

S P E I S E K A R T E

42./2026	Montag 12. Oktober	Dienstag 13. Oktober	Mittwoch 14. Oktober	Donnerstag 15. Oktober	Freitag 16. Oktober	Samstag 17. Oktober	Sonntag 18. Oktober
Menü: GELB € 10,50 Eintopf-Gericht	Grüner Bohneneintopf mit Kasselerstreifen Nachtsch: Fruchtojoghurt 4, 4a, 9, B, C (6)	Erseneintopf mit Rauchfleisch und Würstchen Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 4, 4a, 9, A, B, C, D, G (6)	Frischer Möhreineintopf mit Speckwürfeln und Würstchen Nachtsch: Pfirsich Melba 4, 4a, 9, A, B, C, D, G (6)	Chili con Carne Mexikanischer Bohneneintopf, mit Rinderhack und Reis Nachtsch: Bananenquark 4, 4a, 9 (6)	Linseneintopf mit Gemüse, Bockwürstchen und Schweinefleisch Nachtsch: Grießpudding mit Kirschsoße 4, 4a, 9, A, B, C, D, G (4, 4a, 6)	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch und Nudeln Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel 4, 4a, 9 (6)	Steckrübeneintopf mit geräucherten Speckwürfeln und Kochwurst Nachtsch: Karamellpudding mit Vanillesoße 4, 4a, 9, 10, A, B, C (6)
Menü: ROT € 11,50 Tagesgericht	Spanferkelbraten auf Weißkohl, mit Speck und Knödeln Nachtsch: Fruchtojoghurt 4, 4a, 9, B, C (6)	4 Fischstäbchen auf Kartoffelpüree, dazu gest. Rahmgemüse Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 1, 3, 4, 4a, 6, 9 (6)	Feine Bratwurst in Rahmsoße, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln Nachtsch: Pfirsich Melba 4, 4a, 6, 9, 10, B, C, D, G (6)	Schweinerollbraten in roter Pfeffersoße, dazu Romanesco und Kartoffeln Nachtsch: Bananenquark 4, 4a, 6, 9 (6)	Rindfleisch-Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln Nachtsch: Grießpudding mit Kirschsoße 1, 4, 4a, 6, 9, 10, G (4, 4a, 6)	Burgunderbraten in Rotweinsoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelspätzle Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel 1, 4, 4a, 6, 8, 9, B, C (6)	Hähnchensteak »natur« mit Geflügelrahmsoße, Blumenkohl und Kartoffeln Nachtsch: Karamellpudding mit Vanillesoße 4, 4a, 6, 9 (6)
Menü: GRÜN € 11,50 Vegetarisch Vital Schonkost-Tabelle: s. Rückseite	Vierländer Gemüseplatte mit gestobtem Spargel und Kartoffelpüree Nachtsch: Fruchtojoghurt 1, 4, 4a, 6, 9 (6)	Spaghetti mit vegetarischer Bolognese und Grana Padano Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6 (6)	Tomatencremesuppe mit 2 Gemüsemaultaschen Nachtsch: Pfirsich Melba 1, 4, 4a, 6, 9 (6)	Paprikaschote mit vegetarischer Füllung, dazu Tomatensoße und Gemüsereis Nachtsch: Bananenquark 1, 4, 4a, 6, 9, 10 (6)	Kräuter-Rührei mit Blumenkohl in holl. Soße, dazu Salzkartoffeln Nachtsch: Grießpudding mit Kirschsoße 1, 4, 4a, 6, 9 (4, 4a, 6)	Rote Bete Puffer auf Spaghetti, mit Pestosahnesoße Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel 1, 4, 4a, 6, 9 (6)	2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, dazu Kaisergemüse in Rahm Nachtsch: Karamellpudding mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6, 9 (6)
