

SPEISEPLAN 6. Woche 2025	Montag 3. Februar	Dienstag 4. Februar	Mittwoch 5. Februar	Donnerstag 6. Februar	Freitag 7. Februar	Sonnabend 8. Februar	Sonntag 9. Februar
Eintopf Immer wieder gut 	Grüner Bohneneintopf mit Kasselerstreifen Nachtisch: Fruchtjoghurt <small>4,4a,9,B,C (6)</small>	Erbseintopf mit Rauchfleisch und Würstchen Nachtisch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>4,4a,9,A,B,C,D,G (6)</small>	Frischer Möhreintopf mit Speckwürfeln und Würstchen Nachtisch: Pfirsich Melba <small>4,4a,9,A,B,C,D,G (6)</small>	Chili con Carne Mexikanischer Bohneneintopf mit Rinderhack und Reis Nachtisch: Bananenquark <small>4,4a,9 (6)</small>	Linseneintopf mit Gemüse, Schweinefleisch und Bockwürstchen Nachtisch: Grießpudding mit Kirschlorsoße <small>4,4a,9,A,B,C,D,G (4,4a,6)</small>	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch und Nudeln Nachtisch: Milchreis mit Zimtapfel <small>4,4a,4b,4c,4d,4e,4f,9 (6)</small>	Steckrübeneintopf mit geräucherten Speckwürfeln und Kochwurst Nachtisch: Karamellpudding mit Vanillesoße <small>4,4a,9,10,A,B,C (6)</small>
Tages-Menü Schmackhafte Hausmannskost 	Spanferkelbraten auf Weißkohl mit Speck und Knödeln Nachtisch: Fruchtjoghurt <small>4,4a,9,B,C (6)</small>	4 Fischstäbchen auf Kartoffelpüree mit gestobtem Rahmgemüse Nachtisch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1,3,4,4a,6,9 (6)</small>	Schweinerollbraten in roter Pfeffersoße mit Romanesco und Kartoffeln Nachtisch: Pfirsich Melba <small>4,4a,6,9 (6)</small>	Grünkohl mit Kochwurst und Kartoffeln Nachtisch: Bananenquark <small>4,4a,9,10,A,B,C (6)</small>	Rindfleisch-Frikadelle in Bratensoße mit Rosenkohl und Kartoffeln Nachtisch: Grießpudding mit Kirschlorsoße <small>1,4,4a,6,9,10,G (4,4a,6)</small>	Burgunderbraten in Rotweinsauce mit Sauerkraut und Kartoffelspätzle Nachtisch: Milchreis mit Zimtapfel <small>1,4,4a,6,8,9,B,C (6)</small>	Sonntagsmenü Hähnchensteak „natur“ mit Geflügelrahmsauce, Blumenkohl und Kartoffeln Nachtisch: siehe oben <small>4,4a,6,9 (6)</small>
Vegetarisch Vital Lecker und leicht 	Vierländer Gemüseplatte mit Spargelstücken in holl. Soße und Kartoffelpüree Nachtisch: Fruchtjoghurt <small>1,4,4a,6,9 (6)</small>	Spaghetti mit veganer Bolognese und Grana Padano Nachtisch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6 (6)</small>	Tomatencremesuppe mit zwei Gemüsemaultaschen Nachtisch: Pfirsich Melba <small>1,4,4a,6,9 (6)</small>	Paprikaschote mit vegetarischer Füllung, Tomatensoße u. Gemüsereis Nachtisch: Bananenquark <small>1,4,4a,6,9,10 (6)</small>	Kräuter-Rührei mit Blumenkohl in holl. Soße und Salzkartoffeln Nachtisch: Grießpudding mit Kirschlorsoße <small>1,4,4a,6,9 (4,4a,6)</small>	Rote-Bete-Puffer auf Spaghetti mit Pesto-Sahnesoße Nachtisch: Milchreis mit Zimtapfel <small>1,4,4a,6,9 (6)</small>	2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, dazu Kaisergemüse in Rahm Nachtisch: Karamellpudding mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6,9 (6)</small>
Diät-Menü (auch püriert erhältlich) 	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Reis Diät-Nachtisch: Fruchtjoghurt <small>4,4a,6,9 (6)</small>	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln Beilage: Rote Bete Diät-Nachtisch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6,9,H (6)</small>	Rinderbraten in Rahmsauce mit Blumenkohl und Kartoffeln Diät-Nachtisch: Pfirsich Melba <small>4,4a,6,9 (6)</small>	Jungschweinerücken in Kräutersauce mit Rosenkohl und Kartoffeln Nachtisch: Bananenquark <small>4,4a,6,9 (6)</small>	Gedünstetes Fischfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis Diät-Nachtisch: Grießpudding mit Kirschlorsoße <small>3,4,4a,6,9,10 (4,4a,6)</small>	Mageres Rindergulasch in Rahmsauce mit Schwarzwurzel und Kartoffeln Nachtisch: Milchreis mit Zimtapfel <small>4,4a,6,9 (6)</small>	Hausgemachter Hackbraten in Bearner Soße mit Rotkohl und Spätzle Diät-Nachtisch: Karamellpudding mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6,9 (6)</small>
