

S P E I S E K A R T E

23./2026	Montag 1. Juni	Dienstag 2. Juni	Mittwoch 3. Juni	Donnerstag 4. Juni	Freitag 5. Juni	Samstag 6. Juni	Sonntag 7. Juni
Menü: GELB € 10,50 Eintopf-Gericht	Steckrübeneintopf mit geräucherten Speckwürfeln und Kochwurst Nachtisch: Fruchtojoghurt <small>4, 4a, 9, 10, A, B, C (6)</small>	Linseneintopf mit Schweinefleisch, Gemüse und Bockwurst Nachtisch: Grieß mit Aprikose <small>4, 4a, 9, B, C, G (4, 4a, 6, C, E)</small>	Bohnen-Möhren-Topf auf Rindfleisch gekocht, mit Kartoffeleinlage Nachtisch: Aprikosenquark <small>4, 4a, 9 (6)</small>	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch und Reiseinlage Nachtisch: Vanillepudding mit Kirschoße <small>4, 4a, 9 (6)</small>	Mailänder Tomatensuppe mit buntem Gemüse, Nudeln und Fleischbällchen Nachtisch: Pfirsich Melba <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Weißkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Kohlwurst Nachtisch: Mandelpudding mit Ananassoße <small>4, 4a, 9, 10, A, B, C (6, 7, 7a)</small>	Deftiger Erbseneintopf mit frischem Gemüse und Würstchen Nachtisch: Milchreis mit Zimtapfel <small>4, 4a, 9, A, B, C, D, G (6)</small>
Menü: ROT € 11,50 Tagesgericht	Kohlroulade in Speckrahmsoße, dazu Kartoffeln Nachtisch: Fruchtojoghurt <small>4, 4a, 6, 9, B, C (6)</small>	Zartes Rindergulasch dazu Buttermöhren und Spiralnudeln Nachtisch: Grieß mit Aprikose <small>4, 4a, 6 (4, 4a, 6, C, E)</small>	Gebratene Hähnchenkeule in Rahmsoße, dazu gestobter Kohlrabi und Kartoffeln Nachtisch: Aprikosenquark <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Hähnchenschnitzel »Wiener Art« mit Champignonrahmsoße, Mais und Röstkartoffeln Nachtisch: Vanillepudding mit Kirschoße <small>1, 4, 4a, 4c, 6 (6)</small>	Bauernfrühstück Kartoffelauflauf mit Speck und Ei Beilage: Gewürzgurke Nachtisch: Pfirsich Melba <small>1, 6, B, C (6)</small>	Feine Bratwurst mit pikanter Soße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln Nachtisch: Mandelpudding mit Ananassoße <small>4, 4a, 6, 9, 10, B, C, D, G (6, 7, 7a)</small>	Bayerischer Leberkäse in Speck-Zwiebel-Soße, dazu grüne Bohnen und Spätzle Nachtisch: Milchreis mit Zimtapfel <small>1, 4, 4a, 6, B, C, D (6)</small>
Menü: GRÜN € 11,50 Vegetarisch Vital Schonkost-Tabelle: s. Rückseite	Weißer Bandnudeln in Tomaten-Käsesoße Beilage: Grüner Salat mit Ananassoße Nachtisch: Fruchtojoghurt <small>1, 4, 4a, 6, 10 (6)</small>	Gemüseburger aus Spinat, Karotten, Zwiebeln, auf Reisbett mit roter Pfeffersoße, dazu Grillgemüse Nachtisch: Grieß mit Aprikose <small>1, 4, 4a, 4c, 4d, 6, 9, G (4, 4a, 6, C, E)</small>	Frischer Blumenkohl in holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln Nachtisch: Aprikosenquark <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Vegetarisches Frikassee mit Champignons, Erbsen und Reis Nachtisch: Vanillepudding mit Kirschoße <small>1, 4, 4a, 4d, 6, 9 (6)</small>	Vegetarische Bratwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree Nachtisch: Pfirsich Melba <small>1, 4, 4a, 6, C (6)</small>	Gemüsefrikadelle mit Tomatensoße, Erbsen-Mais-Gemüse und Nudeln Nachtisch: Mandelpudding mit Ananassoße <small>1, 4, 4a, 6 (6, 7, 7a)</small>	Frische Champignons in cremiger Sahnesoße, dazu Reis Nachtisch: Milchreis mit Zimtapfel <small>4, 4a, 6, 9 (6)</small>
