

SPEISEPLAN 23. Woche 2021	Montag 7. Juni	Dienstag 8. Juni	Mittwoch 9. Juni	Donnerstag 10. Juni	Freitag 11. Juni	Sonnabend 12. Juni	Sonntag 13. Juni
Eintopf Immer wieder gut 	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch Nachtisch: Fruchtjoghurt <small>4,4a,9 (6)</small>	Ungarisches Kesselgulasch mit Rindfleisch, Paprika, Gurke und Kartoffeleinlage Nachtisch: Apfel-Stachelbeergrütze mit Vanillesoße <small>4,4a,9 (6)</small>	Holsteiner Steckrübenmus mit geräucherten Speckwürfeln und Kochwurst Nachtisch: Milchreis mit Zimt-Apfel <small>9,10,A,B,C (6)</small>	Kartoffelsuppe »Holsteiner Art« mit Speckstippe und Würstchen Nachtisch: Erdbeerquark <small>4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G (6)</small>	Serbische Bohnensuppe mit Paprika, Tomaten und Geflügel-Wiernern Nachtisch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>4,4a,9,B (6)</small>	Blumenkohl-Broccoli-Eintopf mit Kartoffeleinlage und Würstchen Nachtisch: Vanillepudding mit Erdbeersoße <small>1,4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G (6)</small>	Ital. Tomatensuppe mit Nudeln, Gemüse und Fleischklößchen Nachtisch: Grießspeise mit Früchten <small>1,4,4a,6,9 (4,4a,6,A)</small>
Tages-Menü Schmackhafte Hausmannskost 	Deutsches Beefsteak in Bratensoße mit Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln Nachtisch: Fruchtjoghurt <small>1,4,4a,6,9,10,G (6)</small>	Schinken-Nudel-Gratin mit Käse überbacken Beilage: Tomatensalat Nachtisch: Apfel-Stachelbeergrütze mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6,9,B,C (6)</small>	Bayrischer Leberkäse in Speck-Zwiebelsoße mit Weißkohl und Kartoffeln Nachtisch: Milchreis mit Zimt-Apfel <small>1,4,4a,6,9,B,C,D (6)</small>	Gebratene Putenleber mit Röstzwiebeln, Apfelkompott und Kartoffelpüree Nachtisch: Erdbeerquark <small>4,4a,6 (6)</small>	Bratwurst auf Röstkartoffeln mit gestobtem Blumenkohl Nachtisch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6,9,10,B,C,D,G (6)</small>	Rindergeschnetzeltes Sauerrahmsoße, Gurke, Zwiebeln, Rote Bete und Spätzle Nachtisch: Vanillepudding mit Erdbeersoße <small>1,4,4a,6,H (6)</small>	Sonntagsbraten Truthahnbraten in Rosmarinsoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen Nachtisch: siehe oben <small>4,4a,6,9 (4,4a,6,A)</small>
Vegetarisch Vital Lecker und leicht 	3 gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffeln Beilage: Apfelmöhrensalat Nachtisch: Fruchtjoghurt <small>1,4,4a,6,9,10 (6)</small>	Vierländer Gemüseplatte mit gestobten Spargelstücken und Kartoffelpüree Nachtisch: Apfel-Stachelbeergrütze mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6,9 (6)</small>	Bratwurst vegetarisch mit Rosenkohl und Kartoffelklößen mit Bröseln Nachtisch: Milchreis mit Zimt-Apfel <small>1,4,4a,6,9 (6)</small>	Schwäbische Maultaschen mit Gemüsefüllung, Tomatensoße und Nudeln Nachtisch: Erdbeerquark <small>1,4,4a,6,9 (6)</small>	Omelette mit Champignons in Sahne und Kartoffeln Nachtisch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6,9,C (6)</small>	Sauerkraut-Auflauf mit Käse überbacken, Möhrenstreifen in Bechamelssoße Nachtisch: Vanillepudding mit Erdbeersoße <small>1,4,4a,6,9 (6)</small>	Vegetarische Kohlroulade mit Gemüse-Soja-Füllung in Kräutersoße und Kartoffeln Nachtisch: Grießspeise mit Früchten <small>1,4,4a,6,9,12 (4,4a,6,A)</small>
Diät-Menü Mit Kalorien- und BE-Angaben 	Putengeschnetzeltes in Majoransoße mit Rotkohl und Spätzle Diät-Nachtisch: Fruchtjoghurt <small>1,4,4a,6,9 (6)</small>	Kasselernackern in Soße mit jungen Möhren und Kartoffeln Diät-Nachtisch: Apfel-Stachelbeergrütze mit Vanillesoße <small>4,4a,6,9,10,B,C (6)</small>	Hähnchenfilet in Champignonrahmsoße mit Brechbohnen u. Kräuterpüree Diät-Nachtisch: Milchreis mit Zimt-Apfel <small>4,4a,6 (6)</small>	Rinderbraten in Rahmsoße mit Blumenkohl und Kartoffeln Diät-Nachtisch: Erdbeerquark <small>4,4a,6,9 (6)</small>	Gebratener Seelachs »Helgoländer Art«, Garnelen, Tomaten, Zwiebeln, Reis Diät-Nachtisch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1,3,4,4a,5,6,9 (6)</small>	Kalbhackbraten in Rahmsoße, Romanesco-Röschen und Kartoffeln Diät-Nachtisch: Vanillepudding mit Erdbeersoße <small>1,4,4a,6,9 (6)</small>	Rostbratwürste »Nürnberger Art« auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Diät-Nachtisch: Grießspeise mit Früchten <small>4,4a,6,10,B,C,H (4,4a,6,A)</small>
