

S P E I S E K A R T E

38./2026	Montag 14. September	Dienstag 15. September	Mittwoch 16. September	Donnerstag 17. September	Freitag 18. September	Samstag 19. September	Sonntag 20. September
Menü: GELB € 10,50 Eintopf-Gericht	Bunter Gemüseintopf mit Hühnerfleisch Nachtsch: Fruchtojoghurt 4, 4a, 9 (6)	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeleinlage und Rindfleischwürfeln Nachtsch: Apfel-Stachelbeergutze mit Vanillesoße 4, 4a, 9 (6)	Holsteiner Steckrübenmus mit geräucherten Speckwürfeln und Kochwurst Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel 6, 9, 10, A, B, C (6)	Kartoffelsuppe »Holsteiner Art«, mit Speckstippen und Würstchen Nachtsch: Erdbeerquark 4, 4a, 6, 9, A, B, C, D, G (6)	Serbische Bohnensuppe mit Paprika, Tomaten und Geflügelwurst Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 4, 4a, 9, B, C (6)	Blumenkohl-Broccoli-Eintopf mit Kartoffeleinlage und Würstchen Nachtsch: Vanillepudding mit Erdbeersoße 1, 4, 4a, 6, 9, A, B, C, D, G (6)	Elsässer Spargeltopf mit Schinkenstreifen, Fleischklößchen und Kartoffeleinlage Nachtsch: Grießspeise mit Früchten 1, 4, 4a, 6, 9, B, C (4, 4a, 6, A)
Menü: ROT € 11,50 Tagesgericht	Deutsches Beefsteak in Bratensoße, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln Nachtsch: Fruchtojoghurt 1, 4, 4a, 6, 9, 10, G (6)	Schinken-Nudel-Gratin mit Käse überbacken Beilage: Tomatensalat Nachtsch: Apfel-Stachelbeergutze mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6, 9, B, C (6)	Bayerischer Leberkäse in Speck-Zwiebel-Soße, dazu Weißkohl und Kartoffeln Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel 1, 4, 4a, 6, 9, B, C, D (6)	Gebratene Putenleber mit Röstzwiebeln, Apfelkompott und Kartoffelpüree Nachtsch: Erdbeerquark 4, 4a, 6 (6)	Bratwurst auf Kartoffeln, dazu gestobter Blumenkohl Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6, 9, 10, B, C, D, G (6)	Rindergeschnetzeltes Sauerrahmsauce mit Gurke, Zwiebeln, Rote Bete, dazu Spätzle Nachtsch: Vanillepudding mit Erdbeersoße 1, 4, 4a, 6, H (6)	Truthahnbraten in Rosmarinsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Nachtsch: Grießspeise mit Früchten 4, 4a, 6, 9 (4, 4a, 6, A)
Menü: GRÜN € 11,50 Vegetarisch Vital Schonkost-Tabelle: s. Rückseite	Falafel-Blumenkohl-Bällchen in Rahmsauce, dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße mit Bröseln Nachtsch: Fruchtojoghurt 4, 4a, 6, 9, 11 (6)	Vierländer Gemüseplatte mit gestobten Spargelstücken und Kartoffelpüree Nachtsch: Apfel-Stachelbeergutze mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6, 9 (6)	3 gekochte Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln und Fingermöhren Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel 1, 4, 4a, 6, 9, 10 (6)	Vegetarische Kohlroulade mit Gemüse-Soja-Füllung, Kräutersauce und Reis Nachtsch: Erdbeerquark 1, 4, 4a, 6, 9, 12 (6)	Ital. Teigtaschen mit Spinatfüllung in Tomatenfrischkäsesauce, Beilage: Salat mit Kräuterdressing Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6, 9, 10 (6)	Sauerkrautauflauf mit Käse überbacken, dazu Möhrenstreifen in Bechamelsauce Nachtsch: Vanillepudding mit Erdbeersoße 1, 4, 4a, 6, 9, C (6)	Omelette mit Champignons in Sahne, dazu Reis Nachtsch: Grießspeise mit Früchten 1, 4, 4a, 6, 9, C (4, 4a, 6, A)
