

S P E I S E K A R T E

16./2024	Montag 15. April	Dienstag 16. April	Mittwoch 17. April	Donnerstag 18. April	Freitag 19. April	Samstag 20. April	Sonntag 21. April
Menü: GELB € 9,50 Eintopf-Gericht	Serbische Bohnensuppe mit Paprika, Tomaten und Wiener Würstchen Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>4, 4a, 9, A, B, C, D, G (6)</small>	Minestrone Tomaten-Gemüse-Suppe, mit Nudeln und Fleischklößchen Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Bunte Kartoffelsuppe mit Gemüse, Speckwürfeln und Bockwurst Nachtsch: Mandarinenquark <small>4, 4a, 9, B, C, G (6)</small>	Irish Stew deftiger Kohleintopf mit Lammfleisch und Kartoffeln Nachtsch: Apfel-Stachelbeergürze mit Vanillesoße <small>4, 4a, 9 (6)</small>	Gelber Erbseneintopf mit Gemüse, Rauchfleisch-einlage und Würstchen Nachtsch: Grießpudding mit Früchten <small>4, 4a, 9, A, B, C, D, G (4, 4a, 6, A)</small>	Frischer Möhreintopf mit Kochwurst Nachtsch: Vanillepudding mit Schokosoße <small>4, 4a, 9, 10, A, B, C (6)</small>	Hünersuppentopf mit frischem Gemüse Nachtsch: Nusspudding <small>4, 4a, 9 (6)</small>
Menü: ROT € 10,30 Tagesgericht	Mettsteak in Rahmsoße, dazu Kaiser-gemüse und Kartoffelpüree Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10 (6)</small>	Rinderbraten in deftigem Jus, dazu junge Möhren und Kartoffeln Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>9 (6)</small>	Paniertes Seelachsfilet mit Tomaten-Mozzarella gefüllt, auf grünen Bandnudeln mit Tomaten-Käse-Soße Nachtsch: Mandarinenquark <small>1, 3, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Feines Hühnerfrikassee mit Champignons, dazu Erbsen und Reis Nachtsch: Apfel-Stachelbeergürze mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Schinkenmakkaroni mit buntem Gemüse und Tomatensoße Nachtsch: Grießpudding mit Früchten <small>4, 4a, 6, B, C (4, 4a, 6, A)</small>	Kasselerbauch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Nachtsch: Vanillepudding mit Schokosoße <small>4, 4a, 6, B, C (6)</small>	Hirschrollbraten in Preiselbeersoße dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln Nachtsch: Nusspudding <small>4, 4a, 6, 9, H (6)</small>
Menü: GRÜN € 10,30 Vegetarisch Vital Schonkost-Tabelle: s. Rückseite	Gnocchi »kl. Kartoffelklößchen« mit Tomaten-Basilikum-Soße Beilage: Grüner Salat Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>1, 4, 4a, 6, 10 (6)</small>	Spargelstücke in holl. Soße, dazu Röhrei und Kartoffel-Möhren-Püree Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Spaghetti »Funghi« mit Champignonsoße, Beilage: Gurkensalat in Rahm Nachtsch: Mandarinenquark <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10 (6)</small>	Kartoffelgratin mit Hirtenkäse überbacken Beilage: Coleslaw Nachtsch: Apfel-Stachelbeergürze mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10 (6)</small>	Eieromelette in holl. Soße, dazu Rahm-spinat und Kartoffeln Nachtsch: Grießpudding mit Früchten <small>1, 4, 4a, 6, 9, C (4, 4a, 6, A)</small>	Tomatencremesuppe mit 2 Gemüsemaultaschen Nachtsch: Vanillepudding mit Schokosoße <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Gefülltes Veggie-Schnitzel mit Gouda, auf Reis, dazu Käsesoße Nachtsch: Nusspudding <small>1, 4, 4a, 6, 9, 12, A, B, G (6)</small>
Menü: BLAU € 10,60 Diätkost Diätkost-Tabelle: s. Rückseite	Gebratene Hähnchenkeule in Rahmsoße dazu Blumenkohl und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>4, 4a, 6, 9 (6, H)</small>	Putengeschnetzeltes in Curry-Apfel-Soße, dazu Erbsen und Butterreis Diät-Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>4, 4a, 6, 9, 10 (6, H)</small>	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Rote Bete-Gemüse und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Mandarinenquark <small>1, 4, 4a, 6, 9, H (6, H)</small>	Deutsches Beefsteak in Zwiebelsoße, dazu Kohlrabi in Rahm und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Apfel-Stachelbeergürze mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10, G (6, H)</small>	Gedünstetes Seehechtfilet in Kräutersoße, dazu Romanescogemüse und Reis Diät-Nachtsch: Grießpudding mit Früchten <small>3, 4, 4a, 6, 9 (4, 4a, 6, H)</small>	Rinderroulade »Hausfrauenart« in Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Vanillepudding mit Schokosoße <small>4, 4a, 6, 9, 10, B (6, H)</small>	Putenbrust in heller Soße, dazu grüne Bohnen und Spätzle Diät-Nachtsch: Nusspudding <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6, H)</small>
