

S P E I S E K A R T E

33./2026	Montag 10. August	Dienstag 11. August	Mittwoch 12. August	Donnerstag 13. August	Freitag 14. August	Samstag 15. August	Sonntag 16. August
Menü: GELB € 10,50 Eintopf-Gericht	Serbische Bohnensuppe mit Paprika, Tomaten und Wiener Würstchen Nachtsch: Fruchtojoghurt 4, 4a, 9, A, B, C, D, G (6)	Minestrone Tomaten-Gemüse-Suppe, mit Nudeln und Fleischklößchen Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6, 9 (6)	Bunte Kartoffelsuppe mit Gemüse, Speckwürfeln und Bockwurst Nachtsch: Mandarinenquark 4, 4a, 9, B, C, G (6)	Irish Stew deftiger Kohleintopf mit Lammfleisch und Kartoffeln Nachtsch: Apfel-Stachelbeergrütze mit Vanillesoße 4, 4a, 9 (6)	Gelber Erbseneintopf mit Gemüse, Rauchfleisch-einlage und Würstchen Nachtsch: Grießpudding mit Früchten 4, 4a, 9, A, B, C, D, G (4, 4a, 6, A)	Frischer Möhreneintopf mit Kochwurst Nachtsch: Vanillepudding mit Schokosoße 4, 4a, 9, 10, A, B, C (6)	Hühnersuppentopf mit frischem Gemüse Nachtsch: Nusspudding 4, 4a, 9 (6)
Menü: ROT € 11,50 Tagesgericht	Falscher Hase mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Kartoffeln Nachtsch: Fruchtojoghurt 1, 4, 4a, 6, 9, 10 (6)	Rinderbraten in deftigem Jus, dazu junge Möhren und Kartoffeln Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 9 (6)	Paniertes Seelachsfilet mit Tomaten-Mozzarella gefüllt, auf grünen Bandnudeln mit Tomaten-Käse-Soße Nachtsch: Mandarinenquark 1, 3, 4, 4a, 6, 9 (6)	Feines Hühnerfrikassee mit Champignons, dazu Erbsen und Reis Nachtsch: Apfel-Stachelbeergrütze mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6, 9 (6)	Mettsteak in Rahmsoße, mit Kaisergemüse in Rahm und Kartoffelpüree Nachtsch: Grießpudding mit Früchten 1, 4, 4a, 6, 9, 10 (4, 4a, 6, A)	Kasselerbauch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Nachtsch: Vanillepudding mit Schokosoße 4, 4a, 6, B, C (6)	Hirschrollbraten in Preiselbeerssoße dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln Nachtsch: Nusspudding 4, 4a, 6, 9, H (6)
Menü: GRÜN € 11,50 Vegetarisch Vital Schonkost-Tabelle: s. Rückseite	Gnocchi »kl. Kartoffelklößchen« mit Tomaten-Basilikum-Soße Beilage: Grüner Salat Nachtsch: Fruchtojoghurt 1, 4, 4a, 6, 10 (6)	Kartoffelgratin mit Hirtenkäse überbacken Beilage: Coleslaw Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6, 9, 10 (6)	Spaghetti »Funghi« mit Champignonsoße, Beilage: Gurkensalat in Rahm Nachtsch: Mandarinenquark 1, 4, 4a, 6, 9, 10 (6)	Spargelstücke in holl. Soße, dazu Rührei und Kartoffel-Möhren-Püree Nachtsch: Apfel-Stachelbeergrütze mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6, 9 (6)	Eieromelette in holl. Soße, dazu Rahm-spinat und Kartoffeln Nachtsch: Grießpudding mit Früchten 1, 4, 4a, 6, 9, C (4, 4a, 6, A)	Tomatencremesuppe mit 2 Gemüsemaultaschen Nachtsch: Vanillepudding mit Schokosoße 1, 4, 4a, 6, 9 (6)	Gefülltes Veggie-Schnitzel mit Gouda, auf Reis, dazu Käsesoße Nachtsch: Nusspudding 1, 4, 4a, 6, 9, 12, A, B, G (6)
Menü: BLAU € 11,80 Diätkost Diätkost-Tabelle: s. Rückseite	Gebratene Hähnchenkeule in Rahmsoße dazu Blumenkohl und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Fruchtojoghurt 4, 4a, 6, 9 (6, H)	Putengeschnetzeltes in Curry-Apfel-Soße, dazu Erbsen und Butterreis Diät-Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 4, 4a, 6, 9, 10 (6, H)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Rote Bete-Gemüse und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Mandarinenquark 1, 4, 4a, 6, 9, H (6, H)	Deutsches Beefsteak in Zwiebelsoße, dazu Kohlrabi in Rahm und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Apfel-Stachelbeergrütze mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6, 9, 10, G (6, H)	Gedünstetes Seehechtfilet in Kräutersoße, dazu Romanescogemüse und Reis Diät-Nachtsch: Grießpudding mit Früchten 3, 4, 4a, 6, 9 (4, 4a, 6, A, H)	Rinderroulade »Hausfrauenart« in Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Vanillepudding mit Schokosoße 4, 4a, 6, 9, 10, B (6, H)	Putenbrust in heller Soße, dazu grüne Bohnen und Spätzle Diät-Nachtsch: Nusspudding 1, 4, 4a, 6, 9 (6, H)