Menü: BLAU € 11,80 Diätkost Diätkost-Tabelle: s. Rückseite	Rostbratwürste »Nürnberger Art« auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Diät-Nachtsch: Fruchtojoghurt 4, 4a, 6, 10, B, C, H (6, H)	Putengeschnetzeltes in Majoransauce, dazu Rotkohl und Spätzle Diät-Nachtsch: Apfel-Stachelbeergutze mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6, 9 (6, H)	Hähnchenbrust »natur« in Champignonrahmsauce, dazu Brechbohnen und Kräuterkartoffelpüree Diät-Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel 4, 4a, 6 (6, H)	Rinderbraten in Rahmsauce, dazu Blumenkohl und Eierknöpfe Diät-Nachtsch: Erdbeerquark 1, 4, 4a, 4e, 6, 9 (6, H)	Gebratener Seelachs »Helgoländer Art«, mit Garnelen, Tomaten, Zwiebeln, dazu Reis Diät-Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 1, 3, 4, 4a, 5, 6, 9 (6, H)	Kalbshackbraten in Rahmsauce, dazu Romanesco-Röschen und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Vanillepudding mit Erdbeersoße 1, 4, 4a, 6, 9 (6, H)	Milder Kasselerkamm in Bratensoße, dazu Fingermöhren und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Grießspeise mit Früchten 4, 4a, 6, 9, 10, B, C (4, 4a, 6, A)
Menü: GOLD € 12,00 Hanseaten-Menü	Kalbsfrikassee mit Champignons und Erbsen, dazu Reis Nachtsch: Fruchtojoghurt 1, 4, 4a, 6, 9 (6)	Gegrillte Schweinehaxe in Rotweinsauce, dazu Bayerischer Kraut und Kartoffeln Nachtsch: Apfel-Stachelbeergutze mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6, 8, 9, 12 (6)	Schlemmer-Menü Schweinemedallions in Pfifferlingsauce, mit gest. Spargel und Spätzle Nachtsch: siehe oben Menü-Aufpreis: Euro 2,90 1, 4, 4a, 4c, 6, 9, 12, B, C (6)	Matjesfilet in Sauerrahm mit Zwiebeln, Äpfeln, Speckbohnen und Kartoffeln Nachtsch: Erdbeerquark 1, 3, 6, 10, B, C, D (6)	Hähnchenhacksteaks »gegrillt« in Jägersauce mit Speckwürfeln, dazu Buttermais und Kartoffelpüree Nachtsch: s. o. 1, 4, 4a, 6, 9, 10, B, C (6)	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-Knoblauchsauce und Spaghetti Nachtsch: Fruchtojoghurt 3, 4, 4a, 5, 6 (6)	Chinesisch Rindfleisch »Szechuan Art« mit bunten Gemüsestreifen, Zwiebeln, Sojasauce und Reis Nachtsch: Apfel-Stachelbeergutze mit Vanillesoße 4, 4a, 10, 12, A, B (6)	Italienisch Cannelloni mit Spinat-Käsefüllung, Tomatensauce u. Grana Padano Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel 1, 4, 4a, 6 (6)	Griechisch Gefüllter Käsebifteki mit Knoblauchsauce, Pfannengemüse und Röstkartoffeln Nachtsch: Erdbeerquark 1, 4, 4a, 6, 9, 12 (6)	Italienisch Makkaroni all'Arrabiata in feuriger Tomatensauce und mit Hähnchenstreifen Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6, 7 (6)	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 1, 4, 4a, 6, 9, 10, B, C (6)	Ostseesalat** mit Gurken, Eisberg, Tomaten, Räucherlachs, Garnelen und Dill-Dressing Nachtsch: Apfel-Stachelbeergutze mit Vanillesoße 1, 3, 4, 4a, 5, 6, 10 (6)	Griechischer Bauernsalat** mit kleinen Frikadellen, Hirtenkäse und Knoblauch-Dressing Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel 1, 4, 4a, 6, 10, C, H (6)	Schweizer Käsesalat** mit Eisberg, Ananas, Gurken, Radieschen u. Ananas-Dressing Nachtsch: Erdbeerquark 1, 4, 4a, 6, 10 (6)	Salatplatte Nizza** mit Eisberg, Tomaten, Oliven und Thunfisch Kräuter-Dressing Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 1, 3, 4, 4a, 6, 10 (6)	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 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	Hähnchenschnitzel mit Waldorf- und Nudelsalat 1, 4, 4a, 4c, 9, 10, H (6)	Grießspeise mit heißen Kirschen 4, 4a, 6 (6)	Brathering »Hausgemacht« süß-sauer eingelegt dazu bunter Kartoffelsalat 1, 3, 9, 10 (6)	3 American Pancakes dazu Vanillesoße 1, 4, 4a, 6 (6)	Rinderfrikadelle dazu Coleslaw, Senf und Kartoffelsalat »natur« 1, 4, 4a, 6, 9, 10, G (6)	Heide Menü-Dienst · Sigrid Scheiter Boecklerstr. 14 · 21339 Lüneburg	

Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten.

Portionspreise inkl. gesetzl. MwSt.