

S P E I S E K A R T E

15./2024	Montag 8. April	Dienstag 9. April	Mittwoch 10. April	Donnerstag 11. April	Freitag 12. April	Samstag 13. April	Sonntag 14. April
Menü: GELB € 9,50 Eintopf-Gericht	Ungarisches Kesselgulasch mit Rindfleisch, Paprika, Gurke und Kartoffelwürfel Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>4, 4a, 9 (6)</small>	Möhreneintopf mit Kartoffeleinlage und 2 Würstchen Nachtsch: Kirschgrütze mit Vanillesoße <small>4, 4a, 6, 9, A, B, C, D, G (6)</small>	Bohneneintopf aus dicken Bohnen, mit Gemüse und Kochwurst Nachtsch: Erdbeerquark <small>4, 4a, 9, 10, A, B, C (6)</small>	Soljanka »Russische Suppe« süßsauer, mit Salami, Speck, Jagdwurst und Kartoffeleinlage Nachtsch: Grießspeise mit Aprikosensoße <small>4, 4a, 6, 9, 10, A, B, C, G, H (4, 4a, 6, C, E)</small>	Deftiger Erbseneintopf mit frischem Gemüse und Würstchen Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>4, 4a, 9, A, B, C, D, G (6)</small>	Bunte Gemüsesuppe »Gärtnerin Art«, mit Kartoffeln und Geflügel-Wiener Nachtsch: Vanillepudding mit Kirschoße <small>4, 4a, 9, B, C (6)</small>	Elsässer Spargeltopf mit gek. Schinken, Fleischklößchen und Kartoffeleinlage Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel <small>1, 4, 4a, 6, 9, B, C (6)</small>
Menü: ROT € 10,30 Tagesgericht	Gefüllte Kohlroulade in Speckrahmsoße, dazu Kartoffeln Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>4, 4a, 6, 9, B, C (6)</small>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind, in Rosinensoße, dazu Backobst und Kartoffeln Nachtsch: Kirschgrütze mit Vanillesoße <small>4, 4a, 6, 8, 9, B, C, E(6)</small>	Zarter Putenrollbraten mit Rahmsoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße Nachtsch: Erdbeerquark <small>4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Gulasch »Rind- und Schweinefleisch« mit Pilzen, dazu Erbsen-Wurzel-Gemüse und Eierknöpfe Nachtsch: Grießspeise mit Aprikosensoße <small>1, 4, 4a, 4e, 6 (4, 4a, 6, C, E)</small>	Rostbratwürste »Nürnberger Art« auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>4, 4a, 6, 10, B, C, H (6)</small>	Schweinebraten in Pfefferrahmsoße, dazu Broccoli und Kartoffeln Nachtsch: Vanillepudding mit Kirschoße <small>4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Zarte Ochsenbrust in Kräutersoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel <small>4, 4a, 6, 9 (6)</small>
Menü: GRÜN € 10,30 Vegetarisch Vital Schonkost-Tabelle: s. Rückseite	Spiralnudeln mit Käse und Tomatensoße Beilage: Salat m. Ananassahne Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>1, 4, 4a, 6, 10 (6)</small>	»Fagottini« Italienische Nudeltaschen mit Tomaten-Basilikum-Füllung und Gorgonzola-Soße Nachtsch: Kirschgrütze mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	3 gekochte Eier mit Rahmspinat, dazu Kartoffeln Nachtsch: Erdbeerquark <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	3 kleine Pfannkuchen dazu Champignons in Rahmsoße Nachtsch: Grießspeise mit Aprikosensoße <small>1, 4, 4a, 6, 9 (4, 4a, 6, C, E)</small>	Frühlingsrolle auf buntem Reisbett, dazu Apfel-Curry-Soße Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>4, 4a, 6, 9, 10 (6)</small>	Kohlroulade mit Gemüse-Soja-Füllung, in Kräutersoße, dazu Kartoffeln Nachtsch: Vanillepudding mit Kirschoße <small>1, 4, 4a, 6, 9, 12 (6)</small>	Gebratene Gemüsevariation in Käsesoße, dazu Kartoffelpüree Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>
Menü: BLAU € 10,60 Diätkost Diätkost-Tabelle: s. Rückseite	Magerer Kasselerrücken in Bratensoße, dazu Rosenkohl und Kartoffelpüree Diät-Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>4, 4a, 6, 9, 10, B, G (6, H)</small>	Hähnchenbrustfilet in Bratensoße, dazu Erbsen-Mais-Gemüse und Reis Diät-Nachtsch: Kirschgrütze mit Vanillesoße <small>4, 4a, 6, 9, 10 (6, H)</small>	Feine Bratwurst auf süß-sauren Linsen, dazu Kartoffelpüree Diät-Nachtsch: Erdbeerquark <small>4, 4a, 6, 9, 10, B, C, D, G (6)</small>	Gebratene Rinderleber in Zwiebel-Apfel-Soße, dazu Bohnen und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Grießspeise mit Aprikosensoße <small>4, 4a, 6 (4, 4a, 6, C, E, H)</small>	Buntbarschfilet in Steinpilzsoße, dazu Karotten und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1, 3, 4, 4a, 6 (6, H)</small>	Kalbshackbraten in Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Gnocchi Diät-Nachtsch: Vanillepudding mit Kirschoße <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10 (6, H)</small>	Gulasch vom »Schwein« mit Pilzen und Erbsen-Wurzelgemüse, dazu Nudeln Diät-Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel <small>4, 4a, 6 (6, H)</small>
