

S P E I S E K A R T E

32./2026	Montag 3. August	Dienstag 4. August	Mittwoch 5. August	Donnerstag 6. August	Freitag 7. August	Samstag 8. August	Sonntag 9. August
Menü: GELB € 10,50 Eintopf-Gericht	Kesselgulasch mit Rindfleisch, Paprika, Gurke und Kartoffelwürfel Nachtsch: Fruchtjoghurt	Möhreneintopf mit Kartoffeleinlage und 2 Würstchen Nachtsch: Kirschgrütze mit Vanillesoße	Bohneneintopf aus dicken Bohnen, mit Gemüse und Kochwurst Nachtsch: Erdbeerquark	Soljanka »Russische Suppe« süßsauer, mit Salami, Speck, Jagdwurst und Kartoffeleinlage Nachtsch: Grießspeise mit Aprikosensoße	Deftiger Erbseneintopf mit frischem Gemüse und Würstchen Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße	Bunte Gemüsesuppe »Gärtnerin Art«, mit Kartoffeln und Geflügel-Wiener Nachtsch: Vanillepudding mit Kirschsoße	Elsässer Spargeltopf mit gek. Schinken, Fleisch- klößchen und Kartoffeleinlage Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel
Menü: ROT € 11,50 Tagesgericht	Gefüllte Kohlroulade in Speckrahmsoße, dazu Kartoffeln Nachtsch: Fruchtjoghurt	Rheinischer Sauerbraten vom Rind, in Rosinensoße, dazu Backobst und Kartoffeln Nachtsch: Kirschgrütze mit Vanillesoße	Zarter Putenrollbraten mit Rahmsoße, dazu Apfel- rotkohl und Kartoffelklöße Nachtsch: Erdbeerquark	Gulasch »Rind- und Schweinefleisch« mit Pilzen, dazu Erbsen-Wurzel- Gemüse und Eierknöpfe Nachtsch: Grießspeise mit Aprikosensoße	Rostbratwürste »Nürnberger Art« auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße	Schweinebraten in Pfefferrahmsoße, dazu Broccoli und Kartoffeln Nachtsch: Vanillepudding mit Kirschsoße	Zarte Ochsenbrust in Kräutersoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel
Menü: GRÜN € 11,50 Vegetarisch Vital Schonkost-Tabelle: s. Rückseite	Spiralnudeln mit Käse und Tomatensoße Beilage: Salat m. Ananassahne Nachtsch: Fruchtjoghurt	»Fagottini« Italienische Nudeltaschen mit Tomaten-Basilikum-Füllung und Gorgonzola-Soße Nachtsch: Kirschgrütze mit Vanillesoße	3 gekochte Eier mit Rahmspinat, dazu Kartoffeln Nachtsch: Erdbeerquark	3 kleine Pfannkuchen dazu Champignons in Rahmsoße Nachtsch: Grießspeise mit Aprikosensoße	5 Gemüseköttbullar mit Cajun-Kokossoße, dazu Mais und Spätzle Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße	Kohlroulade mit Gemüse-Soja-Füllung, in Kräutersoße, dazu Kartoffeln Nachtsch: Vanillepudding mit Kirschsoße	Gebratene Gemüsevariation in Käsesoße, dazu Kartoffelpüree Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel
Menü: BLAU € 11,80 Diätkost Diätkost-Tabelle: s. Rückseite	Magerer Kasselerrücken in Bratensoße, dazu Rosen- kohl und Kartoffelpüree Diät-Nachtsch: Fruchtjoghurt	Hähnchenbrustfilet in Bratensoße, dazu Erbsen- Mais-Gemüse und Reis Diät-Nachtsch: Kirschgrütze mit Vanillesoße	Feine Bratwurst auf süß-sauren Linsen, dazu Kartoffelpüree Diät-Nachtsch: Erdbeerquark	Gebratene Rinderleber in Zwiebel-Apfel-Soße, dazu Bohnen und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Grießspeise mit Aprikosensoße	Buntbarschfilet in Steinpilzsoße, dazu Karotten und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Schoko- pudding mit Vanillesoße	Kalbshackbraten in Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Gnocchi Diät-Nachtsch: Vanille- pudding mit Kirschsoße	Gulasch vom »Schwein« mit Pilzen und Erbsen-Wurzel- gemüse, dazu Nudeln Diät-Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel
