

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

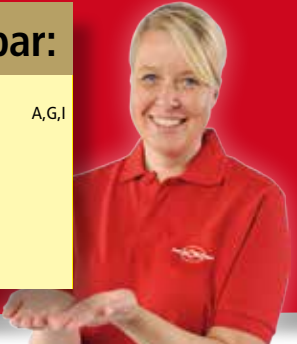
Internationales Wochenmenü

rund um die Welt

8,50 €

„Western-Steak“ - gebratenes Schweinenackensteak mit Champignons in Kräuterbutter, dazu gebackene Kartoffelspalten und Maissalat mit Kidney-Bohnen

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 11. KW	Montag, 12.03.18	Dienstag, 13.03.18	Mittwoch, 14.03.18	Donnerstag, 15.03.18	Freitag, 16.03.18	Samstag, 17.03.18	Sonntag, 18.03.18
Tagesmenü herzhaft & deftig 7,30 €	Spießbraten vom Schwein 1,3 mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	Blutwurst 2,3 auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Kirschkompott	Möhreneintopf 2,3,7 mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Schoko-Mint-Pudding G	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art 2,3 in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Erdbeercreme G	Lockerer Hackbraten 1 mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Bananenpudding mit Schokoladensauce G	Huhneintopf G,I mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Nougatcreme G	Kasselerbraten 1,2,3,7 mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse x
Schonkost leicht & bekömmlich 7,50 €	2 kleine Buletten A,C,G,I,L auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	Gefüllte Wirsingroulade 1 (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsoße, C,G,I,L dazu Kartoffelbrei Kirschkompott	Paniertes Hähnchenschnitzel 1,3 mit Geflügelsauce, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Schoko-Mint-Pudding G	Kräftiger Eintopf C,G,I,L aus Blumenkohl, Möhren, Bohnen, Kartoffelwürfeln und Fleischbällchen Erdbeercreme G	Gedünstetes Seefischfilet 3 mit Buttersoße, D,G,I,J,L dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Bananenpudding mit Schokoladensauce G	Gebratene Hähnchenkeule G,I auf buntem Sommergemüse mit Holländischer Soße, dazu Kartoffel-Röstitaler Nougatcreme G	Lamm-Ragout 1 mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis Zitronenmousse x
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs 7,85 € Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Paprikaschote 3 (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln Cappuccinopudding x EW 3,1 F 0,5 KH 9,2 KJ 259 BE 0,8	Holsteiner Kartoffelsuppe 2,3,7 mit 2 Wiener Würstchen Kirschkompott EW 3,2 F 0,4 KH 6,8 KJ 345 BE 0,6	2 kleine Buletten „Jäger Art“ 1,3 mit Pilzsoße, A,C,G,I,J,L dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Schoko-Mint-Pudding G EW 4,3 F 4,0 KH 7,4 KJ 364 BE 0,6	Mageres Eisbein 2,3,7 auf Sauerkraut, G,I,L dazu Stampfkartoffeln Erdbeercreme G EW 6,5 F 5,9 KH 6,7 KJ 461 BE 0,6	Kräuter-Rührei 3 mit Rahmspinat, C,G,I,L und Salzkartoffeln Bananenpudding mit Schokoladensauce G EW 4,1 F 4,6 KH 4,1 KJ 344 BE 0,3	Gekochter Tafelspitz 3 (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, G,I,L dazu Möhregemüse und Petersilienkartoffeln Nougatcreme G EW 5,9 F 2,4 KH 8,8 KJ 345 BE 0,7	Königsberger Klopse 3,8 in Kapernsoße, A,C,G,I,J,L dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Haselnusscreme x EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6
Feinschmecker für Genießer 9,40 € Menü-Aufpreis + 0,50 €	Pfifferlinge in Rahmsoße 1,2,3 mit gebratenen Fleischbällchen, A,C,G,I,J dazu gebackene Kartoffelspalten „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	Schollenfilet, natur gebraten, 3,8 mit Remouladensauce, C,D,G,I,L dazu warmer Kartoffelsalat Kirschkompott	„Grünkohlplatte“ - 2,3,7 Grünkohl mit Kasseler und Knacker, A,I,J,L dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Schoko-Mint-Pudding G	Gebratenes Schweinenackensteak G,I „Hawaii“ (mit Ananasscheibe und Käse überbacken) auf Currysoße, dazu Erbsen-Reis Erdbeercreme G	Gebratene Putenleber 1 mit Schmorzwiebeln, G,I,J,L und Apfelspalten, dazu Finger Möhrchen und Stampfkartoffeln Bananenpudding mit Schokoladensauce G	Gebratenes Rotbarschfilet, natur, 2,3 dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln, D,G,I,J,L mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat Nougatcreme G	Rheinischer Sauerbraten vom Rind 1 in typischer Soße (mit Rosinen), A,G,I,J dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Menü-Aufpreis + 0,50 € Zitronenmousse x
Kleines Menü für den kleinen Appetit 6,85 €	Winter-Eintopf C,G,I,L aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	Schinken-Nudeln 2,3,7 mit fruchtiger Tomatensoße, A,C,G,I Kirschkompott	2 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinspalten) Schoko-Mint-Pudding G	Blumenkohl A,C,G,I,J,L mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Erdbeercreme G	Ungarisches Gulasch 1 mit Paprika und Zwiebeln, A,C,G,I,J dazu Eiernudeln Bananenpudding mit Schokoladensauce G	Kleine Bulette 1,3 in Soße, dazu Apfelrotkohl, A,C,G,I,J,L und Salzkartoffeln Nougatcreme G	Hähnchenbrustfilet G,I,L auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree Zitronenmousse x
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker 6,95 €	Süßer Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	4 Kartoffelpuffer A,C mit Apfelmus (kalt) Kirschkompott	Griechischer Bohneneintopf I,L mit weißen Bohnen, Tomate, Zwiebeln, Oliven, Lorbeer, Oregano und etwas Knoblauch Schoko-Mint-Pudding G	3 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Erdbeercreme G	Milchreis 3 mit Zimt und Zucker, G und heißem Apfelkompott (mit Rosinen) Bananenpudding mit Schokoladensauce G	Käse-Nudeln 1,2 Kurze Makkaroni mit Reibekäse, A,C,G,I dazu fruchtige Tomatensoße und ein Bohnensalat Nougatcreme G	Eierpfannkuchen 1 mit Blaubeerfüllung, A,C,G dazu heiße Vanillesoße Zitronenmousse x
Kaltmenü 5,30 € Abendbrot & mehr in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung	Paniertes Hähnchenschnitzel 3 garniert mit Ananas und Kirsche, A,C,G,I dazu leckerer Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	Frischer Obstsalat 1 mit feiner Vanillecreme, A,C,G dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Bunte Salatplatte“ C,G mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtem Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing	„Schweizer Käse-Wurst-Salat“ 2,3,7 mit Fleischwurst und Emmenthaler, A,C,G,I abgeschmeckt mit Senf und Schnittlauch, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	„Fischplatte“ - 8 Brathering und Rollmops, A,D,G,I mit Zwiebelringen garniert, dazu Vollkornbrot und Butter	Kasselerbraten – kalt – 1,2,3,7,8 mit Sahnemeerrettich, garniert, C,G,I,L dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geflügelsalat 3 mit Spargel, Champignons, A,C,G,I und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte/Menu ohne Salat, Dessert
 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)
 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.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.