

S P E I S E K A R T E

17./2024	Montag 22. April	Dienstag 23. April	Mittwoch 24. April	Donnerstag 25. April	Freitag 26. April	Samstag 27. April	Sonntag 28. April
Menü: GELB € 9,50 Eintopf-Gericht	Steckrübeneintopf mit geräucherten Speckwürfeln und Kochwurst Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>4, 4a, 9, 10, A, B, C (6)</small>	Linseneintopf mit Schweinefleisch, Gemüse und Bockwurst Nachtsch: Grieß mit Aprikose <small>4, 4a, 9, B, C, G (4, 4a, 6, C, E)</small>	Bohnen-Möhren-Topf auf Rindfleisch gekocht, mit Kartoffeleinlage Nachtsch: Aprikosenquark <small>4, 4a, 9 (6)</small>	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch und Reiseinlage Nachtsch: Vanillepudding mit Kirschoße <small>4, 4a, 9 (6)</small>	Mailänder Tomatensuppe mit buntem Gemüse, Nudeln und Fleischbällchen Nachtsch: Pfirsich Melba <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Weißkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Kohlwurst Nachtsch: Mandelpudding mit Ananassoße <small>4, 4a, 9, 10, A, B, C (6, 7, C)</small>	Deftiger Erbseneintopf mit frischem Gemüse und Würstchen Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel <small>4, 4a, 9, A, B, C, D, G (6)</small>
Menü: ROT € 10,30 Tagesgericht	Kohlroulade in Speckrahmsoße, dazu Kartoffeln Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>4, 4a, 6, 9, B, C (6)</small>	Zartes Rindergulasch dazu Buttermöhren und Spiralnudeln Nachtsch: Grieß mit Aprikose <small>4, 4a, 6 (4, 4a, 6, C, E)</small>	Gebratene Hähnchenkeule in Rahmsoße, dazu gestobter Kohlrabi und Kartoffeln Nachtsch: Aprikosenquark <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Bauernfrühstück Kartoffelauf mit Speck und Ei Beilage: Gewürzgurke Nachtsch: Vanillepudding mit Kirschoße <small>1, 6, B, C (6)</small>	Hähnchenschnitzel »Wiener Art« mit Champignonrahmsoße, Erbsen und Röstkartoffeln Nachtsch: Pfirsich Melba <small>1, 4, 4a, 4c, 6 (6)</small>	Feine Bratwurst mit pikanter Soße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln Nachtsch: Mandelpudding mit Ananassoße <small>4, 4a, 6, 9, 10, B, C, D, G (6, 7, C)</small>	Bayerischer Leberkäse in Speck-Zwiebel-Soße, dazu grüne Bohnen und Spätzle Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel <small>1, 4, 4a, 6, B, C, D (6)</small>
Menü: GRÜN € 10,30 Vegetarisch Vital Schonkost-Tabelle: s. Rückseite	Weißer Bandnudeln in Tomaten-Käsesoße Beilage: Grüner Salat mit Ananassoße Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>1, 4, 4a, 6, 10 (6)</small>	Gemüseburger aus Spinat, Karotten, Zwiebeln, auf Reisbett mit Currysoße Nachtsch: Grieß mit Aprikose <small>1, 4, 4a, 4c, 4d, 6, 9, 10, A, G (4, 4a, 6, C, E)</small>	Frischer Blumenkohl in holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln Nachtsch: Aprikosenquark <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Vegetarisches »Hühnerfrikassee« mit Champignons, Erbsen und Reis Nachtsch: Vanillepudding mit Kirschoße <small>1, 4, 4a, 4d, 6, 9 (6)</small>	Veggie-Bratwurst auf Sauerkraut, dazu Sahnekartoffelpüree Nachtsch: Pfirsich Melba <small>1, 4, 4a, 6, C (6)</small>	Gemüsefrikadelle mit Tomatensoße, Erbsen-Mais-Gemüse und Nudeln Nachtsch: Mandelpudding mit Ananassoße <small>1, 4, 4a, 6 (6, 7, C)</small>	Frische Champignons in cremiger Sahnesoße, dazu Reis Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel <small>4, 4a, 6, 9 (6)</small>
