



Speisekarte

03. bis 16. Dezember 2018

10. bis 16. Dezember 2018

	1	2	3	4	5	6	7
Mo. 10.12. 2018	1221 ◯	7812 ◯	7213 ◯	4621 ◯	4120 ◯	8404 ◯	D4 ◯
Di. 11.12. 2018	1222 ◯	7414 ◯	7412 ◯	4502 ◯	4727 ◯	8001 ◯	D1 ◯
Mi. 12.12. 2018	1216 ◯	7126 ◯	7815 ◯	4710 ◯	4922 ◯	8097 ◯	D2 ◯
Do. 13.12. 2018	1217 ◯	7211 ◯	7606 ◯	4409 ◯	4541 ◯	8711 ◯	D3 ◯
Fr. 14.12. 2018	1218 ◯	7612 ◯	7712 ◯	4925 ◯	4406 ◯	8534 ◯	D4 ◯
Sa. 15.12. 2018	1219 ◯	7713 ◯	7429 ◯	4821 ◯	4637 ◯	8094 ◯	D1 ◯
3. Advent So. 16.12. 2018	1220 ◯	1314 ◯	7229 ◯	4500 ◯	4204 ◯	8027 ◯	D2 ◯

Menü	1 Tagessuppe (nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leckeres mit BE-Angabe	5 Lecker und leicht (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Dessert (nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)
Mo. 10.12. 2018	Gemüse-Suppe mit feiner Gemüse-einlage G, L ☞☞	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L ☞☞ ③ ⑦	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüse- reis A1, G, L ☞☞☞	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße 3,8 BE G, L ☞☞ LK	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln 2,8 BE A1, G, L ☞☞☞ LK	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salz- kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L ☞☞☞ ⑦	Süßes Gebäck
Di. 11.12. 2018	Geflügel-Creme- suppe mit Karotten und Sellerie A1, G, L ☞☞☞	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln A1, C, G, L ☞☞☞☞ ⑦	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze gar- niert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G ☞☞☞ ③ ⑦	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis 3,8 BE C, G, L ☞☞ LK	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne- Nudeln, Blattspinat, Salat- gurkenwürfeln und Cherrytomaten 4,3 BE A1, D, G, L ☞☞☞ LK	Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätz- le »Allgäuer Art«, hausgemachten Gemüse- und Bandnu- deln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L, M ☞☞☞☞	Fruchtiges Joghurtdessert
Mi. 12.12. 2018	Tomaten-Suppe mit Muschelnudeln A1, C, G ☞☞☞	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L ☞☞	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln A1, C, L ☞☞ ⑦	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse 3,8 BE A1, D, G, L ☞☞☞ LK	Grießbrei mit Mandarinen 3,5 BE A1, C, G ☞☞☞ LK ⑨	Hackfleischklößchen »Zigeuner Art« in pikanter Zucchini-Papri- kasoße, Käse-Maccaroni A1, C, G, L ☞☞☞☞	Frisches Obst der Saison
Do. 13.12. 2018	Broccoli- Rahmsuppe A1, G ☞☞☞	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhr- chen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☞☞☞ ⑦	Gemüsepfanne mit Mini-Gemüse- maultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champi- gnons, mit Kräutern verfei- nert A1, C, G, L, M ☞☞☞	2 Fränkische Bratwürstchen in heller Soße, mit Schmelz- käse verfeinert, Broccoli, Spätzle 3,3 BE A1, G, L ☞☞☞☞ ⑦	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelz- käse verfeinert, Broccoli, Spätzle 3,7 BE A1, C, G, L ☞☞☞ LK ⑨	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G, L ☞☞	Feiner Pudding
Fr. 14.12. 2018	Kartoffel-Suppe G ☞☞	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N ☞☞☞	Paniertes Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Por- ree, Erbsen, Karottenstrei- fen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☞☞☞	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren 3,6 BE A1, C, G ☞☞☞ LK ⑨	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestrei- fen, Broccoli- und Blumen- kohlrischen, Kartoffelpüree 3,3 BE A1, C, G, L, M ☞☞☞☞ LK	Hähnchen »Swiss« feine Hähnchenbrustfiletstü- cke in würziger Pfeffer- Käsesoße mit Broccoli- rischen und Kartoffelpüree A1, G, L ☞☞☞	Süßes Gebäck
Sa. 15.12. 2018	Karotten-Suppe mit Petersilie verfeinert G, L ☞☞	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senf- soße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☞☞☞	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N ☞☞☞ ③ ⑦	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen 3,5 BE A1, C, L ☞☞☞ LK	Fränkisches Grünkernkuchle Getreidebratling im Gemü- sebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 4,3 BE A1, C, G, L ☞☞☞ LK	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champi- gnons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☞☞☞☞	Fruchtiges Joghurtdessert
3. Advent So. 16.12. 2018	Sellerie-Suppe mit feinem Sellerie G, L ☞☞	2 Spiegeleier auf Spinat, Salzkartoffeln C, G, L ☞☞	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L ☞	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Bécha- melsoße und Petersilien- kartoffeln 3,9 BE A1, G ☞☞☞ ⑧	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln 3,2 BE A1, G, L, M ☞☞☞ LK ⑦	Gegrilltes Hähnchen- brustfilet »California« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G, L ☞☞☞	Frisches Obst der Saison