Menü: GOLD € 10,90 Hanseaten-Menü	Alaska-Seelachsfilet in Dillrahmsoße, dazu Fingermöhren und Reis Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>1, 3, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Schlemmer-Menü Kalbsgulasch mit Champignons und Spätzle Beilage: Gurkensalat in Rahm Nachtsch: s. o. Menü-Aufpreis Euro 2,90 <small>1, 4, 4a, 6, 10 (6)</small>	Jägerschnitzel in Pilzsoße, dazu Makkaroni Beilage: Tomatensalat Nachtsch: Erdbeerquark <small>1, 4, 4a, 6, B, C (6)</small>	Schlesisches Himmelreich Kasseler in süßer Soße, mit Backobst und Kartoffelknödeln Nachtsch: Grießspeise mit Aprikosensoße <small>4, 4a, 6, 9, B, C, E (4, 4a, 6, C, E)</small>	Holsteiner Rinderkeule in Kräutersoße, dazu Butterbohnen und Kartoffeln Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Bürozeiten: Montag - Freitag 09.00 - 14.30 Uhr Umbestellungen bitte am Vortag bis 14.30 Uhr. Am Liefertag und am Wochenende können keine Umbestellungen vorgenommen werden.	
INTERNATIONAL € 10,90 Spezialitäten aus aller Welt	Türkisch Lammhacksteak »Istanbul« auf Reis, mit Paprika-Zwiebel-Gemüse Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>1, 4, 4a, 6 (6)</small>	Chinesisch Rindfleisch »Szechuan Art« mit buntem Gemüse, Zwiebeln, Sojasoße und Reis Nachtsch: Kirschgrütze mit Vanillesoße <small>4, 4a, 9, 10, 12, A, B (6)</small>	Italienisch Bunte Tortellini mit Käsefüllung und roter Pesto-Sahnesoße Nachtsch: Erdbeerquark <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10, C, E (6)</small>	Türkisch Kebab vom Kalb und Rind, dazu Tomatenreis Beilage: Tzatziki Nachtsch: Grießspeise mit Aprikosensoße <small>6, 9 (4, 4a, 6, C, E)</small>	Italienisch Lasagne mit gemischtem Hack und Spinat, mit Grana Padano überbacken Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6 (6)</small>	Name: _____ Kunden-Nr. _____	
Salatplatte € 9,00 ** alle Salate mit kleinem Brötchen	Salatplatte »Dixieland«** Eisberg, Ananas, Tomaten, Mais, Gurken, Mettwurststreifen und Kräuter-Dressing Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>1, 4, 4a, 6, 10, A, B, C (6)</small>	Geräucherte Putenbrust** auf frischen Salaten, garniert mit Früchten, Joghurt-Dressing Nachtsch: Kirschgrütze mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 10, A, B, C, G (6)</small>	Mango-Mozzarella-Salat** Eisberg, Ruccola, Cocktailtomaten, Katenschinken Kräuter-Dressing Nachtsch: Erdbeerquark <small>1, 4, 4a, 6, 10 (6)</small>	Bunter Chefsalat** mit Käse- und Schinkenstreifen und 2 halben Eiern American-Dressing Nachtsch: Grießspeise mit Aprikosensoße <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10, B, C (4, 4a, 6, C, E)</small>	Italienischer Salat** mit Ruccola, Tomaten, frischem Basilikum-Mozzarella-Käse Pesto-Dressing Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 7, 10 (6)</small>	Legende 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	
Kaltplatte oder Süßspeise mit Nachtsch € 9,00	Quarkauflauf »hausgemacht« mit Pflaumenkompott <small>1, 6 (6)</small>	Frikadelle mit Kartoffelsalat und Mixed Pickles <small>1, 4, 4a, 9, 10, E, H (6)</small>	Milchreis mit Kirschkompott <small>6 (6)</small>	Paniertes Kotelett mit buntem Kartoffelsalat, Senf und Ketchup <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10, B, H (4, 4a, 6, C, E)</small>	3 Eierpfannkuchen mit heißen Erdbeeren <small>1, 4, 4a, 6 (6)</small>	A Farbstoff B Konservierungsstoff C Antioxidationsmittel D Geschmacksverstärker E geschwefelt F geschwärzt G Phosphat H Süßungsmittel I enthält Phenylalaninquelle (Aspartam) J gewachst	

Anderungen aus technischen Gründen vorbehalten.

Portionspreise inkl. gesetzl. MwSt.

Heide Menü-Dienst · Sigrid Scheiter
Boecklerstr. 14 · 21339 Lüneburg