

S P E I S E K A R T E

27./2026	Montag 29. Juni	Dienstag 30. Juni	Mittwoch 1. Juli	Donnerstag 2. Juli	Freitag 3. Juli	Samstag 4. Juli	Sonntag 5. Juli
Menü: GELB € 10,50 Eintopf-Gericht	Bunter Gemüse Eintopf mit Hühnerfleisch Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>4, 4a, 9 (6)</small>	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeleinlage und Rindfleischwürfeln Nachtsch: Apfel-Stachelbeergürze mit Vanillesoße <small>4, 4a, 9 (6)</small>	Holsteiner Steckrübenmus mit geräucherten Speckwürfeln und Kochwurst Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel <small>6, 9, 10, A, B, C (6)</small>	Kartoffelsuppe »Holsteiner Art«, mit Speckstippe und Würstchen Nachtsch: Erdbeerquark <small>4, 4a, 6, 9, A, B, C, D, G (6)</small>	Serbische Bohnensuppe mit Paprika, Tomaten und Geflügelwener Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>4, 4a, 9, B, C (6)</small>	Blumenkohl-Broccoli-Eintopf mit Kartoffeleinlage und Würstchen Nachtsch: Vanillepudding mit Erdbeersoße <small>1, 4, 4a, 6, 9, A, B, C, D, G (6)</small>	Elsässer Spargeltopf mit Schinkenstreifen, Fleischklößchen und Kartoffeleinlage Nachtsch: Grießspeise mit Früchten <small>1, 4, 4a, 6, 9, B, C (4, 4a, 6, A)</small>
Menü: ROT € 11,50 Tagesgericht	Deutsches Beefsteak in Bratensoße, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10, G (6)</small>	Schinken-Nudel-Gratin mit Käse überbacken Beilage: Tomatensalat Nachtsch: Apfel-Stachelbeergürze mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 9, B, C (6)</small>	Bayerischer Leberkäse in Speck-Zwiebel-Soße, dazu Weißkohl und Kartoffeln Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel <small>1, 4, 4a, 6, 9, B, C, D (6)</small>	Gebratene Putenleber mit Röstzwiebeln, Apfelkompott und Kartoffelpüree Nachtsch: Erdbeerquark <small>4, 4a, 6 (6)</small>	Bratwurst auf Kartoffeln, dazu gestobter Blumenkohl Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10, B, C, D, G (6)</small>	Rindergeschnetzeltes Sauerrahmsoße mit Gurke, Zwiebeln, Rote Bete, dazu Spätzle Nachtsch: Vanillepudding mit Erdbeersoße <small>1, 4, 4a, 6, H (6)</small>	Truthahnbraten in Rosmarinsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Nachtsch: Grießspeise mit Früchten <small>4, 4a, 6, 9 (4, 4a, 6, A)</small>
Menü: GRÜN € 11,50 Vegetarisch Vital Schonkost-Tabelle: s. Rückseite	Falafel-Blumenkohl-Bällchen in Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße mit Bröseln Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>4, 4a, 6, 9, 11 (6)</small>	Vierländer Gemüseplatte mit gestobten Spargelstücken und Kräuterrisotto Nachtsch: Apfel-Stachelbeergürze mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	3 gekochte Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln und Fingermöhren Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10 (6)</small>	Vegetarische Kohlroulade mit Gemüse-Soja-Füllung, Kräutersoße und Reis Nachtsch: Erdbeerquark <small>1, 4, 4a, 6, 9, 12 (6)</small>	Ital. Teigtaschen mit Spinatfüllung in Tomatenfrischkäsesoße, Beilage: Salat mit Kräuterdressing Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10 (6)</small>	Sauerkrautaufflauf mit Käse überbacken, dazu Möhrenstreifen in Bechamelsauce Nachtsch: Vanillepudding mit Erdbeersoße <small>1, 4, 4a, 6, 9, C (6)</small>	Omelette mit Champignons in Sahne, dazu Reis Nachtsch: Grießspeise mit Früchten <small>1, 4, 4a, 6, 9, C (4, 4a, 6, A)</small>
Menü: BLAU € 11,80 Diätkost Diätkost-Tabelle: s. Rückseite	Rostbratwürste »Nürnberger Art« auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Diät-Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>4, 4a, 6, 10, B, C, H (6, H)</small>	Putengeschnetzeltes in Majoransoße, dazu Rotkohl und Spätzle Diät-Nachtsch: Apfel-Stachelbeergürze mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6, H)</small>	Hähnchenbrust »natur« in Champignonrahmsoße, dazu Brechbohnen und Kräuterkartoffelpüree Diät-Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel <small>4, 4a, 6 (6, H)</small>	Rinderbraten in Rahmsoße, dazu Blumenkohl und Eierknöpfle