Hanseaten-Menü Für Feinschmecker 	<i>Besondere Empfehlung</i> Hirschrollbraten in Preiselbeersauce mit Rotkohl und Kartoffeln Nachtisch: Fruchtjoghurt <small>4,4a,6,9,H (6)</small>	<i>Typisch Norddeutsch</i> Holsteiner Rindergulasch mit Zwiebeln, Pilzen und Makkaroni Nachtisch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>4,4a,6 (6)</small>	Fischplatte Schollenfilet, Lachs, Garnelen, Honig-Dill-Senfsauce, Röstkartoffeln, Beil.: Chinakohlsalat Nachtisch: Pfirsich Melba Aufpreis: Euro 2,90 <small>1,3,4,4a,5,6,9,10,C,E (6)</small>	Kalbsleberragout in Soße mit Kartoffelpüree Beilage: Gurkensalat in Rahm Nachtisch: Bananenquark <small>1,4,4a,6,10 (6)</small>	Pikante Roulade vom Schwein, in Rahmsauce mit Erbsen und Butterspätzle Nachtisch: Grießpudding mit Kirschlorsoße <small>1,4,4a,6,9,10,C (4,4a,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 Zusatzstoffe: A: mit Farbstoff, B: mit Konservierungsstoff, C: mit Antioxidationsmittel, D: mit Geschmacksverstärker, E: geschwefelt, F: geschwärzt, G: mit Phosphat, H: mit Süßungsmitteln, I: enthält Phenylalaninquelle (Aspartam), J: gewachst	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. 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
International Spezialitäten aus aller Welt 	Bunte Tortellini »Käsefüllung« mit Tomaten-Sahnesauce Beilage: Grüner Salat Nachtisch: Fruchtjoghurt <small>1,4,4a,6,10 (6)</small>	<i>Kroatisch</i> Cevapcici in Paprika-Zwiebelsauce mit Balkangemüse u. Tomatenreis Nachtisch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>4,4a,6,9,10 (6)</small>	<i>Italienisch</i> Spaghetti »Carbonara« in Käse-Sahnesauce mit Speck- und Tomatenwürfeln Nachtisch: Pfirsich Melba <small>1,4,4a,6,9,B,C (6)</small>	<i>Chinesisch</i> Rindfleisch mit Zwiebeln in Sojasauce und Reis Nachtisch: Bananenquark <small>4,4a,11,12,14,A,B,D (6)</small>	<i>Indonesisch</i> Bami Goreng - pikant Nudelgericht mit Gemüse und Hühnerfleisch Nachtisch: Grießpudding mit Kirschlorsoße <small>4,4a,9,10 (4,4a,6)</small>		
Salat-Platte ** Alle Salate mit kleinem Brötchen 	Nizza Salat ** mit Eisbergsalat, Tomaten, Oliven und Thunfisch Kräuter-Dressing Nachtisch: Fruchtjoghurt <small>1,3,4,4a,6,10 (6)</small>	Salat mit Hähnchenbrust ** mit Eisberg, Karotten, Gurke und Sellerie French-Dressing Schokopudding + Vanillesoße <small>1,4,4a,6,9,10 (6)</small>	Bunter Chefsalat ** mit Käse- und Schinkenstreifen, dazu 2 halbe Eier American-Dressing Pfirsich Melba <small>1,4,4a,6,9,10,B,C (6)</small>	Salatplatte ** nach Frühlingsart mit Grillwürstchen Kräuter-Dressing Bananenquark <small>1,4,4a,6,10,A,B,C,D,G (6)</small>	Salat Mexiko ** mit Eisberg, Mais, Kidneybohnen, Paprika, Putenstreifen Curry-Dressing Grießpudding mit Kirschlorsoße <small>1,4,4a,6,10,B,C,G (4,4a,6)</small>		
Süßes oder Kaltes 	Bratheringsfilet »süß-sauer« mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat <small>1,3,9,10 (6)</small>	Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>1,4,4a,6 (6)</small>	Prager Braten mit Nudel- und Waldorfsalat <small>1,4,4a,9,10,B,C,H (6)</small>	Schokoladenmilchreis mit Kirschkompott <small>6 (6)</small>	Köfte »2 kleine Rinderfrikadellen« mit Gemüse und Weichkäse gefüllt, Bulgursalat mit Tzatziki <small>1,4,4a,6 (4,4a,6)</small>	Besteller Name:	Kd.-Nr.:

* = Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Speiseplanänderungen vorbehalten