

S P E I S E K A R T E

24./2026	Montag 8. Juni	Dienstag 9. Juni	Mittwoch 10. Juni	Donnerstag 11. Juni	Freitag 12. Juni	Samstag 13. Juni	Sonntag 14. Juni
Menü: GELB € 10,50 Eintopf-Gericht	Pichelsteiner Gemüsetopf mit Fleischinlage und Würstchen Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>4, 4a, 9, A, B, C, D, G (6)</small>	Spargelsuppentopf mit Kartoffeleinlage und Fleischklößchen Nachtsch: Birne Helene <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Hamburger Steckrübenmus mit geräucherten Speckwürfeln und Kochwurst Nachtsch: Kirschquark <small>9, 10, A, B, C (6)</small>	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Speckstippe und Bockwurst Nachtsch: Vanillepudding mit Erdbeersoße <small>4, 4a, 6, 9, B, C, G (6)</small>	Linseneintopf mit frischem Gemüse, Bockwurst und Schweinefleisch Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>4, 4a, 9, B, C, G (6)</small>	Frische Gemüsesuppe mit Porree, Eierstich und Fleischklößchen Nachtsch: Erdbeerpudding mit Sahnesoße <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6, A)</small>	Blumenkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Geflügelwiener Nachtsch: Grießpudding mit Kirschsoße <small>1, 4, 4a, 6, 9, B, C (4, 4a, 6)</small>
Menü: ROT € 11,50 Tagesgericht	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Rote-Bete-Gemüse und Kartoffeln Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>1, 4, 4a, 6, 9, H (6)</small>	Hähnchenschnitzel paniert mit pikanter Soße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln Nachtsch: Birne Helene <small>1, 4, 4a, 4c, 6, 9, 10 (6)</small>	Spanferkelrollbraten auf Sauerkraut, dazu Kartoffelspeckpüree Nachtsch: Kirschquark <small>4, 4a, 6, B, C (6)</small>	Seemannslabskaus mit gekochtem Ei Beilage: Rollmops und Gurke Nachtsch: Vanillepudding mit Erdbeersoße <small>1, 3, 6, 10, B, H (6)</small>	Rinderhacksteak in Rahmsoße, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10, G (6)</small>	Schweinehackbällchen In Rahmsoße, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln Nachtsch: Erdbeerpudding mit Sahnesoße <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6, A)</small>	Rote Paprikaschote mit Mettfüllung, dazu Tomatensoße und Gabelspaghetti Nachtsch: Grießpudding mit Kirschsoße <small>1, 4, 4a, 6 (4, 4a, 6)</small>
Menü: GRÜN € 11,50 Vegetarisch Vital Schonkost-Tabelle: s. Rückseite	Gekochte Eier in Senfsoße, dazu Kartoffelpüree Beilage: Gurkensalat Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>1, 4, 4a, 6, 9, 10 (6)</small>	Schwäbische Käsespätzle dazu Tomatensoße Beilage: Weißkrautsalat Nachtsch: Birne Helene <small>1, 4, 4a, 6, 10, C, H (6)</small>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Bechamelsoße und Käse überbacken Nachtsch: Kirschquark <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Broccoli-Nuss-Rösti mit Rahmspinat und Reis Nachtsch: Vanillepudding mit Erdbeersoße <small>1, 4, 4a, 4d, 6, 7, 7b, 9 (6)</small>	Bunte Gemüseplatte mit Rührei und Zwiebelröstkartoffeln Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Spaghetti »Napoli« Vegetarische Bolognese mit Soja Nachtsch: Erdbeerpudding mit Sahnesoße <small>4, 4a (6, A)</small>	Pastinaken-Steckrüben-Bratling auf Schupfnudeln mit Karotten und Petersilienhollandaise Nachtsch: Grießpudding mit Kirschsoße <small>1, 4, 4a, 4d, 6, 9 (4, 4a, 6)</small>
