

# S P E I S E K A R T E

14./2024	Ostermontag 1. April	Dienstag 2. April	Mittwoch 3. April	Donnerstag 4. April	Freitag 5. April	Samstag 6. April	Sonntag 7. April
Menü: <b>GELB</b> € 9,50 Eintopf-Gericht	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Kasserlerstreifen Nachtsch: Fruchtojoghurt	<b>Erbseintopf</b> mit Rauchfleisch und Würstchen Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße	<b>Frischer Möhreintopf</b> mit Speckwürfeln und Würstchen Nachtsch: Pfirsich Melba	<b>Chili con Carne</b> Mexikanischer Bohneneintopf, mit Rinderhack und Reis Nachtsch: Bananenquark	<b>Linseneintopf</b> mit Gemüse, Bockwürstchen und Schweinefleisch Nachtsch: Grießpudding mit Kirschoße	<b>Bunter Gemüseintopf</b> mit Hühnerfleisch und Nudeln Nachtsch: Milchreis mit Zimtappel	<b>Steckrübeneintopf</b> mit geräucherten Speckwürfeln und Kochwurst Nachtsch: Karamellpudding mit Vanillesoße
Menü: <b>ROT</b> € 10,30 Tagesgericht	<b>Spanferkelbraten</b> auf Weißkohl, mit Speck und Knödeln Nachtsch: Fruchtojoghurt	<b>4 Fischstäbchen</b> auf Kartoffelpüree, dazu gest. Rahmgemüse Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße	<b>Schweinerollbraten</b> in roter Pfeffersoße, dazu Romanesco und Kartoffeln Nachtsch: Pfirsich Melba	<b>Feine Bratwurst</b> in Rahmsoße, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln Nachtsch: Bananenquark	<b>Rindfleisch-Frikadelle</b> mit Bratensoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln Nachtsch: Grießpudding mit Kirschoße	<b>Burgunderbraten</b> in Rotweinssoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelspätzle Nachtsch: Milchreis mit Zimtappel	<b>Hähnchensteak »natur«</b> mit Geflügelrahmsoße, Blumenkohl und Kartoffeln Nachtsch: Karamellpudding mit Vanillesoße
Menü: <b>GRÜN</b> € 10,30 Vegetarisch Vital Schonkost-Tabelle: s. Rückseite	<b>Vierländer Gemüseplatte</b> mit Spargelstücken in holl. Soße, dazu Kartoffelpüree Nachtsch: Fruchtojoghurt	<b>Spaghetti</b> mit veganer Bolognese und Grana Padano Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße	<b>Tomatencremesuppe</b> mit 2 Gemüsemaultaschen Nachtsch: Pfirsich Melba	<b>Paprikaschote</b> mit vegetarischer Füllung, dazu Tomatensoße und Gemüseis Nachtsch: Bananenquark	<b>Kräuter-Rührei</b> mit Blumenkohl in holl. Soße, dazu Salzkartoffeln Nachtsch: Grießpudding mit Kirschoße	<b>Rote Bete Puffer</b> auf Spaghetti, mit Pestosahnesoße Nachtsch: Milchreis mit Zimtappel	<b>2 Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse gefüllt, dazu Kaisergemüse in Rahm Nachtsch: Karamellpudding mit Vanillesoße
Menü: <b>BLAU</b> € 10,60 Diätkost Diätkost-Tabelle: s. Rückseite	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Reis Diät-Nachtsch: Fruchtojoghurt	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, dazu Kartoffeln Beilage: Rote Bete Diät-Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße	<b>Truthahnrollbraten</b> in Rahmsoße, dazu Broccoli und Kartoffelpüree Diät-Nachtsch: Pfirsich Melba	<b>Jungschweinerücken</b> in Kräutersoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Bananenquark	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> in milder Senfsoße, dazu Pariser Karotten und Reis Diät-Nachtsch: Grießpudding mit Kirschoße	<b>Mageres Rindergulasch</b> in Rahmsoße, dazu Schwarzwurzeln und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Milchreis mit Zimtappel	<b>Hausgemachter Hackbraten</b> in Bearer Soße, dazu Rotkohl und Spätzle Diät-Nachtsch: Karamellpudding mit Vanillesoße
