

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

**Internationales Wochenmenü**

rund um die Welt

8,50 €

Mai-Schollenfilet „provencale“, natur gebraten - mit Tomate, Paprika und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Zitrone, Kräutern der Provence und Knoblauch, dazu Rosmarinkartoffeln 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 22. KW	Montag, 28.05.18	Dienstag, 29.05.18	Mittwoch, 30.05.18	Donnerstag, 31.05.18	Freitag, 01.06.18	Samstag, 02.06.18	Sonntag, 03.06.18
<b>Tagesmenü</b> herzhaft & deftig 7,30 €	<b>Rostbratwurst</b> mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln <b>Joghurt „Kirsch-Banane“</b>	<b>2 kleine Buletten</b> mit Champignonsoße, dazu Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln <b>Apfelmus</b>	<b>Linseneintopf</b> mit Speck, Wurzelgemüse und 2 Wiener Würstchen <b>Quarkcreme mit Schokosplittern</b>	<b>Ungarisches Gulasch (vom Schwein)</b> mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln <b>Vanillepudding mit Kirschsoße</b>	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße</b>	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen <b>Grießbrei mit Himbeersoße</b>	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln <b>Schokoladenpudding mit Sahne</b>
<b>Schonkost</b> leicht & bekömmlich 7,50 €	<b>Wildgulasch</b> in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Kartoffel-Röstitaler und Kürbis „süß-sauer“ <b>Joghurt „Kirsch-Banane“</b>	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) <b>Apfelmus</b>	<b>Gebratenes Seefischfilet, natur</b> , dazu Remouladensoße und warmer Kartoffelsalat <b>Quarkcreme mit Schokosplittern</b>	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen <b>Vanillepudding mit Kirschsoße</b>	<b>Rindergulasch „Stroganoff“</b> in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße</b>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfeloße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage und Kräutern) <b>Grießbrei mit Himbeersoße</b>	<b>Bratwurstschnecke</b> auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln <b>Schokoladenpudding mit Sahne</b>
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs 7,85 € Nährwertangaben je 100 g:	<b>Gefüllte Kohlroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree <b>Joghurt</b> EW 2,5   F 3,5   KH 6,3   KJ 275   BE 0,5	<b>Gefüllte Rinderroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <b>Apfelmus</b> EW 7,3   F 2,5   KH 6,0   KJ 326   BE 0,5	<b>Rahmgulasch vom Rind</b> dazu Rotkohl und Salzkartoffeln <b>Quarkcreme mit Schokosplittern</b> EW 4,8   F 5,2   KH 7,2   KJ 398   BE 0,7	<b>Gebratenes Seefischfilet</b> mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat <b>Vanillepudding mit Kirschsoße</b> EW 6,5   F 1,4   KH 6,7   KJ 283   BE 0,6	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Rindfleisch einlage <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße</b> EW 3,6   F 1,5   KH 4,3   KJ 195   BE 0,4	<b>Bulette</b> mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei <b>Grießbrei mit Himbeersoße</b> EW 3,7   F 7,5   KH 6,6   KJ 459   BE 0,6	<b>Kalbsrollbraten in Sahnesoße</b> mit Champignons dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln <b>Schokoladenpudding mit Sahne</b> EW 5,9   F 3,0   KH 6,0   KJ 297   BE 0,5
<b>Feinschmecker</b> für Genießer 9,40 €	<b>Kasseler</b> auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln <b>Joghurt „Kirsch-Banane“</b>	<b>3 „Matjesfilets“</b> mit Zwiebelringen, dazu Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie <b>Apfelmus</b>	<b>Gebratene Entenkeule</b> mit Geflügelsoße, dazu Sellerie-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat <b>Menü-Aufpreis + 1,00 €</b> <b>Quarkcreme mit Schokosplittern</b>	<b>Frischer Stangenspargel</b> mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln <b>Menü-Aufpreis + 3,50 €</b> <b>Vanillepudding mit Kirschsoße</b>	<b>1/2 Grill-Hähnchen</b> , dazu saftiger Tomaten-Reis und Krautsalat <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße</b>	<b>Gebratenes Rotbarschfilet, natur</b> dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln und Gurkensalat <b>Grießbrei mit Himbeersoße</b>	<b>Frischer Stangenspargel</b> mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln <b>Menü-Aufpreis + 3,50 €</b> <b>Schokoladenpudding mit Sahne</b>
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit 6,85 €	<b>Gebratene Fischstäbchen</b> , dazu warmer Kartoffelsalat <b>Joghurt „Kirsch-Banane“</b>	<b>Rindergulasch „bürgerlich“</b> mit Gemüseeinlage, dazu Spiral-Nudeln <b>Apfelmus</b>	<b>Hackbraten</b> mit Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) <b>Quarkcreme mit Schokosplittern</b>	<b>Hühnerfrikassee</b> in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln <b>Vanillepudding mit Kirschsoße</b>	<b>Zarter Putenkeulenbraten</b> in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße</b>	<b>Kleine gefüllte Paprikaschote</b> (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis <b>Grießbrei mit Himbeersoße</b>	<b>Bayrischer Leberkäse</b> mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <b>Schokoladenpudding mit Sahne</b>
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker 6,95 €	<b>Steckrüben-Möhren-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und Petersilie <b>Joghurt „Kirsch-Banane“</b>	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit heißem Heidelbeerkompott <b>Apfelmus</b>	<b>Buntes Gemüse-Curry</b> (mit Blumenkohl, Möhren, Erbsen und Bohnen), dazu Naturreis <b>Quarkcreme mit Schokosplittern</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) <b>Vanillepudding mit Kirschsoße</b>	<b>Spargelgemüse</b> in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße <b>Grießbrei mit Himbeersoße</b>	<b>2 gekochte Eier</b> mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat <b>Schokoladenpudding mit Sahne</b>
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung 5,30 €	<b>Hausmacher Sülze</b> mit Remouladensoße, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	<b>Leckerer Eiersalat</b> mit Mandarinspalten, Schinkenstreifen, Mayonnaise und etwas Curry angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter	<b>2 Scheiben Römerbraten</b> , garniert mit Eischeiben und Tomate, dazu leckerer Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	<b>Frischer Obstsalat</b> mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	<b>Feiner Heringssalat</b> mit Gurke, Zwiebel, Apfel und etwas Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	<b>2 kleine Buletten</b> mit Senf, garniert, dazu leckerer Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade

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 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.