

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 12. KW	Montag, 19.03.18	Dienstag, 20.03.18	Mittwoch, 21.03.18	Donnerstag, 22.03.18	Freitag, 23.03.18	Samstag, 24.03.18	Sonntag, 25.03.18
Tagesmenü herzhaft & deftig 7,30 €	Gebratene Bulette mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Joghurt „Rhabarber-Vanille“	Saftiger Schweinebraten mit Kümmelsoße, dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelklöße Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Grüner Erbseneintopf mit 2 Wiener Würstchen Schokoladen-Grießpudding	Gebratene Hähnchenkeule auf buntem Frühlingsgemüse, mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Milchreis mit Erdbeersoße	Gebratenes Seefischfilet, natur, mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Zitronen-Joghurtcreme	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Specksoße und Kartoffelbrei Cappuccinopudding	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis Joghurt „Kirsche“
Schonkost leicht & bekömmlich 7,50 €	Gebratene panierte Rinderleber mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree und eingelegter Kürbis Joghurt „Rhabarber-Vanille“	Feine Bratwurst in Rahmsoße, dazu Blumenkohlröschen in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Schokoladen-Grießpudding	Gebratenes Seefischfilet, natur mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhregemüse und Salzkartoffeln Milchreis mit Erdbeersoße	Bunter Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen Zitronen-Joghurtcreme	Kräftiges Gulasch (vom Schwein), dazu Rotkohl und Eiernudeln Cappuccinopudding	Leckeres Pilzragout in Rahmsoße mit Kräutern und etwas Speck, dazu Serviettenknödel Joghurt „Kirsche“
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs 7,85 € Nährwertangaben je 100 g:	Hähnchenbrust mit Spargelcremesoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt EW 5,8 F 1,3 KH 6,0 KJ 264 BE 0,5	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Grütze EW 5,3 F 2,8 KH 7,8 KJ 342 BE 0,7	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Senfsoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Schokoladen-Grießpudding EW 5,4 F 6,9 KH 8,3 KJ 496 BE 0,7	„Falscher Hase“ - Hackbraten mit Sahnesoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln Milchreis mit Erdbeersoße EW 8,0 F 8,0 KH 7,0 KJ 509 BE 0,5	Mageres Kasseler mit Soße, dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree Zitronen-Joghurtcreme EW 5,5 F 4,9 KH 5,5 KJ 363 BE 0,5	Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen Cappuccinopudding EW 2,1 F 3,2 KH 7,0 KJ 261 BE 0,5	Spießbraten vom Schwein in Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt EW 9,1 F 3,8 KH 6,0 KJ 387 BE 0,5
Feinschmecker für Genießer 9,40 € Menü-Aufpreis + 1,00 €	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Joghurt „Rhabarber-Vanille“	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Gebratenes Schollenfilet, natur, mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Schokoladen-Grießpudding	Paniertes Schweineschnitzel „Fürsterin Art“ mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Tomatensalat Milchreis mit Erdbeersoße	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Zitronen-Joghurtcreme	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Cappuccinopudding	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Kartoffelklöße Joghurt „Kirsche“
Kleines Menü für den kleinen Appetit 6,85 €	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Joghurt „Rhabarber-Vanille“	Kleine Bulette auf Möhregemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Hähnchenpfanne mit viel Gemüse, dazu Reis Schokoladen-Grießpudding	Schmorkohl mit Hackfleisch, dazu Kartoffelpüree Milchreis mit Erdbeersoße	Spaghetti „Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße Zitronen-Joghurtcreme	Putenrollbraten in Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree Cappuccinopudding	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsoße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Kirsche“
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker 6,95 €	Sommerlicher Gemüsetopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen, Petersilie, Griebklößchen und Nudeln Joghurt „Rhabarber-Vanille“	3 Eierpfannkuchen, dazu heiße Schokoladensoße mit Birnenstücken Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Blumenkohl in sahniger Käsesoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Schokoladen-Grießpudding	Kaiserschmarrn (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus Milchreis mit Erdbeersoße	Grießflammeri mit heißem Aprikosenkompott Zitronen-Joghurtcreme	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Cappuccinopudding	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeerkompott Joghurt „Kirsche“
Kaltmenü Abendbrot & mehr in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung 5,30 €	Prager Schinkenbraten, bunt garniert, dazu Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	Bunte Salatplatte mit Chinakohl, Möhrenstreifen, Mais, Kidney-Bohnen, Tomate, Kürbiskernen und Kräuter-Dressing	Bulette mit Senf, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Leckerer, sahniger Kräuterquark, garniert mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter	Brathering mit Zwiebelringen, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Feiner Eiersalat, angemacht mit Champignons, Spargel, Erbsen und etwas Mayonnaise, garniert, 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, 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)