

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

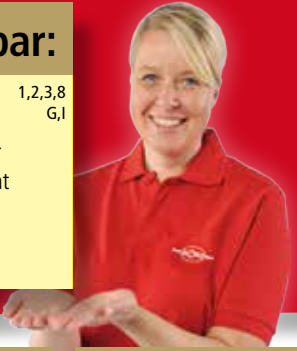
Internationales Wochenmenü

rund um die Welt

8,50 €

Lammpfanne „thailändisch“ 1,2,3,8 G,I
mit Kokosmilch und Zwiebeln, mit Curry, Knoblauch, Ingwer, Limette und Koriander abgeschmeckt, dazu Reis und Möhrensalat

Dessert des Tages



Einfach bis 16.30 Uhr bestellen –
und schon am nächsten Tag genießen

456 50 15

Fax: 455 90 93


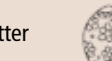



Unsere Spezialdiäten

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 14. KW	Mo., 02.04.18, Ostermontag	Dienstag, 03.04.18	Mittwoch, 04.04.18	Donnerstag, 05.04.18	Freitag, 06.04.18	Samstag, 07.04.18	Sonntag, 08.04.18
Tagesmenü herzhaft & deftig 7,30 €	Spießbraten mit Bratensoße 1,3 G,I,J,L dazu Rahm-Wirsing und Petersilienkartoffeln  Vanillepudding mit Sahne x	Bulette 1,3 A,C,G,I,J,L mit Champignonsoße, dazu buntes Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Joghurt „Holunder-Orange“ x	„Falscher Hase“ 1,3 A,G,I,J,L - Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Rote Grütze mit Sahne x	2 „Matjesfilets“ 2,3 C,D,G,I,J,L auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Grießbrei mit Kirschoße A,G	Möhreneintopf 2,3,7 G,I,L mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen Karamellpudding mit Sahnesoße G	Bratwurst „Thüringer Art“ 1,7 G,I,J,L mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Sauerbraten „Rheinische Art“ 1 G,I,J vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Panacotta-Pudding x
Schonkost leicht & bekömmlich 7,50 €	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ A,G,I mit Champignons, dazu Spiralnudeln Vanillepudding mit Sahne x	Hähnchenpfanne „chinesisch“ 2,3 F,G,I mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis Joghurt „Holunder-Orange“ x	Kalbsrollbraten 1,3 G,I,J,L in Sahnesoße, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln Rote Grütze mit Sahne x	Steckrüben-Eintopf C,G,I,L mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen Grießbrei mit Kirschoße A,G	2 kleine Buletten 1,3 A,C,G,I,J,L mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Karamellpudding mit Sahnesoße G	2 gekochte Eier 3 C,G,I,L auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Huhneintopf „Royal“ C,G,I mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis Panacotta-Pudding x
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs 7,85 € Nährwertangaben je 100 g:	Kräftiges Rindergulasch 1 G,I,J,L dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat Vanillepudding mit Sahne x EW 3,7 F 3,7 KH 6,5 KJ 309 BE 0,5	3 Königsberger Klopse 3,8 A,C,G,I,J,L mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Fruchtjoghurt x EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6	Gebratenes Hähnchenbrustfilet 1,3 F,G,I,J,L mit Rotweinsauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln Cappuccinocrema x EW 5,8 F 2,0 KH 6,0 KJ 258 BE 0,5	Saftiger Schweinebraten 1,3 G,I,J,L mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Grießbrei mit Kirschoße A,G EW 8,5 F 3,8 KH 7,8 KJ 414 BE 0,7	Gedünstetes Seelachsfilet 2,3,8 D,G,I,J,L in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Karamellpudding mit Sahnesoße G EW 6,0 F 2,0 KH 6,0 KJ 282 BE 0,5	Grüner Bohneneintopf G,I,L mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischbeilage Vanillepudding mit Erdbeersoße G EW 3,7 F 1,9 KH 5,0 KJ 202 BE 0,4	Kalbsgeschnetzeltes 1,3 G,I,L in Sahnesoße mit Champignons, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Nougatcreme x EW 4,3 F 2,2 KH 7,0 KJ 280 BE 0,5
Feinschmecker für Genießer 9,40 € Menü-Aufpreis + 0,50 €	Pfifferlinge 1,2,3 C,G,I,J mit etwas Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Kartoffel-Röstitaler Vanillepudding mit Sahne x	„Holzfällersteak“ 1,2,3 G,I,J,L vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Krautsalat Joghurt „Holunder-Orange“ x	Schollenfilet, natur gebraten 2,3,8 D,J,L „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Rote Grütze mit Sahne x	Sauerkrautplatte 2,3,7 G,I,L Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Grießbrei mit Kirschoße A,G	Gebratene Kalbsleber 1 G,I,J,L mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Karamellpudding mit Sahnesoße G Menü-Aufpreis + 1,00 €	Schollenfilet, natur gebraten D,G,I,J,L mit Senfsoße, dazu Bratkartoffeln und Tomatensalat Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Gebratene Gänsebrust 1 A,G mit Geflügelsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße Panacotta-Pudding x Menü-Aufpreis + 1,00 €
Kleines Menü für den kleinen Appetit 6,85 €	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel 1,3 A,G,L auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne x	„Currywurst“ 3,4,7,8 G,I,J,L frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu warmer Kartoffelsalat Joghurt „Holunder-Orange“ x	Blutwurst aus dem Tiegel 2,4 A,G,L dazu Kartoffelpüree und Apfelmus (kalt) Rote Grütze mit Sahne x	„Jägerpfanne“ 1 G,I,L mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei Grießbrei mit Kirschoße A,G	Rindergulasch 1 A,C,G,I,J mit Champignons, dazu Eiernudeln Karamellpudding mit Sahnesoße G	Hähnchenfleisch G in Currysoße mit Fruchteinlage, dazu bunter Gemüseris Vanillepudding mit Erdbeersoße G	2 Kochklopse 3 A,C,G,I,J,L auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree Panacotta-Pudding x
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker 6,95 €	Milchreis 5 G,L mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst Vanillepudding mit Sahne x	Kräftiger Linseneintopf G,I,J,L Joghurt „Holunder-Orange“ x	3 Eierpfannkuchen A,C,G dazu heiße Schokoladensauce mit Birnenstücken Rote Grütze mit Sahne x	Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott Grießbrei mit Kirschoße A,G	Kräuter-Rührei C,G,I,L mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat Karamellpudding mit Sahnesoße G	3 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißem Fruchtkompott (Pflirsich, Ananas und Mandarinspalten) Vanillepudding mit Erdbeersoße G	4 Kartoffelpuffer A,C mit Apfelmus (kalt) Panacotta-Pudding x
Kaltmenü Abendbrot & mehr 5,30 € in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung	Feiner Fleischsalat 1,2,3,7,8 A,C,G,J lecker angemacht mit Gurke und etwas Mayonnaise, dazu Vollkornbrot und Butter 	2 Rollmöpse 1,3,8 A,C,D,G,J,L mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) 	„Chef Salat“ 2,3,7 C,G mit Salatmix, Tomate, Gurke, gekochtem Schinken, Käse, Ei und Joghurt-Dressing	2 kleine Buletten 3 A,C,G,J mit Senf, garniert, dazu bunter Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	„Schlachtplatte“ 2,3,4,5,7 A,G,I,J,L Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel 3,8 A,C,G,I,L mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geflügelsalat 3 A,C,G,J mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, 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)

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.