Menü: GOLD € 10,90 Hanseaten-Menü	Rindergeschnetzeltes Beef nach „Stroganoff Art“ in Sauerrahmsoße mit Rote-Bete-Gemüse, dazu Gabelspaghetti Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>4, 4a, 6, H (6)</small>	Hamburger Grützwurst mit Apfelkompott, Schmor-zwiebeln und Kartoffelpüree Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>4, 4a, 4d, 6, B (6)</small>	Schweineschnitzel »paniert« mit Paprika-Zwiebel-Gemüse und Röstkartoffeln Nachtsch: Mandarinenquark <small>1, 4, 4a, 6 (6)</small>	Schlemmer-Menü Wildschweinbraten in Backpflaumensoße, dazu Spitzkohl in Rahm und Knödel Nachtsch: s. o. Menü-Aufpreis: Euro 2,90 <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Schlachtplatte mit Rostbratwurst, Wiener Wurst, Schweinsteak, Sauerkraut und Kartoffelspeckpüree Nachtsch: Grießpudding mit Früchten <small>4, 4a, 6, 10, A, B, C, D, G, H (4, 4a, 6, A)</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. Name: _____ Kunden-Nr. _____	
INTERNATIONAL € 10,90 Spezialitäten aus aller Welt	Chinesisch Schweinefleisch süß-sauer mit Chinagemüse und Reis Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>9, 10, 12, A, B (6)</small>	Italienisch Spaghetti mit Lachs in Tomaten-Sahnesoße Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>3, 4, 4a, 6 (6)</small>	Türkisch Lammgulasch »orientalisch« mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Butterreis Nachtsch: Mandarinenquark <small>4, 4a (6)</small>	Griechisch Gefüllter Käsebifteki mit Knoblauchsoße, dazu Pfan-nengemüse und Röstkartoffeln Nachtsch: Apfel-Stachelbeergürze mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 9, 12 (6)</small>	Thailändisch Hähnchenbrustfiletstücke in milder Kokos-Curry-Soße, mit Gemüestreifen und Reis Nachtsch: Grießpudding mit Früchten <small>4, 4a, 9 (4, 4a, 6, A)</small>		
Salatplatte € 9,00 ** alle Salate mit kleinem Brötchen	Griechischer Bauernsalat** mit Oliven, Gurken, Weißkraut, Hirtenkäse, Tomaten, Knoblauch-Dressing Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>1, 4, 4a, 6, 10, C, H (6)</small>	Caesars Salat** Römersalat, Grana Padano, Hähnchenbruststreifen, Croutons, Caesars-Dressing Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 10 (6)</small>	Schweizer Käsesalat** mit Eisberg, Ananas, Gurken und Radieschen Joghurt-Dressing Nachtsch: Mandarinenquark <small>1, 4, 4a, 6, 10 (6)</small>	Mexiko-Salat** Mais, Paprika, Kidneybohnen, Eisberg und Putenbruststreifen Curry-Dressing Nachtsch: Apfel-Stachelbeergürze mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 10, B, C, G (6)</small>	Bunter Chefsalat** mit 2 halben Eiern, Käse- und Schinkenstreifen American-Dressing Nachtsch: Grießpudding mit Früchten <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10, B, C (4, 4a, 6, A)</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 A Farbstoff B Konservierungsstoff C Antioxidationsmittel D Geschmacksverstärker E geschwefelt F geschwärzt G Phosphat H Süßungsmitteln I enthält Phenylalaninquelle (Aspartam) J gewachst	
Kaltplatte oder Süßspeise mit Nachtisch € 9,00	Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6 (6)</small>	2 Hähnchenbrustspieße auf Couscoussalat, mit Minzjoghurt <small>4, 4a, 6, 9, 12 (6)</small>	Kartoffelklöße mit Backobst <small>8, B, C, E (6)</small>	Putenbrustaufschnitt in Currymayonnaise und buntem Nudelsalat <small>1, 4, 4a, 10, A, B, C, G, H (6)</small>	Schoko-Germknödel mit Vanillesoße <small>4, 4a, 6, 7, 7a, 12 (4, 4a, 6, A)</small>		

Anderungen aus technischen Gründen vorbehalten.

Portionspreise inkl. gesetzl. MwSt.