


Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

Internationales Wochenmenü

rund um die Welt

8,50 €

Gebratenes Schollenfilet ³
„à la bonne femme“,
natur, auf Weißweinsoße mit Champignons,
dazu Kräuterkartoffeln und Tomatensalat

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 13. KW | Montag, 26.03.18 | Dienstag, 27.03.18 | Mittwoch, 28.03.18 | Do., 29.03.18, Gründonnerstag | Fr., 30.03.18, Karfreitag | Samstag, 31.03.18 | So., 01.04.18, Ostersonntag |
|---|--|--|---|---|---|--|---|
| Tagesmenü herzhaft & deftig 7,30 € | Rahmgulasch „Jäger Art“ ^{1,3} (vom Schwein) mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln Zitronenmousse x | 3 Bratwürstchen ^{2,3,7} „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Fruchtcocktail | Grüner Bohneneintopf ^{2,3,7} mit 2 Wiener Würstchen Kirschcreme g | 3 Königsberger Klopse ^{3,8} in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Vanillepudding mit Schokoladensoße g | Gebratenes Seelachsfilet, ³ natur, mit Champignonsoße,  dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Joghurt „Aprikose-Mango“ x | Linseneintopf ^{2,3,7} und 2 Wiener Würstchen Erdbeer-Rhabarber-Creme g | Gebratene Hähnchenbrust ^{1,3} mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße c,g |
| Schonkost leicht & bekömmlich 7,50 € | Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ ^{1,8} (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei Zitronenmousse x | Bunter Gemüseeintopf ^{g,i,l} mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Fruchtcocktail | 2 kleine Buletten ^{a,c,g,i,l} auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Kirschcreme g | Gebratene Fischstäbchen ^{a,d,g,i,l} auf Kräuterpüree,  dazu Möhrengemüse in Holländischer Soße Vanillepudding mit Schokoladensoße g | 2 Spiegeleier ^{c,g,i,l} auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln Joghurt „Aprikose-Mango“ x | Lockerer Hackbraten ^{1,3} mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Creme g | „Spaghetti Bolognese“ ^{a,i,g} Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße und Parmesankäse Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße c,g |
| Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs 7,85 € Nährwertangaben je 100 g: | Bulette ¹ mit Sahnesauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Bananencreme x EW 5,6 F 4,8 KH 7,3 KJ 326 BE 0,6 | Kasselerbraten ^{1,2,3,7} mit Soße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Fruchtcocktail EW 4,9 F 4,2 KH 7,8 KJ 381 BE 0,6 | Gefüllte Kohlroulade ¹ (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Kirschcreme g EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5 | Ungarisches Gulasch (vom Rind) ^{1,3} mit Paprika und Zwiebeln, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße g EW 5,6 F 3,3 KH 6,1 KJ 295 BE 0,5 | Brühdudeln ^{a,g,i} mit viel Gemüse und Huhnfleisch Fruchtjoghurt x EW 4,6 F 1,6 KH 6,4 KJ 245 BE 0,5 | Feine Kalbsbratwurst ^{1,3,7} mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Creme g EW 4,0 F 6,6 KH 8,2 KJ 459 BE 0,6 | Putenkeulenbraten ^{1,3} mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße c,g EW 6,0 F 7,0 KH 6,6 KJ 484 BE 0,6 |
| Feinschmecker für Genießer 9,40 € | „Griechische Platte“ - ^g Gyros-Geschnetzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen und ein kleines Schweinesteak, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki Zitronenmousse x | 2 kleine panierte ¹ Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{a,g,i,j} mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat Fruchtcocktail | 3 „Matjesfilets“ ^{2,3} mit Zwiebelringen,  dazu Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Kirschcreme g | Gebratene Entenkeule ^{1,2,3} mit Geflügelsoße, dazu Grünkohl und Salzkartoffeln Menü- Aufpreis + 1,00 € Vanillepudding mit Schokoladensoße g | Gebratenes Rotbarschfilet, natur ^{3,8} mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat  Joghurt „Aprikose-Mango“ x | 1/2 Grill-Hähnchen, ^{2,3,8} dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und Möhrensalat Erdbeer-Rhabarber-Creme g | Lammkeulenbraten ¹ in Soße mit Tomate und Kräutern, dazu Kartoffel-Röstitaler und Bohnensalat  Menü- Aufpreis + 0,50 € Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße c,g |
| Kleines Menü für den kleinen Appetit 6,85 € | Geflügelfrikassee ^{g,i} mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis Zitronenmousse x | Gefüllte Putenroulade ¹ (mit Gemüsefüllung) mit Champignonsoße, dazu Kräuterpüree Fruchtcocktail | Rinderbraten ¹ mit Rotweinsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Kirschcreme g | Holsteiner Kartoffelsuppe ^{2,3,7} mit 1 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Schokoladensoße g | Kleine Bulette ³ auf Schmorgurken, dazu Petersilienkartoffeln Joghurt „Aprikose-Mango“ x | 2 Eierpfannkuchen ^{a,c,g} mit heißem Heidelbeerkompott Erdbeer-Rhabarber-Creme g | Wildgulasch ¹ in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle  Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße c,g |
| Vegetarisch & Süß fleischlos lecker 6,95 € | Möhren-Bohnen-Eintopf ^{g,i,l} mit Möhren, weißen Bohnen, Kartoffeln und Petersilie Zitronenmousse x | Eierpfannkuchen ¹ mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker Fruchtcocktail | Gefüllte Paprikaschote ^{a,c,f,g,i,j} (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Kirschcreme g | Milchreis ^g mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Vanillepudding mit Schokoladensoße g | 2 Hefeklöße ^{a,c,g} dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Joghurt „Aprikose-Mango“ x | Gabelspaghetti „Bologneser Art“ ^{a,g,i} mit Gemüse-Bolognese und Parmesankäse Erdbeer-Rhabarber-Creme g | 3 Eierpfannkuchen ^{a,c,g} mit heißem Frucht Kompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren)  Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße c,g |
| Kaltmenü ^{2,3,5,7,8} Abendbrot & mehr in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung 5,30 € | Kasselerbraten – kalt – ^{2,3,5,7,8} mit Sahneerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)  | Salatplatte „Bella Italia“ ^g mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella-Käse und Basilikum-Dressing | „Käseplatte“ ^{a,g} mit Gouda, Edamer und Frischkäse, garniert, dazu Grau- und Vollkornbrot, Butter und Schmalz | Frischer Obstsalat ¹ mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen ^{a,c,g} | Geräucherte Makrele ^{a,d,g} mit Zwiebelringen, bunt garniert, dazu Toastbrot und Butter  | Hausmacher Sülze ^{2,3,7,8} mit Remouladensoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) ^{c,g,i,j,l} | Schinkenröllchen ^{1,2,3,7} (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter ^{a,c,g,h,i,j}  |

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Wert/Menu ohne Salat, Dessert. 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). 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 = Sesam/-erzeugnisse, L = Schweinefleisch, M = Weichtiere/-erzeugnisse, N = Lupine/-erzeugnisse, O = Weizen/-erzeugnisse, P = Sesam/-erzeugnisse, Q = Sesam/-erzeugnisse, R = Sesam/-erzeugnisse, S = Sesam/-erzeugnisse, T = Sesam/-erzeugnisse, U = Sesam/-erzeugnisse, V = Sesam/-erzeugnisse, W = Sesam/-erzeugnisse, X = siehe Aufdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine, Weichtiere und deren Erzeugnisse) enthalten.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.