

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

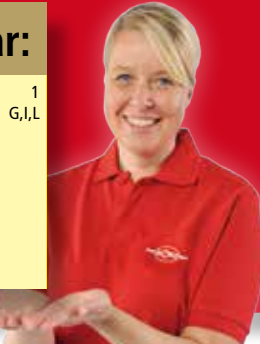
Internationales Wochenmenü

rund um die Welt

8,50 €

Kalbsbraten „à la Normande“, geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree und gemischter Salat

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 17. KW	Montag, 23.04.18	Dienstag, 24.04.18	Mittwoch, 25.04.18	Donnerstag, 26.04.18	Freitag, 27.04.18	Samstag, 28.04.18	Sonntag, 29.04.18
Tagesmenü herzhaft & deftig 7,30 €	Spießbraten vom Schwein mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	Blutwurst auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Kirschkompott	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Schoko-Mint-Pudding	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Erdbeercreme	Lockerer Hackbraten mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Bananenpudding mit Schokoladensauce	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Nougatcreme	Kasselerbraten mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse
Schonkost leicht & bekömmlich 7,50 €	2 kleine Buletten auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	Gefüllte Wirsingroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei Kirschkompott	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Schoko-Mint-Pudding	Kräftiger Eintopf aus Blumenkohl, Möhren, Bohnen, Kartoffelwürfeln und Fleischbällchen Erdbeercreme	Gedünstetes Seefischfilet mit Buttersauce, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Bananenpudding mit Schokoladensauce	Gebratene Hähnchenkeule auf buntem Sommergemüse mit Holländischer Soße, dazu Kartoffel-Röstitaler Nougatcreme	Lamm-Ragout mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis Zitronenmousse
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs 7,85 € Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln Cappuccinopudding	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Kirschkompott	2 kleine Buletten „Jäger Art“ mit Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Schoko-Mint-Pudding	Mageres Eisbein auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Erdbeercreme	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Bananenpudding mit Schokoladensauce	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhregemüse und Petersilienkartoffeln Nougatcreme	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Haselnusscreme
Feinschmecker für Genießer 9,40 € Menü-Aufpreis + 0,50 €	Pfifferlinge in Rahmsauce mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	Schollenfilet, natur gebraten , mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat Kirschkompott	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Schoko-Mint-Pudding	Gebratenes Schweinenackensteak „Hawaii“ (mit Ananasscheibe und Käse überbacken) auf Currysoße, dazu Erbsen-Reis Erdbeercreme	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Fingermöhren und Stampfkartoffeln Bananenpudding mit Schokoladensauce	Gebratenes Rotbarschfilet, natur , dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat Nougatcreme	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Zitronenmousse
Kleines Menü für den kleinen Appetit 6,85 €	Bunter Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße Kirschkompott	2 Eierpfannkuchen mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinspalten) Schoko-Mint-Pudding	Blumenkohl mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Erdbeercreme	Ungarisches Gulasch mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Bananenpudding mit Schokoladensauce	Kleine Bulette in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Nougatcreme	Hähnchenbrustfilet auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree Zitronenmousse
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker 6,95 €	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) Kirschkompott	Griechischer Bohneneintopf mit weißen Bohnen, Tomate, Zwiebeln, Oliven, Lorbeer, Oregano und etwas Knoblauch Schoko-Mint-Pudding	3 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Erdbeercreme	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Apfelkompott (mit Rosinen) Bananenpudding mit Schokoladensauce	Käse-Nudeln Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und ein Bohnensalat Nougatcreme	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesauce Zitronenmousse
Kaltmenü Abendbrot & mehr 5,30 € in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung	Paniertes Hähnchenschnitzel garniert mit Ananas und Kirsche, dazu leckerer Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Bunte Salatplatte“ mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtem Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing	„Schweizer Käse-Wurst-Salat“ mit Fleischwurst und Emmenthaler, abgeschmeckt mit Senf und Schnittlauch, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	„Fischplatte“ - Brathering und Rollmops mit Zwiebelringen garniert, dazu Vollkornbrot und Butter	Kasselerbraten – kalt – mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geflügelsalat 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 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.