Menü: BLAU € 11,80 Diätkost Diätkost-Tabelle: s. Rückseite	Magerer Rinderkeulenbraten in Bratensoße, dazu Blumenkohl und Kartoffelpüree Diät-Nachtisch: Fruchtojoghurt <small>4, 4a, 6, 9, 10 (6, H)</small>	Hähnchenfilet in Sahnesoße, dazu Broccoli und Kartoffeln Diät-Nachtisch: Grieß mit Aprikose <small>4, 4a, 6, 9 (4, 4a, 6, C, E, H)</small>	1 Paar Wiener Würstchen auf Schmorkohl »süß-sauer«, dazu Kartoffelpüree Diät-Nachtisch: Aprikosenquark <small>4, 4a, 6, 9, A, B, C, D, G (6, H)</small>	Schweinebraten in Rosmarinsoße, dazu Rotkohl und Spätzle Diät-Nachtisch: Vanillepudding mit Kirschoße <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6, H)</small>	Seehechtfilet in Krebsrahmsoße, dazu Blattspinat und Reis Diät-Nachtisch: Pfirsich Melba <small>1, 3, 4, 4a, 5, 6, 9 (6, H)</small>	Kasseler Nacken in Bratensoße, dazu Karotten und Kartoffeln Diät-Nachtisch: Mandelpudding mit Ananassoße <small>4, 4a, 6, 9, 10, B, C (6, 7, 7a)</small>	Hausgemachter Kalbshackbraten mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl und Kartoffeln Diät-Nachtisch: Milchreis mit Zimtapfel <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6, H)</small>
Menü: GOLD € 12,00 Hanseaten-Menü	Jägerschnitzel »paniert« dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln Nachtisch: Fruchtojoghurt <small>1, 4, 4a, 6, B, C (6)</small>	Matjesfilet in Sauerrahm mit Zwiebeln, Äpfeln, Speckbohnen und Kartoffeln Nachtisch: Grieß mit Aprikose <small>1, 3, 6, 10, B, C, D (4, 4a, 6, C, E)</small>	Kalbsgulasch mit frischen Champignons, Romanesco und Spätzle Nachtisch: Aprikosenquark <small>1, 4, 4a, 6 (6)</small>	Schlemmer-Menü Norwegisches Lachsfilet in Rieslingsoße, dazu Blattspinat und Kartoffeln Nachtisch: s. o. Menü-Aufpreis: Euro 2,90 <small>1, 3, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Zarte Ochsenbrust in Meerrettichsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln Nachtisch: Pfirsich Melba <small>4, 4a, 6, 9, 10 (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 Knoblauch-Garnelen mit Spaghetti in Pesto-Sahnesoße Nachtisch: Fruchtojoghurt <small>1, 3, 4, 4a, 5, 6, 9 (6)</small>	Indisch Chicken Makhani pikantes Hühnerfleisch in Butter-Tomatensoße, dazu Reis Nachtisch: Grieß mit Aprikose <small>4, 4a, 6, 9, 10 (4, 4a, 6, C, E)</small>	Griechisch Akropolis Platte mit Bifteki, Hähnchensteak, Gyros und Tomatenreis, Beilage: Tzatziki Nachtisch: s. o. <small>1, 6, 9 (6)</small>	Thailändisch Rindfleischstreifen in roter Curry-Kokos-Soße, dazu Reis Nachtisch: Vanillepudding mit Kirschoße <small>4, 4a (6)</small>	Italienisch Makkaroni all' Arrabiata in feuriger Tomatensoße, mit Hähnchenstreifen Nachtisch: Pfirsich Melba <small>1, 4, 4a, 6, 7 (6)</small>	Name: _____ Kunden-Nr. _____	
Salatplatte € 9,70 ** alle Salate mit kleinem Brötchen	Salat »Thailändische Art«** Rot- und Weißkohl, Möhren, Gurken, Ananas, Hähnchenbruststreifen, Curry-Dressing Nachtisch: Fruchtojoghurt <small>1, 4, 4a, 6, 10 (6)</small>	Salatplatte »Nizza«** mit Eisberg, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Thunfisch Kräuter-Dressing Nachtisch: Grieß mit Aprikose <small>1, 3, 4, 4a, 6, 10 (4, 4a, 6, C, E)</small>	Bunter Chesaalat** mit Käse- und Schinkenstreifen, dazu 2 halbe Eier American-Dressing Nachtisch: Aprikosenquark <small>1, 4, 4a, 6, 10, B, C (6)</small>	Salat »Paradies«** Tomaten, Karotten, Gurken, Ananas, Hähnchennuggets Curry-Dressing Nachtisch: Vanillepudding mit Kirschoße <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10 (6)</small>	Ostseesalat** mit Räucherlachs, Garnelen, Eisberg, Tomaten und Gurken Dill-Dressing Nachtisch: Pfirsich Melba <small>1, 3, 4, 4a, 5, 6, 10 (6)</small>	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 Nachtisch € 9,70	Magere Sülze mit Remoulade und Kartoffelsalat »natur« <small>1, 6, 10, A, B, C, D (6)</small>	Vanillemilchreis mit Pfirsichkompott <small>6 (4, 4a, 6, C, E)</small>	Schweineschnitzel »paniert« mit Gewürzgurke und buntem Kartoffelsalat <small>1, 4, 4a, 6, 10 (6)</small>	Kaiserschmarren mit Rosinen, Mandeln und Erdbeerkompott <small>1, 4, 4a, 6, 7, A (6)</small>	1 Paar Wiener Würstchen mit Senf und Kartoffelsalat <small>1, 10, A, B, C, D, G (6)</small>	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.