

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

Internationales Wochenmenü

rund um die Welt

8,50 €

„Allgäuer Schweinesteak“^{2,3,7 G,I}
- gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und gemischter Salat
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 3. KW	Montag, 15.01.18	Dienstag, 16.01.18	Mittwoch, 17.01.18	Donnerstag, 18.01.18	Freitag, 19.01.18	Samstag, 20.01.18	Sonntag, 21.01.18
Tagesmenü herzhaft & deftig 7,30 €	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,J,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 7,50 €	„Falscher Hase“ ^{1 A,G,I,J,L} Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ ^{1,2,3 A,G,I,J,L} (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Pfirsichkompott	Rinderschmorbraten ^{1,3 G,I,J,L} mit Rotweinssoße, 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 ^{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 Schmorgurkengemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne x
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs 7,85 € 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 Rahmssoße, 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	Schinken-Rührei ^{1,2,3,7 C,F,G,I,L} dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln Mandarinen-Creme G EW 4,3 F 5,2 KH 5,2 KJ 364 BE 0,4	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 9,40 €	Paniertes Schweineschnitzel „Ungarische Art“ ^{3,8 A,C,G,I} mit Paprika, Zwiebeln, Speck und Knoblauch, dazu gebackene Kartoffelspalten und Krautsalat Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ ^{2,3 A,F,G,I} mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln Menü-Aufpreis + 1,00 € Pfirsichkompott	Gebratenes Rotbarschfilet, natur ^{2,3 C,D,G,I,L} mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Mokkapudding mit Vanillesoße G	Gebratene Entenkeule ^{1,2,3 A,G,I,J,L} mit Geflügelsoße, dazu Grünkohl und Salzkartoffeln 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 Menü-Aufpreis + 1,00 € Vanillepudding mit Sahne x
Kleines Menü für den kleinen Appetit 6,85 €	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,I,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	Kräuter-Rührei, ^{C,G,I,L} dazu leckere Bratkartoffeln Vanillepudding mit Sahne x
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker 6,95 €	Milchreis ^{1 G} mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Grünkohl-Eintopf ^{A,F,G,I,L} mit Kartoffelwürfeln und Räucher-Tofu Pfirsichkompott	Süßer Grießflammeri ^{A,G} mit heißen Schattenmorellen (ohne Steine) Mokkapudding mit Vanillesoße G	„Linsen-Chili“ - ^{G,I,L} rote Linsen mit Paprika, Tomaten, weißen Bohnen und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree 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 Rahmssoße, 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,J} garniert mit Früchten, dazu feiner Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	Salatplatte „Florida“ ^{2,3 C,G,J} 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-Sahnesoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Bulette mit Senf, ^{3,8 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 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.