

SPEISEPLAN 2. Woche 2025	Montag 6. Januar	Dienstag 7. Januar	Mittwoch 8. Januar	Donnerstag 9. Januar	Freitag 10. Januar	Sonnabend 11. Januar	Sonntag 12. Januar
Eintopf Immer wieder gut 	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch Nachtisch: Fruchtjoghurt <small>4,4a,9 (6)</small>	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeleinlage und Rindfleischwürfeln 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,9,A,B,C,D,G (6)</small>	Serbische Bohnensuppe mit Paprika, Tomaten und Geflügel-Wiernern Nachtisch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>4,4a,9,B,C (6)</small>	Blumenkohl-Broccoli-Eintopf mit Kartoffeleinlage und Würstchen Nachtisch: Vanillepudding mit Erdbeersoße <small>1,4,4a,6,9,A,B,C,D,G (6)</small>	Elsässer Spargeltopf mit Schinkenstreifen, Fleischklößchen und Kartoffeleinlage Nachtisch: Grießspeise mit Früchten <small>1,4,4a,6,9,B,C (4,4a,6,A)</small>
Tages-Menü Schmackhafte Hausmannskost 	Deutsches Beefsteak in Bratensoße mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln 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>	Bayerischer 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 Kartoffeln mit gestobtem Blumenkohl Nachtisch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6,9,10,B,C,D,G (6)</small>	Rindergeschnetzeltes Sauerrahmsoße mit Rote Bete, Gurke, Zwiebeln und Spätzle Nachtisch: Vanillepudding mit Erdbeersoße <small>1,4,4a,6,H (6)</small>	Truthahnbraten in Rosmarinsoße, mit Rotkohl und Kartoffelklößen Nachtisch: Grießspeise mit Früchten <small>4,4a,6,9 (4,4a,6,A)</small>
Vegetarisch Vital Lecker und leicht 	Falafel-Blumenkohl-Bällchen in Rahmsoße mit Rosenkohl und Kartoffelklößen mit Bröseln Nachtisch: Fruchtjoghurt <small>4,4a,6,9,11 (6)</small>	Vierländer Gemüseplatte mit gestobten Spargelstücken und Kartoffelpüree Nachtisch: Apfel-Stachelbeergrütze mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6,9 (6)</small>	3 gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffeln Beilage: Apfelmöhrensalat Nachtisch: Milchreis mit Zimt-Apfel <small>1,4,4a,6,9,10 (6)</small>	Vegetarische Kohlroulade mit Gemüse-Soja-Füllung in Kräutersoße und Kartoffeln Nachtisch: Erdbeerquark <small>1,4,4a,6,9,12 (6)</small>	Ital. Teigtaschen »mit Spinatfüllung« in Tomatenfrischkäsesoße Beilage: Salat m. Kräuterdressing Nachtisch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6,9,10 (6)</small>	Sauerkrautauflauf mit Käse überbacken, Möhrenstreifen in Bechamelsoße Nachtisch: Vanillepudding mit Erdbeersoße <small>1,4,4a,6,9,C (6)</small>	Omelette mit Champignons in Sahne und Reis Nachtisch: Grießspeise mit Früchten <small>1,4,4a,6,9,C (4,4a,6,A)</small>
Diät-Menü (auch püriert erhältlich) 	Rostbratwürste »Nürnberger Art« auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Diät-Nachtisch: Fruchtjoghurt <small>4,4a,6,10,B,C,H (6)</small>	Putengeschnetzeltes in Majoransoße mit Rotkohl und Spätzle Diät-Nachtisch: Apfel-Stachelbeergrütze mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6,9 (6)</small>	Hähnchenbrust »natur« in Champignonrahmsoße mit Brechbohnen u. Kräuterpüree Diät-Nachtisch: Milchreis mit Zimt-Apfel <small>4,4a,6 (6)</small>	Rinderbraten in Rahmsoße mit Blumenkohl und Rote Bete Gnocchi Diät-Nachtisch: Erdbeerquark <small>4,4a,6,9 (6)</small>	Gebratener Seelachs »Helgoländer Art«, Garnelen, Tomaten, Zwiebeln und Reis Diät-Nachtisch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1,3,4,4a,5,6,9 (6)</small>	Kalbshackbraten in Rahmsoße mit Romanesco-roschen und Kartoffeln Diät-Nachtisch: Vanillepudding mit Erdbeersoße <small>1,4,4a,6,9 (6)</small>	Sonntagsmenü Milder Kasselerkamm in Bratensoße mit Finger- möhren und Kartoffeln Diät-Nachtisch: siehe oben <small>4,4a,6,9,10,B,C (4,4a,6,A)</small>
Hanseaten-Menü Für Feinschmecker 	Grünkohlplatte mit Kasseler, Kohlwurst und Röstkartoffeln Nachtisch: Fruchtjoghurt <small>4,4a,9,10, A,B,C (6)</small>	Gegrillte Schweinehaxe in Rotweinsoße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Nachtisch: Apfel-Stachelbeergrütze mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6,8,9,12 (6)</small>	Genießer-Menü Schweinemedallions in Pfifferlingsoße mit gestobtem Spargel und Spätzle Nachtisch: siehe oben Aufpreis: Euro 2,90 <small>1,4,4a,4c,6,9,12,B,C (6)</small>	Matjesfilet in Sauerrahm mit Zwiebel- und Apfelstücken, Speckbohnen und Kartoffeln Nachtisch: Erdbeerquark <small>1,3,6,10,B,C,D (6)</small>	Hähnchenhacksteaks »gegrillt« in Jägersoße mit Speckwürfel, Buttermais und Kartoffelpüree 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 Cannelloni mit Spinat-Käsefüllung, Tomatensoße und Grana Padano Nachtisch: Milchreis mit Zimt-Apfel <small>1,4,4a,6 (6)</small>	Griechisch Gefüllter Käsebifteki in Knoblauchsoße, Pfannengemüse und Röstkartoffeln Nachtisch: Erdbeerquark <small>1,4,4a,6,9,12 (6)</small>	Italienisch Makkaroni all'Arrabiata in feuriger Tomatensoße mit Hähnchenstreifen Nachtisch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6,7 (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, dazu 2 halbe Eier American-Dressing Fruchtjoghurt <small>1,4,4a,6,9,10,B,C (6)</small>	Ostseesalat mit ** Gurke, Eisberg, Tomate, Räucherlachs und Garnelen Dill-Dressing Nachtisch: siehe oben <small>1,3,4,4a,5,6,10 (6)</small>	Griechischer Bauernsalat ** mit kleinen Frikadellen und Hirtenkäse Knoblauch-Dressing Milchreis mit Zimt-Apfel <small>1,4,4a,6,10,C,H (6)</small>	Schweizer Käsesalat ** mit Eisberg, Ananas, Gurken und Radieschen Ananas-Dressing Erdbeerquark <small>1,4,4a,6,10 (6)</small>	Salatplatte Nizza ** mit Oliven, Tomaten, Eisberg und Thunfisch Kräuter-Dressing Nachtisch: siehe oben <small>1,3,4,4a,6,10 (6)</small>		
Süßes oder Kaltes 	Hähnchenschnitzel mit Waldorf- und Nudelsalat <small>1,4,4a,4c,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)</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, inkl. MwSt.

Speiseplanänderungen vorbehalten