Hanseaten-Menü Für Feinschmecker 	Tilapia-Filet (Buntbarsch) in Rieslingsoße, mit Blattspinat und Reis Nachtisch: Fruchtjoghurt <small>1,3,4,4a,6,9 (6)</small>	Gegrillte Schweinehaxe in Rotweinsoße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln Nachtisch: Apfel-Stachelbeergrütze mit Vanillesoße <small>4,4a,6,8,9,12 (6)</small>	Genießer-Menü Schweinemedallions in Pfifferlingsoße, gestobtem Spargel und Spätzle Nachtisch: siehe oben Aufpreis: Euro 2,90 <small>1,4,4a,6,9,12,B,C (6)</small>	Matjesfilet in Sauerrahm mit Zwiebel- und Apfelstücken, Speckbohnen und Kartoffeln Nachtisch: Erdbeerquark <small>1,3,6,B,C,D (6)</small>	Besondere Empfehlung Hähnchenhacksteaks »gegrillt« in Jägersoße mit Kartoffeln Beil.: Eisberg in Ananasdressing Nachtisch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6,9,10,B,C (6)</small>	Allergene: 1: Ei, 2: Erdnüsse, 3: Fisch, 4: Glutenhaltige Getreide und Produkte, 5: Krebstiere, 6: Milch einschl. Laktose, 7: Schalenfrüchte, 8: Schwefeldioxid/Sulfite, 9: Sellerie, 10: Senf, 11: Sesam, 12: Soja, 13: Lupinen, 14: Weichtiere	Bürozeiten: Montag bis Freitag 8.00 bis 16.00 Uhr Samstag und Sonntag 9.00 bis 13.00 Uhr Veränderungen am Liefer-tag sind leider nicht möglich.
International Spezialitäten aus aller Welt 	Italienisch Pikante Garnelen mit Tomaten-Knoblauchsoße und Spaghetti Nachtisch: Fruchtjoghurt <small>3,4,4a,5,6 (6)</small>	Chinesisch Rindfleisch »Szechuan Art« mit bunten Gemüsestreifen, Zwiebeln, Sojasoße und Reis Nachtisch: Apfel-Stachelbeergrütze mit Vanillesoße <small>4,4a,9,10,12,A,B (6)</small>	Italienisch Makkaroni all'Arrabiata in feuriger Tomatensoße mit Hühnchenstreifen Nachtisch: Milchreis mit Zimt-Apfel <small>1,4,4a,6,7 (6)</small>	Griechisch Gefüllter Käsebifteki in Knoblauchsoße, Pfannengemüse und Röstkartoffeln Nachtisch: Erdbeerquark <small>1,4,4a,6,9,12 (6)</small>	Italienisch Cannelloni mit Rindfleischfüllung, Tomatensoße und Parmesan Nachtisch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6,9 (6)</small>	Zusatzstoffe: A: mit Farbstoff, B: mit Konservierungsstoff, C: mit Antioxidationsmittel, D: mit Geschmacksverstärker, E: geschwefelt, F: geschwärtzt, G: mit Phosphat, H: mit Süßungsmitteln, I: enthält Phenylalaninquelle (Aspartam), J: gewachst	So erreichen Sie uns: Im Großraum Lübeck 0451 - 8 11 31 Im Großraum Kiel 0431 - 9 33 11 Im Großraum Neumünster 04321 - 90 99 94
Salat-Platte ** Alle Salate mit kleinem Brötchen 	Bunter Chfosalat ** mit Käse- und Schinkenstreifen, 2 halben Eiern und American-Dressing Fruchtjoghurt <small>1,4,4a,4b,4c,4d,6,9,10,C (6)</small>	Ostseesalat mit ** Gurke, Eisberg, Tomate, Räucherlachs, Garnelen und Dill-Dressing Nachtisch: siehe oben <small>1,3,4,4a,5,6,10 (6)</small>	Griechischer Bauernsalat ** mit kleinen Frikadellen, Oliven, Hirtenkäse und Knoblauch-Dressing Milchreis mit Zimt-Apfel <small>1,4,4a,4b,6,10,11,C,H (6)</small>	Schweizer Käsesalat ** mit Eisberg, Ananas, Gurken, Radieschen und Joghurt-Dressing Erdbeerquark <small>1,4,4a,4b,4c,6,10 (6)</small>	Salatplatte Nizza ** mit Oliven, Tomaten, Eisberg, Thunfisch und Kräuter-Dressing Nachtisch: siehe oben <small>1,3,4,4a,4b,6,10,11 (6)</small>		
Süßes oder Kaltes 	Hähnchenschnitzel mit Waldorf- und Nudelsalat <small>1,4,4a,9,10,H (6)</small>	Grießspeise mit heißen Kirschen <small>4,4a,6 (6)</small>	Brathering »Hausgemacht« süß-sauer eingelegt mit buntem Kartoffelsalat <small>1,3,9,10 (6,A)</small>	3 American Pancakes mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6 (6)</small>	Rinderfrikadelle mit Senf, Coleslaw und Kartoffelsalat »natur« <small>1,4,4a,6,9,10,G (6)</small>	Besteller Name:	Kd.-Nr.:

* = Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

Speiseplanänderungen vorbehalten