Menü: GOLD € 12,00 Hanseaten-Menü	Rindergeschnetzeltes Beef nach „Stroganoff Art“ in Sauerrahmsoße mit Rote-Bete-Gemüse, dazu Gabelspaghetti Nachtsch: Fruchtojoghurt 4, 4a, 4b, 6, H (6)	Schlesisches Himmelreich Kasseler in süßer Soße, dazu Backobst und Kartoffelknödel Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 4, 4a, 6, 8, 9, B, C, E (6)	Ungarische Art Schweineschnitzel paniert mit Paprika-Zwiebelgemüse und Röstkartoffeln Nachtsch: Mandarinenquark 1, 4, 4a, 6 (6)	Schlemmer-Menü Ganze Kutterscholle in Speck-Butter, dazu Kartoffeln und Beilage: Gurkensalat Nachtsch: s.o. Menü-Aufpreis: Euro 2,90 3, 9, B, C (6)	Schlachtplatte mit Rostbratwurst, Wiener Wurst, Schweinesteak, Sauerkraut und Kartoffelspeckpüree Nachtsch: Grießpudding mit Früchten 4, 4a, 6, 10, A, B, C, D, G, H (4, 4a, 6, A)	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	Chinesisches Schweinefleisch süß-sauer mit Chinagemüse und Reis Nachtsch: Fruchtojoghurt 9, 10, 12, A, B (6)	Italienisch Spaghetti mit Lachs in Tomaten-Sahnesoße Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 3, 4, 4a, 6 (6)	Türkisch Lammgulasch »orientalisch« mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Butterreis Nachtsch: Mandarinenquark 4, 4a (6)	Griechisch Gefüllter Käsebifteki mit Knoblauchsoße, dazu Pfannengemüse und Röstkartoffeln Nachtsch: Apfel-Stachelbeergrütze mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6, 9, 12 (6)	Thailändisch Hähnchenbrustfiletstücke in milder Kokos-Curry-Soße, mit Gemüsestreifen und Reis Nachtsch: Grießpudding mit Früchten 4, 4a, 9 (4, 4a, 6, A)	Name: _____ Kunden-Nr. _____	
Salatplatte € 9,70 ** alle Salate mit kleinem Brötchen	Griechischer Bauernsalat** mit Oliven, Gurken, Weißkraut, Hirtenkäse, Tomaten, Knoblauch-Dressing Nachtsch: Fruchtojoghurt 1, 4, 4a, 6, 10, C, H (6)	Caesars Salat** Römersalat, Grana Padano, Hähnchenbruststreifen, Croutons, Caesars-Dressing Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6, 10 (6)	Schweizer Käsesalat** mit Eisberg, Ananas, Gurken und Radieschen, Ananas-Dressing Nachtsch: Mandarinenquark 1, 4, 4a, 6, 10 (6)	Mexiko-Salat** Mais, Paprika, Kidneybohnen, Eisberg und Putenbruststreifen, Curry-Dressing Nachtsch: Apfel-Stachelbeergrütze mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6, 10, B, C, G (6)	Bunter Chefsalat** mit 2 halben Eiern, Käse- und Schinkenstreifen, American-Dressing Nachtsch: Grießpudding mit Früchten 1, 4, 4a, 6, 10, B, C (4, 4a, 6, A)	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 Macadamianuss 8 Schwefeldioxid/Sulfite 9 Sellerie 10 Senf 11 Sesam 12 Soja 13 Lupinen 14 Weichtiere	
Kaltplatte oder Süßspeise mit Nachtsch € 9,70	Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6 (6)	2 Hähnchenbrustspieße auf Couscoussalat, mit Minzjoghurt 4, 4a, 6, 9, 12 (6)	Kartoffelklöße mit Backobst 8, B, C, E (6)	Putenbrustaufschnitt in Currymayonnaise und buntem Nudelsalat 1, 4, 4a, 10, A, B, C, G, H (6)	Schoko-Germknödel mit Vanillesoße 4, 4a, 6, 7, 7a, 12 (4, 4a, 6, A)	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	

Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten.

Portionspreise inkl. gesetzl. MwSt.