Menü: GOLD € 12,00 Hanseaten-Menü	Alaska-Seelachsfilet in Dillrahmsoße, dazu Fingermöhren und Reis Nachtsch: Fruchtjoghurt	Hamburger Grützwurst mit Apfelkompott und Schmor- zwiebeln, dazu Kartoffelpüree Nachtsch: Kirschgrütze mit Vanillesoße	Jägerschnitzel in Pilzsoße, dazu Makkaroni Beilage: Tomatensalat Nachtsch: Erdbeerquark	Schlemmer-Menü Gebratene Entenkeule in Rahmsoße, dazu Apfelrot- kohl und Kartoffeln Nachtsch: s. o. Menü-Aufpreis Euro 2,90	Holsteiner Rinderkeule in Kräutersoße, dazu Butter- bohnen und Kartoffeln Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße	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 <i>Spezialitäten aus aller Welt</i>	Türkisch Lammhacksteak »Istanbul« auf Reis, mit Paprika- Zwiebel-Gemüse Nachtsch: Fruchtjoghurt	Chinesisch Rindfleisch »Szechuan Art« mit buntem Gemüse, Zwiebeln, Sojasoße und Reis Nachtsch: Kirschgrütze mit Vanillesoße	Italienisch Lasagne mit gemischtem Hack, Spinat, Tomatensoße u. Grana Padano überbacken Nachtsch: Erdbeerquark	Italienisch Bunte Tortellini mit Käsefüllung und roter Pesto-Sahnesoße Nachtsch: Grießspeise mit Aprikosensoße	Türkisch Kebab vom Kalb und Rind, dazu Tomatenreis Beilage: Tzatziki Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße	Name: _____ Kunden-Nr. _____ 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	
Salatplatte € 9,70 ** alle Salate mit kleinem Brötchen	Salatplatte »Dixieland«** Eisberg, Ananas, Tomaten, Mais, Gurken, Mettwurst- streifen und Kräuter-Dressing Nachtsch: Fruchtjoghurt	Geräucherte Putenbrust** auf frischen Salaten, garniert mit Früchten, Joghurt-Dressing Nachtsch: Kirschgrütze mit Vanillesoße	Mango-Mozzarella-Salat** Eisberg, Ruccola, Cocktail- tomaten, Katenschinken Kräuter-Dressing Nachtsch: Erdbeerquark	Bunter Chefsalat** mit Käse- und Schinken- streifen und 2 halben Eiern American-Dressing Nachtsch: Grießspeise mit Aprikosensoße	Italienischer Salat** mit Eisberg, Ruccola, Tomaten, frischem Basilikum-Mozzarella- Käse, Pesto-Dressing Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße	A Farbstoff B Konservierungsstoff C Antioxidationsmittel D Geschmacksverstärker E geschwefelt F geschwärzt G Phosphat H Süßungsmitteln I enthält Phenylalaninquelle (Aspartam) J gewachst	
Kaltplatte oder Süßspeise mit Nachtsch € 9,70	Quarkauflauf »hausgemacht« mit Pflaumenkompott	Frikadelle mit Kartoffelsalat und Mixed Pickles	Milchreis mit Kirschkompott	Paniertes Kotelett mit buntem Kartoffelsalat, Senf und Ketchup	3 Eierpfannkuchen mit heißen Erdbeeren	Heide Menü-Dienst · Sigrid Scheiter Boecklerstr. 14 · 21339 Lüneburg	

Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten.

Portionspreise inkl. gesetzl. MwSt.