

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

**Internationales Wochenmenü**

rund um die Welt

8,50 €

**Gebratene Hähnchenbrust „spanisch“** 1,3 FG  
mit einer Rahmsoße aus Oliven, Peperoni, Champignons, Paprika und Zwiebeln, dazu Kartoffelrösti 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 26. KW	Montag, 26.06.17	Dienstag, 27.06.17	Mittwoch, 28.06.17	Donnerstag, 29.06.17	Freitag, 30.06.17	Samstag, 01.07.17	Sonntag, 02.07.17
<b>Tagesmenü</b> herzhaft & deftig 7,30 €	<b>Rostbratwurst</b> 1,3,4,7 FG,I,J,L mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln <b>Joghurt „Pfirsich-Pistazie“</b> x	<b>Linseneintopf</b> 1,2,3 G,I,J,L mit Speck, Wurzelgemüse und 2 Wiener Würstchen <b>Apfelmus</b>	<b>2 kleine Buletten</b> 1 A,C,G,I,J,L mit Champignonsoße, dazu Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln <b>Quarkcreme mit Schokosplittern</b> G	<b>Ungarisches Gulasch (vom Schwein)</b> 1 A,C,G,I,J mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln <b>Vanillepudding mit Kirschoße</b> G	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> 3 D,F,G,I,J,L mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße</b> G,H	<b>Grüner Bohneneintopf</b> 1,2,3 G,I,L mit 2 Wiener Würstchen <b>Grießbrei mit Himbeersoße</b> A,G	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> 1,3 F,G,L mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln <b>Schokoladenpudding mit Sahne</b> x
<b>Schonkost</b> leicht & bekömmlich 7,50 €	<b>Wildgulasch</b> 1 G,I,J in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Kartoffel-Röstitaler und Kürbis „süß-sauer“ <b>Joghurt „Pfirsich-Pistazie“</b> x	<b>„Curry-Huhn“ - Huhnfleisch</b> G mit Möhren, Blumenkohl und Erbsen in Currysoße, dazu Reis <b>Apfelmus</b>	<b>Gebratenes Seefischfilet, natur</b> 3,8 C,D,F,G,I,J,L dazu Remouladensoße und warmer Kartoffelsalat <b>Quarkcreme mit Schokosplittern</b> G	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> 1,2,3 G,I,L mit 2 Wiener Würstchen <b>Vanillepudding mit Kirschoße</b> G	<b>Rindergulasch „Stroganoff“</b> 1,8 A,C,G,I,J in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße</b> G,H	<b>Gebratene Geflügelleber</b> 1 G,I,J,L mit Apfeloße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage und Kräutern) <b>Grießbrei mit Himbeersoße</b> A,G	<b>Bratwurstschnecke</b> 2,3,4,7 G,I,J,L auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln <b>Schokoladenpudding mit Sahne</b> x
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs 7,85 € Nährwertangaben je 100 g:	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> 1 F,G,L mit Geflügelsoße, dazu Pariser Karotten und Kartoffelbrei <b>Joghurt</b> x EW 5,3   F 1,7   KH 5,5   KJ 265   BE 0,5	<b>Gefüllte Rinderroulade</b> 1,3,8 G,I,J,L (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> 1,3 G,I,J,L dazu Rotkohl und Salzkartoffeln <b>Quarkcreme mit Schokosplittern</b> G EW 4,8   F 5,2   KH 7,2   KJ 398   BE 0,7	<b>Gebratenes Seefischfilet</b> 3 D,F,G,I,L mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat <b>Vanillepudding mit Kirschoße</b> G EW 6,5   F 1,4   KH 6,7   KJ 283   BE 0,6	<b>Grüner Bohneneintopf</b> G,I,L mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischleinlage <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße</b> G,H EW 2,4   F 1,0   KH 4,0   KJ 149   BE 0,3	<b>Bulette</b> 1 A,C,F,G,I,J,L mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei <b>Grießbrei mit Himbeersoße</b> A,G EW 3,7   F 7,5   KH 6,6   KJ 459   BE 0,6	<b>Kalbsrollbraten in Sahnesoße</b> 1,3 G,I,L mit Champignons dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln <b>Schokoladenpudding mit Sahne</b> x EW 5,9   F 3,0   KH 6,0   KJ 297   BE 0,5
