

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

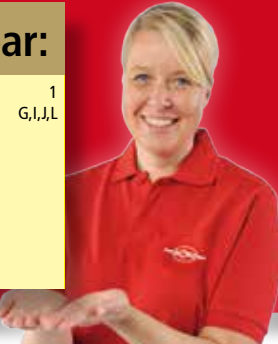
Internationales Wochenmenü

rund um die Welt

8,50 €

„Thanksgiving-Turkey“ - Truthahnbraten mit Preiselbeersöße, dazu glasierte Fingermöhren (mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree

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 39. KW	Montag, 25.09.17	Dienstag, 26.09.17	Mittwoch, 27.09.17	Donnerstag, 28.09.17	Freitag, 29.09.17	Samstag, 30.09.17	Sonntag, 01.10.17
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 Schokoladensoße	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Nougatcreme	Kasselerbraten mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
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 Rahmsoße, dazu Kartoffelbrei Kirschkompott	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsöße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Schoko-Mint-Pudding	Herbstlicher Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Kasselerfleisch Erdbeercreme	Gedünstetes Seefischfilet mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Bananenpudding mit Schokoladensoße	Gebratene Hähnchenkeule auf buntem Sommergemüse mit Holländischer Soße, dazu Kartoffel-Röstitaler Nougatcreme	Lamm-Ragout mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis Vanillepudding mit Sahne
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 Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Erdbeercreme	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Bananenpudding mit Schokoladensoße	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhregemüse und Petersilienkartoffeln Nougatcreme	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Vanillepudding mit Sahne
Feinschmecker für Genießer 9,40 € Menü-Aufpreis + 0,50 €	Pfifferlinge in Rahmsoße mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	Gebratenes Rotbarschfilet, natur , dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat 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 Schokoladensoße	Schollenfilet, natur gebraten , mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Nougatcreme	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsöße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Sahne
Kleines Menü für den kleinen Appetit 6,85 €	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 1 Wiener Würstchen „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 Schokoladensoße	Kleine Bulette in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Nougatcreme	Hähnchenbrustfilet auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree Vanillepudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker 6,95 €	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott „Strudel-Pudding“ Vanille/Schokolade x	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) Kirschkompott	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Kräutern Schoko-Mint-Pudding	3 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Erdbeercreme	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Apfelkompott (mit Rosinen) Bananenpudding mit Schokoladensoße	Käse-Nudeln Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und ein Bohnensalat Nougatcreme	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße Vanillepudding mit Sahne
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.