Menü: BLAU € 11,80 Diätkost Diätkost-Tabelle: s. Rückseite	Pikante Roulade »vom Schwein« in Rahmsoße, dazu Erbsen und kleine Ofenkartoffeln Diät-Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>4, 4a, 6, 9, 10, C (6, H)</small>	Gebratenes Seehechtfilet in Petersiliensoße, dazu Broccoli und Reis Diät-Nachtsch: Birne Helene <small>1, 3, 4, 4a, 6, 9 (6, H)</small>	Putenrollbraten in Sahnesoße, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln Diät-Nachtsch: Kirschquark <small>4, 4a, 6, 9 (6, H)</small>	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße, dazu Kohlrabi und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Vanillepudding mit Erdbeersoße <small>4, 4a, 6 (6, H)</small>	Schweinebraten mit Kräutersoße, dazu Rotkohl und Eierknöpfe Diät-Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 4e, 6, 9 (6, H)</small>	Hähnchenschnitzel »natur« in Rahmsoße, dazu gestobte Schwarzwurzeln und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Erdbeerpudding mit Sahnesoße <small>1, 4, 4a, 6, 9 (6, A, H)</small>	Ochsenbrust geschmort in Kräutersoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Grießpudding mit Kirschsoße <small>4, 4a, 6, 9 (4, 4a, 6, H)</small>
Menü: GOLD € 12,00 Hanseaten-Menü	Lachsfrikadelle auf Butterreis, mit Lauchcreme Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>1, 3, 4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Wirsingkohlroulade in Speckrahmsoße, dazu Kartoffeln Nachtsch: Birne Helene <small>4, 4a, 6, 9, 10, B, C (6)</small>	Schlemmer-Menü Gebratene Entenkeule in Orangensoße, dazu gelbe und rote Karotten und Kroketten Nachtsch: s. o. Menü-Aufpreis: Euro 2,90 <small>4, 4a, 6, 9 (6)</small>	Rehulasch in Preiselbeersoße, dazu Rotkohl und Spätzle Nachtsch: Vanillepudding mit Erdbeersoße <small>1, 4, 4a, 6, 9, H (6)</small>	Gebratenes Forellenfilet mit Rieslingsoße, dazu Blattspinat und Kartoffeln Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1, 3, 4, 4a, 6, 9 (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	Thailändisch Thaihähnchen Brustfilet-Würfel in Zwiebel-Kokossoße, Knoblauch, Reis Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>4, 4a, 6, 10 (6)</small>	Indonesisch Bami Goreng »pikant« Nudelgericht mit Gemüse und Hühnerfleisch Nachtsch: Birne Helene <small>4, 4a, 9, 10 (6)</small>	Chinesisch Rindfleisch mit Zwiebeln in Sojasoße, dazu Reis Nachtsch: Kirschquark <small>4, 4a, 11, 12, 14, A, B, D (6)</small>	Kroatisch Cevapcici in Paprika-Zwiebel-Soße, mit Balkan-Gemüse, Tomatenreis Nachtsch: Vanillepudding mit Erdbeersoße <small>4, 4a, 6, 9, 10 (6)</small>	Italienisch Spaghetti »Carbonara« in Käse-Sahne-Soße, mit Speck- und Tomatenwürfel Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 6, 9, B, C (6)</small>	Name: _____ Kunden-Nr. _____	
Salatplatte € 9,70 ** alle Salate mit kleinem Brötchen	Frühlingsalat** mit Eisberg, Möhrenraspel, Cranberries, Radicchio und Ziegenkäse Honig-Senf-Dressing Nachtsch: Fruchtojoghurt <small>1, 4, 4a, 6, 10, C, E (6)</small>	Mango-Mozarella Salat** mit Cocktailtomaten, Eisberg, Ruccola und Katenschinken Kräuter-Dressing Nachtsch: Birne Helene <small>1, 4, 4a, 6, 10 (6)</small>	Bunter Chesaalat** mit Käse- und Schinkenstreifen, dazu 2 halbe Eier American-Dressing Nachtsch: Kirschquark <small>1, 4, 4a, 6, 10, B, C (6)</small>	Caesars Salat** Römersalat, geriebenem Grana Padano, Croutons, Hähnchenbruststreifen, Caesars-Dressing Nachtsch: Vanillepudding mit Erdbeersoße <small>1, 4, 4a, 6, 10 (6)</small>	Salat »Jahreszeitlich«** Salate der Saison mit kleinen Frikadellen Joghurt-Dressing Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße <small>1, 4, 4a, 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 A Farbstoff B Konservierungsstoff C Antioxidationsmittel D Geschmacksverstärker E geschwefelt F geschwärtzt G Phosphat H Süßungsmitteln I enthält Phenylalaninquelle (Aspartam) J gewachst	
Kaltplatte oder Süßspeise mit Nachtsch € 9,70	Sahnemilchreis mit Apfelkompott <small>6 (6)</small>	Frikadelle mit Senf, Kraut- und Nudelsalat <small>1, 4, 4a, 9, 10, C, H (6)</small>	Quarkauflauf »Hausgemacht« mit Pflaumenkompott <small>1, 6 (6)</small>	Hähnchenschnitzel »paniert« mit buntem Kartoffelsalat <small>1, 4, 4a, 4c, 10 (6)</small>	Eierpfannkuchen mit Kirschkompott <small>1, 4, 4a, 6 (6)</small>		

Anderungen aus technischen Gründen vorbehalten.

Portionspreise inkl. gesetzl. MwSt.

Heide Menü-Dienst · Sigrid Scheiter
Boecklerstr. 14 · 21339 Lüneburg