Menü: <b>GOLD</b> € 10,90 Hanseaten-Menü	<b>Hirschrollbraten</b> in Preiselbeerssoße, dazu Rotkohl und Kartoffeln Nachtsch: Fruchtojoghurt	<b>Holsteiner Rindergulasch</b> mit Zwiebeln und Pilzen, dazu Makkaroni Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße	<b>Schlummer-Menü Fischplatte</b> Schollenfilet, Lachs, Garnelen Honig-Dill-Senfsoße, Röstkartoffeln Beilage: Chinakohlsalat Menü-Aufpreis: Euro 2,90	<b>Kalbsleberragout</b> in Soße, dazu Kartoffelpüree Beilage: Gurkensalat in Rahm Nachtsch: Bananenquark	<b>Pikante Roulade</b> vom Schwein, in Rahmsoße, dazu Erbsen und Butterspätzle Nachtsch: Grießpudding mit Kirschoße	<b>Bürozeiten: Montag - Freitag 09.00 - 14.30 Uhr</b> Umbestellungen bitte am Vortag bis 14.30 Uhr. Am Liefertag und am Wochenende können keine Umbestellungen vorgenommen werden.	
<b>INTERNATIONAL</b> € 10,90 Spezialitäten aus aller Welt	<b>Feiertag</b> Heute kein International-Menü	<b>Kroatisch Cevapcici</b> in Paprika-Zwiebel-Soße, dazu Balkangemüse u. Tomatenreis Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße	<b>Italienisch Spaghetti »Carbonara«</b> in Käse-Sahnesoße, mit Tomaten- und Speckwürfeln Nachtsch: Pfirsich Melba	<b>Chinesisch Rindfleisch mit Zwiebeln</b> in Sojasoße, dazu Reis Nachtsch: Bananenquark	<b>Indonesisch Bami Goreng »pikant«</b> Nudelgericht mit Gemüse und Hühnerfleisch Nachtsch: Grießpudding mit Kirschoße	Name: _____ Kunden-Nr. _____	
<b>Salatplatte</b> € 9,00 ** alle Salate mit kleinem Brötchen	<b>Feiertag</b> Heute keine Salatplatte	<b>Salat m. Hähnchenbrust**</b> Eisberg, Karotten, Gurken, Sellerie French-Dressing Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße	<b>Bunter Chesalet**</b> mit Käse- und Schinkenstreifen, 2 halbe Eier und American-Dressing Nachtsch: Pfirsich Melba	<b>Salatplatte**</b> nach Frühlingsart, mit Grillwürstchen Kräuter-Dressing Nachtsch: Bananenquark	<b>Salat Mexiko**</b> mit Eisberg, Mais, Kidney-, bohnen und Putenstreifen Paprika, Curry-Dressing Nachtsch: Grießpudding mit Kirschoße	<b>Legende</b> für die Werte im Speiseplan (in Klammern: Dessert) 1 Ei 2 Erdnüsse 3 Fisch 4 glutenhaltige Getreide und Produkte 4a Weizen 4b Roggen 4c Gerste 4d Hafer 4e Dinkel 4f Kamut 5 Krebstiere 6 Milch einschl. Laktose 7 Schalenfrüchte 7a Mandeln 7b Haselnuss 7c Walnuss 7d Cashewnuss 7e Pekannuss 7f Paranuss 7g Pistazie 7h Macadamianuss 8 Schwefeldioxid/Sulfite 9 Sellerie 10 Senf 11 Sesam 12 Soja 13 Lupinen 14 Weichtiere	
<b>Kaltplatte oder Süßspeise</b> mit Nachtsch € 9,00	<b>Feiertag</b> Heute keine Kaltplatte	<b>Tiroler Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße	<b>Prager Braten</b> mit Nudel- und Waldorfsalat	<b>Schokoladenmilchreis</b> mit Kirschkompott	<b>Köfte</b> 2 kl. Rinderfrikadellen, gefüllt mit Gemüse und Weichkäse dazu Bulgursalat mit Tzatziki	A Farbstoff B Konservierungsstoff C Antioxidationsmittel D Geschmacksverstärker E geschwefelt F geschwärzt G Phosphat H Süßungsmitteln I enthält Phenylalaninquelle (Aspartam) J gewachst  Heide Menü-Dienst · Sigrid Scheiter Boecklerstr. 14 · 21339 Lüneburg	

Anderungen aus technischen Gründen vorbehalten.

Portionspreise inkl. gesetzl. MwSt.