

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

**Internationales Wochenmenü**

rund um die Welt

8,50 €

„Piccata Milanese“  
Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle  
gebraten, dazu eine fruchtige Tomatensoße,  
kurze Makkaroni und ein gemischter Salat

1,2  
A,C,G,I

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 25. KW	Montag, 19.06.17	Dienstag, 20.06.17	Mittwoch, 21.06.17	Donnerstag, 22.06.17	Freitag, 23.06.17	Samstag, 24.06.17	Sonntag, 25.06.17
<b>Tagesmenü</b> herzhaft & deftig 7,30 €	<b>Kasseler</b> mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“	<b>Geschmorte Kohlroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln Pfirsichkompott	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen Mokkapudding mit Vanillesoße	<b>Hühnerfrikassee</b> in weißer Soße mit Gemüseinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Pistazienpudding	<b>Gebratenes Seefischfilet „natur“</b> mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Mandarinen-Creme	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	<b>Rahmgulasch (vom Schwein)</b> , dazu Leipziger Allerlei und Butternudeln Vanillepudding mit Sahne
<b>Schonkost</b> leicht & bekömmlich 7,50 €	<b>„Falscher Hase“</b> Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree Joghurt „Kirsch-Banane“	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“</b> (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Pfirsichkompott	<b>Rinderschmorbraten</b> mit Rotweinsauce, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Mokkapudding mit Vanillesoße	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen Pistazienpudding	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Mandarinen-Creme	<b>3 Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	<b>2 kleine Buletten</b> auf Schmorwurkgemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs 7,85 € Nährwertangaben je 100 g:	<b>Blumenkohl</b> mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Fruchtjoghurt	<b>Huhneintopf</b> mit Spargel, Erbsen und Reis Pfirsichkompott	<b>Feine Kalbsbratwurst</b> mit Rahmsauce, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln Mokkapudding mit Vanillesoße	<b>„Jäger-Hackbraten“</b> mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Pistazienpudding	<b>2 gekochte Eier</b> mit Senfsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln Mandarinen-Creme	<b>Mageres Kasseler</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	<b>Kalbsfrikassee</b> in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
<b>Feinschmecker</b> für Genießer 9,40 €	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Zigeuner Art“</b> (mit Tomate, Paprika, Zwiebeln und Champignons), dazu gebackene Kartoffelspalten und bunter Salat Joghurt „Kirsch-Banane“	<b>Gebratenes Rotbarschfilet, natur</b> mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Pfirsichkompott	<b>Gebratene Entenbrust „Chinesisch“</b> mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln Mokkapudding mit Vanillesoße	<b>Zum Saisonende: Frischer Stangenspargel</b> mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln Pistazienpudding	<b>Gegrillte Schweinehaxe</b> (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree Mandarinen-Creme	<b>Schollenfilet, natur gebraten</b> , mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	<b>2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“</b> (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Sahne
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit 6,85 €	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Schmorzwiebeln, dazu Kräuterpüree Joghurt „Kirsch-Banane“	<b>2 Eierpfannkuchen</b> mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Pfirsichkompott	<b>Kleine Bulette</b> auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Mokkapudding mit Vanillesoße	<b>Hackfleisch-Gemüse-Pfanne</b> mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln Pistazienpudding	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> , natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree Mandarinen-Creme	<b>Putengulasch</b> , dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	<b>Schinken-Rührei</b> , dazu leckere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Vanillepudding mit Sahne
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker 6,95 €	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott Joghurt „Kirsch-Banane“	<b>Blumenkohl, Möhrchen und rote Linsen</b> in milder Currysoße, dazu Reis Pfirsichkompott	<b>Süßer Grießflammeri</b> mit heißen Schattenmorellen (ohne Steine) Mokkapudding mit Vanillesoße	<b>Nudel-Tomaten-Eintopf</b> mit Möhrenscheiben, weißen Bohnen, Porree und Petersilie Pistazienpudding	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße Mandarinen-Creme	<b>Leckere Pilzpfanne</b> in Rahmsauce, dazu Butterspätzle Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	<b>Kaiserschmarrn (mit Rosinen)</b> dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Vanillepudding mit Sahne
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr 5,30 € in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung	<b>Brathering mit Sahnemeerrettich</b> , garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	<b>Salatplatte „Florida“</b> mit Salatmix, Gurke, Tomate, Mandarinspalten, Hähnchenfleisch und Cocktail-Dressing	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> garniert mit Früchten, dazu feiner Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	<b>„Vesperplatte“</b> Schinkenspeck, Sülze, Bierschinken und Camembert, garniert mit saurer Gurke, dazu Bauernbrot und Butter	<b>„Matjesfilet“ auf Hausfrauen Art</b> mit Apfel-, Zwiebel-Sahnesauce, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	<b>Bulette mit Senf</b> , garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	<b>Schinkenröllchen</b> (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, 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 Antioxidationsmittel, 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.