Diät-Nachtsch: Erdbeerquark <small>1, 4, 4a, 4e, 6, 9 (6, H)</small>	Gebratener Seelachs »Helgoländer Art«, mit Garnelen, Tomaten, Zwiebeln, dazu Reis Diät-Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1, 3, 4, 4a, 5, 6, 9 (6, H)</small>	Kalbshackbraten in Rahmsoße, dazu Romaneskoröschen und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Vanillepudding mit Erdbeersoße <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6, H)</small>	Milder Kasselerkamm in Bratensoße, dazu Fingermöhren und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Grießspeise mit Früchten <small>4, 4a, 6, 9, 10, B, C (4, 4a, 6, A)</small>
Menü: GOLD € 12,00 Hanseaten-Menü	Kalbsfrikassee mit Champignons und Erbsen, dazu Reis Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Gegrillte Schweinehaxe in Rotweinsauce, dazu Bayerischer Kraut und Kartoffeln Nachtsch: Apfel-Stachelbeergürze mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 8, 9, 12 (6)</small>	Schlemmer-Menü Schweinemedallions in Pfefferlingsoße, mit gest. Spargel und Spätzle Nachtsch: siehe oben Menü-Aufpreis: Euro 2,90 <small>1, 4, 4a, 4c, 6, 9, 12, B, C (6)</small>	Matjesfilet in Sauerrahm mit Zwiebeln, Äpfeln, Speckbohnen und Kartoffeln Nachtsch: Erdbeerquark <small>1, 3, 6, 10, B, C, D (6)</small>	Hähnchenhacksteaks »gegrillt« in Jägersauce mit Speckwürfeln, dazu Buttermais und Kartoffelpüree Nachtsch: s. o. <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10, B, C (6)</small>	Bürozeiten: Montag - Freitag 09.00 - 14.00 Uhr Umbestellungen bitte am Vortag bis 14.00 Uhr. Am Liefertag und am Wochenende können keine Umbestellungen vorgenommen werden.	
INTERNATIONAL € 12,00 Spezialitäten aus aller Welt	Italienisch Pikante Garnelen mit Tomaten-Knoblauchsoße und Spaghetti Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>3, 4, 4a, 5, 6 (6)</small>	Chinesisch Rindfleisch »Szechuan Art« mit bunten Gemüsestreifen, Zwiebeln, Sojasauce und Reis Nachtsch: Apfel-Stachelbeergürze mit Vanillesoße <small>4, 4a, 10, 12, A, B (6)</small>	Italienisch Cannelloni mit Spinat-Käsefüllung, Tomatensoße u. Grana Padano Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel <small>1, 4, 4a, 6 (6)</small>	Griechisch Gefüllter Käsebifteki mit Knoblauchsoße, Pfannengemüse und Röstkartoffeln Nachtsch: Erdbeerquark <small>1, 4, 4a, 6, 9, 12 (6)</small>	Italienisch Makkaroni all'Arrabiata in feuriger Tomatensoße und mit Hähnchenstreifen Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 7 (6)</small>	Name: _____ Kunden-Nr. _____	
Salatplatte € 9,70 ** alle Salate mit kleinem Brötchen	Bunter Chesalet** mit Käse- und Schinkenstreifen, 2 halbe Eier und American-Dressing Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10, B, C (6)</small>	Ostseesalat** mit Gurken, Eisberg, Tomaten, Räucherlachs, Garnelen und Dill-Dressing Nachtsch: Apfel-Stachelbeergürze mit Vanillesoße <small>1, 3, 4, 4a, 5, 6, 10 (6)</small>	Griechischer Bauernsalat** mit kleinen Frikadellen, Hirtenkäse und Knoblauch-Dressing Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel <small>1, 4, 4a, 6, 10, C, H (6)</small>	Schweizer Käsesalat** mit Eisberg, Ananas, Gurken, Radieschen u. Ananas-Dressing Nachtsch: Erdbeerquark <small>1, 4, 4a, 6, 10 (6)</small>	Salatplatte Nizza** mit Eisberg, Tomaten, Oliven und Thunfisch Kräuter-Dressing Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1, 3, 4, 4a, 6, 10 (6)</small>		
Kaltplatte oder Süßspeise mit Nachtsch € 9,70	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 dazu bunter Kartoffelsalat <small>1, 3, 9, 10 (6)</small>	3 American Pancakes dazu Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6 (6)</small>	Rinderfrikadelle dazu Coleslaw, Senf und Kartoffelsalat »natur« <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10, G (6)</small>		

Anderungen aus technischen Gründen vorbehalten.

Portionspreise inkl. gesetzl. MwSt.

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 Macadamia-
nuss 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

Heide Menü-Dienst · Sigrid Scheiter
Boecklerstr. 14 · 21339 Lüneburg