücken Joghurtcreme mit Früchten	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott Grießbrei mit Kirschoße	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat Karamellpudding mit Sahnesoße	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Pfirsich, Ananas und Mandarinspalten) Vanillepudding mit Erdbeersoße	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) Zitronenmousse
Kaltmenü Abendbrot & mehr 5,30 € in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung	Feiner Fleischsalat, lecker angemacht mit Gurke und etwas Mayonnaise, dazu Vollkornbrot und Butter Mousse au Chocolat	„Chef Salat“ mit Salatmix, Tomate, Gurke, gekochtem Schinken, Käse, Ei und Joghurt-Dressing Rote Grütze	2 Rollmöpse mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	2 kleine Buletten mit Senf, garniert, dazu bunter Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	„Schlachtplatte“ Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geflügelsalat 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 = Eiern/-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)