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

03. bis 09. Dezember 2018

Menü	1 Tagessuppe (nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leckeres mit BE-Angabe	5 Lecker und leicht (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Dessert (nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)
Mo. 03.12.2018	Sellerie-Suppe mit feinem Sellerie G, L ☞☞	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln A1, L ☞☞ ⑦	Schwarzwurzeln mit Hackfleischklößchen in heller Soße, Salzkartoffeln A1, C, G, L ☞☞☞	Gabelspaghetti mit Gemüse-Geflügelsoße 4,4 BE A1, C, G, L ☞☞☞ LK	Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße 4,0 BE A1, C, G ☞☞☞ LK ⑨	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, mit Weißwein verfeinert, dazu Bandnudeln A1, C, D, G ☞☞☞☞☞	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 04.12.2018	Gemüse-Suppe mit feiner Gemüseeinlage G, L ☞☞	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☞☞☞	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L ☞☞☞	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln 3,6 BE A1, C, G, L, M ☞☞☞☞ LK	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüserais mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen 4,4 BE A1, L ☞☞ LK	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O ☞☞ ③ ⑤	Frisches Obst der Saison
Mi. 05.12.2018	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie A1, G, L ☞☞☞	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G ☞☞☞	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree A1, G, L ☞☞☞☞	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, mit Remouladensoße, Kartoffeln 3,9 BE A1, C, D, G, L, M ☞☞☞	Schweinebraten »Hausfrauen Art« Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, Spätzle 3,3 BE A1, C, G, L, M ☞☞☞ LK	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, Reis C, G ☞☞	Feiner Pudding
Do. 06.12.2018	Tomaten-Suppe mit Muschelnudeln A1, C, G ☞☞☞	Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree G ☞☞ ③ ⑦	Spaghetti »Neptun« in sahniger Tomaten-Lauchsoße, mit Alaska-Seelachsfiletstücken A1, C, D, G, L ☞☞☞	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,3 BE A1, C, G, L ☞☞☞ LK ①	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE A1, C, L ☞☞☞ LK	Italienische Hacksteaks aus eigener Herstellung, mit Käse garniert, Maccaroni-Nudeln mit Tomaten-Gemüsesoße A1, C, G, L ☞☞☞☞☞	Süßes Gebäck
Fr. 07.12.2018	Broccoli-Rahmsuppe A1, G ☞☞☞	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L, M ☞☞☞	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Finger-möhren und Erbsen, Langkornreis A1, C, G, L ☞☞☞	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE A1, C, G, L ☞☞☞ LK ⑨	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln 3,6 BE D, G, L, M ☞☞ LK	Mozzarella-Kartoffel-Plätzchen garniert mit Tomatenscheiben und Käse, dazu Gemüseplatte naturell A1, C, G, L ☞☞☞☞	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 08.12.2018	Kartoffel-Suppe G ☞☞	Bockwurst auf Wirsinggemüse, Kartoffelpüree G, L, M ☞☞☞ ③ ⑦	Kartoffelsuppe »Nord-deutsche Art« mit geschnittenen Wiener Würstchen L, M ☞ ③ ⑦	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln 3,1 BE A1, C, G, L ☞☞☞	Rinderleber in feiner Soße, mit Kohlrabi-Karottengemüse, Kartoffelpüree 2,8 BE A1, G, L ☞☞☞ LK	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G, L ☞☞	Frisches Obst der Saison
2. Advent So. 09.12.2018	Karotten-Suppe mit Petersilie verfeinert G, L ☞☞	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln A1, G, L ☞☞☞	Hessisches Schmandschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L ☞☞☞	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnengemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE G, L, O ☞☞ ③ ⑤	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, M ☞☞☞ LK ⑨	Szegediner Gulasch Schweinegulasch, mit Sauerkraut in herzhafter Soße, dazu Serviettenknödel A1, C, G, L ☞☞☞	Feiner Pudding

Piktogramme:

- ☞ = vegetarische Menüs
- ☞☞ = enthält Rindfleisch
- ☞☞☞ = enthält Schweinefleisch
- ☞☞☞☞ = enthält Geflügel
- ☞☞☞☞☞ = enthält Fisch
- ☞☞☞☞☞☞ = würzige Knoblauchnote
- ☞☞☞☞☞☞☞ = enthält Alkohol
- ☞☞☞☞☞☞☞☞ = enthält Gluten
- ☞☞☞☞☞☞☞☞☞ = enthält Laktose

Kennzeichnungen:

- LK = Leichte Vollkost
- ♦ = aus kontrolliert biologischem Anbau

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)

Spezielle Kostformen

wie z.B. pürierte Menüs können wir Ihnen ebenfalls anbieten. Fragen Sie uns danach.

Haben Sie Fragen?

Wenn Sie Fragen zu Nährwerten, Allergenen oder Zutaten in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis 7 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.

Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Alle Abbildungen stellen Serviervorschläge dar.

Genauere Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Name, Vorname
Straße, Nr.
PLZ, Wohnort
Telefon