

S P E I S E K A R T E

45./2026	Montag 2. November	Dienstag 3. November	Mittwoch 4. November	Donnerstag 5. November	Freitag 6. November	Samstag 7. November	Sonntag 8. November
Menü: GELB € 10,50 Eintopf-Gericht	Steckrübeneintopf mit geräucherten Speckwürfeln und Kochwurst Nachtsch: Fruchtojoghurt 4, 4a, 9, 10, A, B, C (6)	Linseneintopf mit Schweinefleisch, Gemüse und Bockwurst Nachtsch: Grieß mit Aprikose 4, 4a, 9, B, C, G (4, 4a, 6, C, E)	Bohnen-Möhren-Topf auf Rindfleisch gekocht, mit Kartoffeleinlage Nachtsch: Aprikosenquark 4, 4a, 9 (6)	Gemüseeeintopf mit Hühnerfleisch und Reiseinlage Nachtsch: Vanillepudding mit Kirschsoße 4, 4a, 9 (6)	Malländer Tomatensuppe mit buntem Gemüse, Nudeln und Fleischbällchen Nachtsch: Pfirsich Melba 1, 4, 4a, 6, 9 (6)	Weißkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Kohlwurst Nachtsch: Mandelpudding mit Ananassoße 4, 4a, 9, 10, A, B, C (6, 7, 7a)	Deftiger Erbseneintopf mit frischem Gemüse und Würstchen Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel 4, 4a, 9, A, B, C, D, G (6)
Menü: ROT € 11,50 Tagesgericht	Kohlroulade in Speckrahmsoße, dazu Kartoffeln Nachtsch: Fruchtojoghurt 4, 4a, 6, 9, B, C (6)	Zartes Rindergulasch dazu Buttermöhren und Spiralnudeln Nachtsch: Grieß mit Aprikose 4, 4a, 6 (4, 4a, 6, C, E)	Gebratene Hähnchenkeule in Rahmsoße, dazu gestobter Kohlrabi und Kartoffeln Nachtsch: Aprikosenquark 1, 4, 4a, 6, 9 (6)	Hähnchenschnitzel »Wiener Art« mit Champignonrahmsoße, Mais und Röstkartoffeln Nachtsch: Vanillepudding mit Kirschsoße 1, 4, 4a, 4c, 6 (6)	Bauernfrühstück Kartoffelaufguss mit Speck und Ei Beilage: Gewürzgurke Nachtsch: Pfirsich Melba 1, 6, B, C (6)	Feine Bratwurst mit pikanter Soße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln Nachtsch: Mandelpudding mit Ananassoße 4, 4a, 6, 9, 10, B, C, D, G (6, 7, 7a)	Bayerischer Leberkäse in Speck-Zwiebel-Soße, dazu grüne Bohnen und Spätzle Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel 1, 4, 4a, 6, B, C, D (6)
Menü: GRÜN € 11,50 Vegetarisch Vital Schonkost-Tabelle: s. Rückseite	Weißer Bandnudeln in Tomaten-Käsesoße Beilage: Grüner Salat mit Ananassoße Nachtsch: Fruchtojoghurt 1, 4, 4a, 6, 10 (6)	Gemüseburger aus Spinat, Karotten, Zwiebeln, auf Reispfanne mit roter Pfeffer- soße, dazu Grillgemüse Nachtsch: Grieß mit Aprikose 1, 4, 4a, 4c, 4d, 6, 9, G (4, 4a, 6, C, E)	Frischer Blumenkohl in holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln Nachtsch: Aprikosenquark 1, 4, 4a, 6, 9 (6)	Vegetarisches Frikassee mit Champignons, Erbsen und Reis Nachtsch: Vanillepudding mit Kirschsoße 1, 4, 4a, 4d, 6, 9 (6)	Vegetarische Bratwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree Nachtsch: Pfirsich Melba 1, 4, 4a, 6, C (6)	Gemüsefrikadelle mit Tomatensoße, Erbsen- Mais-Gemüse und Nudeln Nachtsch: Mandelpudding mit Ananassoße 1, 4, 4a, 6 (6, 7, 7a)	Frische Champignons in cremiger Sahnesoße, dazu Reis Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel 4, 4a, 6, 9 (6)
Menü: BLAU € 11,80 Diätkost Diätkost-Tabelle: s. Rückseite	Magerer Rinderkeulenbraten in Bratensoße, dazu Blumen- kohl und Kartoffelpüree Diät-Nachtsch: Fruchtojoghurt 4, 4a, 6, 9, 10 (6, H)	Hähnchenfilet in Sahnesoße, dazu Broccoli und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Grieß mit Aprikose 4, 4a, 6, 9 (4, 4a, 6, C, E, H)	1 Paar Wiener Würstchen auf Schmorkohl »süß-sauer«, dazu Kartoffelpüree Diät-Nachtsch: Aprikosenquark 4, 4a, 6, 9, A, B, C, D, G (6, H)	Schweinebraten in Rosmarinsoße, dazu Rotkohl und Spätzle Diät-Nachtsch: Vanille- pudding mit Kirschsoße 1, 4, 4a, 6, 9 (6, H)	Seehechtfilet in Krebsrahmsoße, dazu Blattspinat und Reis Diät-Nachtsch: Pfirsich Melba 1, 3, 4, 4a, 5, 6, 9 (6, H)	Kasseler Nacken in Bratensoße, dazu Karotten und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Mandel- pudding mit Ananassoße 4, 4a, 6, 9, 10, B, C (6, 7, 7a)	Hausgemachter Kalbshackbraten mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl und Kartoffeln Diät-Nachtsch: Milchreis mit Zimtapfel 1, 4, 4a, 6, 9 (6, H)
