

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

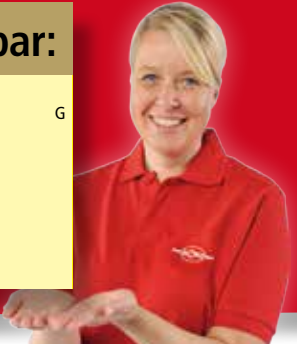
Internationales Wochenmenü

rund um die Welt

8,50 €

„Griechische Platte“
- Gyros-Geschnetzeltes 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 9. KW	Montag, 26.02.18	Dienstag, 27.02.18	Mittwoch, 28.02.18	Donnerstag, 01.03.18	Freitag, 02.03.18	Samstag, 03.03.18	Sonntag, 04.03.18
Tagesmenü herzhaft & deftig 7,30 €	Kasseler mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Joghurt „Pflaume-Zimt“	Geschmorte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln Pfirsichkompott	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Mokkapudding mit Vanillesoße	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Pistazienpudding	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Mandarinen-Creme	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Rahmgulasch (vom Schwein), dazu Leipziger Allerlei und Butternudeln Vanillepudding mit Sahne
Schonkost leicht & bekömmlich 7,50 €	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree Joghurt „Pflaume-Zimt“	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Pfirsichkompott	Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Mokkapudding mit Vanillesoße	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Pistazienpudding	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Mandarinen-Creme	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	2 kleine Buletten auf Schmorwurkgemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs 7,85 € Nährwertangaben je 100 g:	Blumenkohl mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Fruchtjoghurt	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen und Reis Pfirsichkompott	Feine Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln Mokkapudding mit Vanillesoße	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Pistazienpudding	Schinken-Rührei, dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln Mandarinen-Creme	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
Feinschmecker für Genießer 9,40 €	Paniertes Schweineschnitzel „Ungarische Art“ mit Paprika, Zwiebeln, Speck und Knoblauch, dazu gebackene Kartoffelspalten und Krautsalat Joghurt „Pflaume-Zimt“	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln Pfirsichkompott	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Mokkapudding mit Vanillesoße	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Grünkohl und Salzkartoffeln Pistazienpudding	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree Mandarinen-Creme	Schollenfilet, natur gebraten, mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Sahne
Kleines Menü für den kleinen Appetit 6,85 €	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln, dazu Kräuterpüree Joghurt „Pflaume-Zimt“	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Pfirsichkompott	Kleine Bulette auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Mokkapudding mit Vanillesoße	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln Pistazienpudding	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree Mandarinen-Creme	Putengulasch, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Kräuter-Rührei, dazu leckere Bratkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker 6,95 €	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott Joghurt „Pflaume-Zimt“	„Linsen-Bolognese“ mit roten Linsen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und italienischen Kräutern, dazu Gabelspaghetti Pfirsichkompott	Süßer Grießflammeri mit heißen Schattenmorellen (ohne Steine) Mokkapudding mit Vanillesoße	Möhren-Pastinaken-Topf mit Kartoffelwürfeln, Dill und Petersilie Pistazienpudding	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße Mandarinen-Creme	Leckere Pilzpfanne in Rahmsauce, dazu Butterspätzle Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Kaiserschmarrn (mit Rosinen) dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Vanillepudding mit Sahne
Kaltmenü Abendbrot & mehr in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung 5,30 €	Paniertes Hähnchenschnitzel garniert mit Früchten, dazu feiner Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	Salatplatte „Florida“ mit Salatmix, Gurke, Tomate, Mandarinenpalten, Hähnchenfleisch und Cocktail-Dressing	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Vesperplatte“ Schinkenspeck, Sülze, Bierschinken und Camembert, garniert mit saurer Gurke, dazu Bauernbrot und Butter	„Matjesfilet“ auf Hausfrauen Art mit Apfel-, Zwiebel-Sahnesauce, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Bulette mit Senf, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nährwertangaben = Ca-, Werte- Menü 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.