<b>Feinschmecker</b> für Genießer 9,40 €	<b>Kasseler</b> 2,3,7 G,I,L auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln <b>Joghurt „Pfirsich-Pistazie“</b> x	<b>Gebratenes, paniertes Schollenfilet</b> 8 A,D,G,I,J,L mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat <b>Apfelmus</b>	<b>Gebratene Entenkeule</b> 1 G,I,L mit Geflügelsoße, dazu Kartoffel-Selleriepüree und Rotkrautsalat <b>Menü-Aufpreis + 1,00 €</b> <b>Quarkcreme mit Schokosplittern</b> G	<b>2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> 1,8 A,G,I,J,L mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat <b>Vanillepudding mit Kirschoße</b> G	<b>1/2 Grill-Hähnchen,</b> 2,3,8 G,L dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und Möhrensalat <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße</b> G,H	<b>Schollenfilet „Finkenwerder Art“,</b> 2,3 D,FL natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat <b>Grießbrei mit Himbeersoße</b> A,G	<b>Lammkeulenbraten</b> 1 G,I,J in Soße mit Tomate und Kräutern, dazu Kartoffel-Röstitaler und Bohnensalat <b>Menü-Aufpreis + 0,50 €</b> <b>Schokoladenpudding mit Sahne</b> x
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit 6,85 €	<b>Gebratene Fischstäbchen,</b> 8 A,D,L dazu warmer Kartoffelsalat <b>Joghurt „Pfirsich-Pistazie“</b> x	<b>Rindergulasch „bürgerlich“</b> 1 A,G,I,J mit Gemüseeinlage, dazu Spiral-Nudeln <b>Apfelmus</b>	<b>Hackbraten</b> 1 A,G,I,J,L mit Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) <b>Quarkcreme mit Schokosplittern</b> G	<b>Hühnerfrikassee</b> 3 F,G,L in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln <b>Vanillepudding mit Kirschoße</b> G	<b>Zarter Putenkeulenbraten</b> 1 G,I in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße</b> G,H	<b>Kleine gefüllte Paprikaschote</b> A,F,G,I (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis <b>Grießbrei mit Himbeersoße</b> A,G	<b>Bayrischer Leberkäse</b> 1,2,3,4,7 G,I,J,L mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <b>Schokoladenpudding mit Sahne</b> x
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker 6,95 €	<b>Steckrüben-Möhren-Eintopf</b> G,I,L mit Kartoffelwürfeln und Petersilie <b>Joghurt „Pfirsich-Pistazie“</b> x	<b>3 Eierpfannkuchen</b> A,C,G mit heißem Heidelbeerkompott <b>Apfelmus</b>	<b>Gefüllte Kohlroulade</b> 3 A,C,F,G,I,J,L (mit Soja-Getreidefüllung) mit dunkler Soße, dazu Petersilienkartoffeln <b>Quarkcreme mit Schokosplittern</b> G	<b>Milchreis</b> G mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) <b>Vanillepudding mit Kirschoße</b> G	<b>Spargelgemüse</b> 3 C,F,G,I,L in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße</b> G,H	<b>Eierpfannkuchen</b> 1 A,C,G mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße <b>Grießbrei mit Himbeersoße</b> A,G	<b>2 gekochte Eier</b> 8 C,F,G,I,J,L mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Rote-Bete-Salat <b>Schokoladenpudding mit Sahne</b> x
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung 5,30 €	<b>Hausmacher Sülze</b> 2,3,7,8 C,G,I,J,L mit Remouladensoße, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	<b>Leckerer Eiersalat</b> 2,3,7 A,C,G,I,J mit Mandarinspalten, Schinkenstreifen, Mayonnaise und etwas Curry angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter	<b>Salatplatte „Amerika“ -</b> 3 C,G,J Salatmix, Gurke, Tomate, Mais, Putenbrust und Thousand-Island-Dressing	<b>Frischer Obstsalat</b> 1 A,C,G mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	<b>Feiner Heringssalat</b> 2,8 A,C,D,G,I mit Gurke, Zwiebel, Apfel und etwas Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> 3,8 A,C,G,I,L mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	<b>2 kleine Buletten</b> 8 A,C,J,L 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.