Menü: GOLD € 12,00 Hanseaten-Menü	Grünkohlplatte mit Kasseler, Kohlwurst und Röstkartoffeln Nachtsch: Fruchtojoghurt 4, 4a, 6, 9, 10, A, B, C (6)	Matjesfilet in Sauerrahm mit Zwiebeln, Äpfeln, Speck- bohnen und Kartoffeln Nachtsch: Grieß mit Aprikose 1, 3, 6, 10, B, C, D (4, 4a, 6, C, E)	Kalbsgulasch mit frischen Champignons. Romanesco und Spätzle Nachtsch: Aprikosenquark 1, 4, 4a, 6 (6)	Schlemmer-Menü Norwegisches Lachsfilet in Rieslingsoße, dazu Blattspinat und Kartoffeln Nachtsch: s. o. Menü-Aufpreis: Euro 2,90 1, 3, 4, 4a, 6, 9 (6)	Zarte Ochsenbrust in Meerrettichsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln Nachtsch: Pfirsich Melba 4, 4a, 6, 9, 10 (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 Knoblauch-Garnelen mit Spaghetti in Pesto-Sahnesoße Nachtsch: Fruchtojoghurt 1, 3, 4, 4a, 5, 6, 9 (6)	Indisch Chicken Makhani pikantes Hühnerfleisch in Butter-Tomatensoße, dazu Reis Nachtsch: Grieß mit Aprikose 4, 4a, 6, 9, 10 (4, 4a, 6, C, E)	Griechisch Akropolis Platte mit Bifteki, Hähnchensteak, Gyros und Tomatenreis, Beilage: Tzatziki Nachtsch: s. o. 1, 6, 9 (6)	Thailändisch Rindfleischstreifen in roter Curry-Kokos-Soße, dazu Reis Nachtsch: Vanillepudding mit Kirschsoße 4, 4a (6)	Italienisch Makkaroni all' Arrabiata in feuriger Tomatensoße, mit Hähnchenstreifen Nachtsch: Pfirsich Melba 1, 4, 4a, 6, 7 (6)	Name: _____ Kunden-Nr. _____	
Salatplatte € 9,70 ** alle Salate mit kleinem Brötchen	Salat »Thailändische Art«** Rot- und Weißkohl, Möhren, Gurken, Ananas, Hähnchen- bruststreifen, Curry-Dressing Nachtsch: Fruchtojoghurt 1, 4, 4a, 6, 10 (6)	Salatplatte »Nizza«** mit Eisberg, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Thunfisch Kräuter-Dressing Nachtsch: Grieß mit Aprikose 1, 3, 4, 4a, 6, 10 (4, 4a, 6, C, E)	Bunter Chefsalat** mit Käse- und Schinken- streifen, dazu 2 halbe Eier American-Dressing Nachtsch: Aprikosenquark 1, 4, 4a, 6, 10, B, C (6)	Salat »Paradies«** Tomaten, Karotten, Gurken, Ananas, Hähnchennuggets Curry-Dressing Nachtsch: Vanillepudding mit Kirschsoße 1, 4, 4a, 6, 9, 10 (6)	Ostseesalat** mit Räucherlachs, Garnelen, Eisberg, Tomaten und Gurken Dill-Dressing Nachtsch: Pfirsich Melba 1, 3, 4, 4a, 5, 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 Macadamia- nuss 8 Schwefeldioxid/Sulfite 9 Sellerie 10 Senf 11 Sesam 12 Soja 13 Lupinen 14 Weichtiere	
Kaltplatte oder Süßspeise mit Nachtsch € 9,70	Magere Sülze mit Remoulade und Kartoffelsalat »natur« 1, 6, 10, A, B, C, D (6)	Vanillemilchreis mit Pfirsichkompott 6 (4, 4a, 6, C, E)	Schweineschnitzel »paniert« mit Gewürzgurke und buntem Kartoffelsalat 1, 4, 4a, 6, 10 (6)	Kaiserschmarren mit Rosinen, Mandeln und Erdbeerkompott 1, 4, 4a, 6, 7, A (6)	1 Paar Wiener Würstchen mit Senf und Kartoffelsalat 1, 10, A, B, C, D, G (6)	A Farbstoff B Konservierungsstoff C Antioxidationsmittel D Geschmacksverstärker E geschwefelt F geschwärzt G Phosphat H Süßungsmitteln I enthält Phenylalaninquelle (Aspartam) J gewachst	

Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten.

Portionspreise inkl. gesetzl. MwSt.

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