Menü: BLAU € 10,60 Diätkost Diätkost-Tabelle: s. Rückseite	Magerer Rinderkeulenbraten in Bratensoße, dazu Blumenkohl und Kartoffelpüree Diät-Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>4, 4a, 6, 9, 10 (6, H)</small>	Hähnchenfilet in Sahnesoße, dazu Broccoli und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Grieß mit Aprikose <small>4, 4a, 6, 9 (4, 4a, 6, C, E, H)</small>	1 Paar Wiener Würstchen auf Schmorkohl »süß-sauer«, dazu Kartoffelpüree Diät-Nachtsch: Aprikosenquark <small>4, 4a, 6, 9, A, B, C, D, G (6, H)</small>	Schweinebraten in Rosmarinsoße, dazu Rotkohl und Spätzle Diät-Nachtsch: Vanillepudding mit Kirschoße <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6, H)</small>	Seehechtfilet in Krebsrahmsoße, dazu Blattspinat und Reis Diät-Nachtsch: Pfirsich Melba <small>1, 3, 4, 4a, 5, 6, 9 (6, H)</small>	Kasseler Nacken in Bratensoße, dazu Karotten und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Mandelpudding mit Ananassoße <small>4, 4a, 6, 9, 10, B, C (6, 7, C, H)</small>	Hausgemachter Kalbshackbraten mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6, H)</small>
Menü: GOLD € 10,90 Hanseaten-Menü	Paniertes Jägerschnitzel mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>1, 4, 4a, 6, B, C (6)</small>	Matjesfilet in Sauerrahm mit Zwiebeln, Äpfeln, Speckbohnen und Kartoffeln Nachtsch: Grieß mit Aprikose <small>1, 3, 6, 10, B, C, D (4, 4a, 6, C, E)</small>	Schlesisches Himmelreich Kasseler in süßer Soße, dazu Backobst und Kartoffelknödel Nachtsch: Aprikosenquark <small>4, 4a, 6, 8, 9, B, C, E (6)</small>	Schlemmer-Menü Norwegisches Lachsfilet in Rieslingsoße, dazu Blattspinat und Kartoffeln Nachtsch: s. o. Menü-Aufpreis: Euro 2,90 <small>1, 3, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Zarte Ochsenbrust in Meerrettichsoße, dazu Buttermöhren und Kartoffeln Nachtsch: Pfirsich Melba <small>4, 4a, 6, 9, 10 (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	Italienisch Knoblauch-Garnelen mit Spaghetti in Pesto-Sahnesoße Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>1, 3, 4, 4a, 5, 6, 9 (6)</small>	Indisch Chicken Makhani pikantes Hühnerfleisch in Butter-Tomatensauce, dazu Reis Nachtsch: Grieß mit Aprikose <small>4, 4a, 6, 9, 10 (4, 4a, 6, C, E)</small>	Griechisch Akropolis Platte mit Bifteki, Hähnchensteak, Gyros und Tomatenreis, Beilage: Tzatziki Nachtsch: s. o. <small>1, 6, 9 (6)</small>	Thailändisch Rindfleischstreifen in roter Curry-Kokos-Soße dazu Reis Nachtsch: Vanillepudding mit Kirschoße <small>4, 4a (6)</small>	Italienisch Makkaroni all' Arrabiata in feuriger Tomatensoße, mit Hähnchenstreifen Nachtsch: Pfirsich Melba <small>1, 4, 4a, 6, 7 (6)</small>	Name: _____ Kunden-Nr. _____	
Salatplatte € 9,00 ** alle Salate mit kleinem Brötchen	Salat »Thailändische Art«** Rot- und Weißkohl, Möhren, Gurken, Ananas, Hähnchenbruststreifen, Curry-Dressing Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>1, 4, 4a, 6, 10 (6)</small>	Salatplatte »Nizza«** mit Eisberg, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Thunfisch Kräuter-Dressing Nachtsch: Grieß mit Aprikose <small>1, 3, 4, 4a, 6, 10 (4, 4a, 6, C, E)</small>	Bunter Chefsalat** mit Käse- und Schinkenstreifen, 2 halbe Eier American-Dressing Nachtsch: Aprikosenquark <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10, B, C (6)</small>	Salat »Paradies«** Tomaten, Karotten, Gurken, Ananas, Hähnchennuggets Curry-Dressing Nachtsch: Vanillepudding mit Kirschoße <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10 (6)</small>	Ostseesalat** mit Räucherlachs, Garnelen, Eisberg, Tomaten und Gurken Dill-Dressing Nachtsch: Pfirsich Melba <small>1, 3, 4, 4a, 5, 6, 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	Magere Süze mit Remoulade und Kartoffelsalat »natur« <small>1, 6, 10, A, B, C, D (6)</small>	Vanillemilchreis mit Pfirsichkompott <small>6 (4, 4a, 6, C, E)</small>	Schweineschnitzel »paniert« mit Gewürzgurke und buntem Kartoffelsalat <small>1, 4, 4a, 6, 10 (6)</small>	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Erdbeerkompott <small>1, 4, 4a, 6, 7, A (6)</small>	1 Paar Wiener Würstchen mit Senf und Kartoffelsalat <small>1, 10, A, B, C, D, G (6)</small>	A Farbstoff B Konservierungsstoff C Antioxidationsmittel D Geschmacksverstärker E geschwefelt F geschwärtzt 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.