Menü: BLAU € 11,80 Diätkost Diätkost-Tabelle: s. Rückseite	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis Diät-Nachtsch: Fruchtojoghurt 4, 4a, 6, 9 (6, H)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Kartoffeln Beilage: Rote Bete Diät-Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6, 9, H (6, H)	Rinderbraten in Rahmsoße, dazu Blumenkohl und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Pfirsich Melba 4, 4a, 6, 9 (6, H)	Jungschweinerücken in Kräutersoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Bananenquark 4, 4a, 6, 9 (6, H)	Gedünstetes Fischfilet in milder Senfsoße, dazu Pariser Karotten und Reis Diät-Nachtsch: Grießpudding mit Kirschsoße 3, 4, 4a, 6, 9, 10 (4, 4a, 6, H)	Hähnchenkeule mit Champignonrahmsoße, dazu Rotkohl und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel 4, 4a, 6 (6, H)	Hausgemachter Hackbraten in Beamer Soße, dazu Rotkohl und Spätzle Diät-Nachtsch: Karamellpudding mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6, 9 (6, H)
Menü: GOLD € 12,00 Hanseaten-Menü	Hirschrollbraten in Preiselbeerssoße, dazu Rotkohl und Kartoffeln Nachtsch: Fruchtojoghurt 4, 4a, 6, 9, H (6)	Holsteiner Rindergulasch mit Zwiebeln und Pilzen, dazu Makkaroni Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 4, 4a, 6 (6)	Schlemmer-Menü Fischplatte Schollenfilet, Lachs, Garnelen, Honig-Dill-Senfsoße, Röstkartoffeln Beilage: Chinakohlsalat Menü-Aufpreis: Euro 2,90 1, 3, 4, 4a, 5, 6, 9, 10, C, E (6)	Kalbsleberragout in Soße, dazu Kartoffelpüree Beilage: Gurkensalat in Rahm Nachtsch: Bananenquark 1, 4, 4a, 6, 10 (6)	Pikante Roulade vom Schwein, in Rahmsoße, dazu Erbsen und Butterspätzle Nachtsch: Grießpudding mit Kirschsoße 1, 4, 4a, 6, 9, 10, C (4, 4a, 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 Bunte Tortellini »Käsefüllung«, mit Tomaten-Sahne-Soße, Beilage: Grüner Salat Nachtsch: Fruchtojoghurt 1, 4, 4a, 6, 10 (6)	Kroatisch Cevapcici in Paprika-Zwiebel-Soße, dazu Balkangemüse u. Tomatenreis Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 4, 4a, 6, 9, 10 (6)	Italienisch Spaghetti »Carbonara« in Käse-Sahnesoße, mit Tomaten- und Speckwürfeln Nachtsch: Pfirsich Melba 1, 4, 4a, 6, 9, B, C (6)	Chinesisch Rindfleisch mit Zwiebeln in Sojasoße, dazu Reis Nachtsch: Bananenquark 4, 4a, 11, 12, 14, A, B, D (6)	Indonesisch Bami Goreng »pikant« Nudelgericht mit Gemüse und Hühnerfleisch Nachtsch: Grießpudding mit Kirschsoße 4, 4a, 9, 10 (4, 4a, 6)	Name: _____ Kunden-Nr. _____	
Salatplatte € 9,70 ** alle Salate mit kleinem Brötchen	Nizza-Salat** Eisberg, Tomaten, Oliven, Thunfisch Kräuter-Dressing Nachtsch: Fruchtojoghurt 1, 3, 4, 4a, 6, 10 (6)	Salat m. Hähnchenbrust** Eisberg, Karotten, Gurken, Sellerie French-Dressing Nachtsch: Schokopudding mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6, 9, 10 (6)	Bunter Chefsalat** mit Käse- und Schinkenstreifen, 2 halbe Eier und American-Dressing Nachtsch: Pfirsich Melba 1, 4, 4a, 6, 9, 10, B, C (6)	Salatplatte** nach Frühlingsart, mit Grillwürstchen Kräuter-Dressing Nachtsch: Bananenquark 1, 4, 4a, 6, 10, A, B, C, D, G (6)	Salat Mexiko** mit Eisberg, Mais, Kidney-, bohnen und Putenstreifen Paprika, Curry-Dressing Nachtsch: Grießpudding mit Kirschsoße 1, 4, 4a, 6, 10, B, C, G (4, 4a, 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	
Kaltplatte oder Süßspeise mit Nachtsch € 9,70	Bratheringsfilet »süß-sauer« mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat 1, 3, 9, 10 (6)	Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße 1, 4, 4a, 6 (6)	Prager Braten mit Nudel- und Waldorfsalat 1, 4, 4a, 9, 10, B, C, H (6)	Schokoladenmilchreis mit Kirschkompott 6 (6)	Köfte 2 kl. Rinderfrikadellen, gefüllt mit Gemüse und Weichkäse dazu Bulgursalat mit Tzatziki 1, 4, 4a, 6 (4, 4a, 6)	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.