

Wochenspeiseplan:

01. 06

bis

07.06.2026

Folgende Portionsgrößen bieten wir Ihnen, Preise verstehen sich pro einem Menü, an Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen Lieferaufschlag von 10%

KL = KLEIN 7,95€

N = Normal 8,45€

GR = Groß 8,95€

	Menü I	KL	N	GR	Menü II	KL	N	GR	Menü III	KL	N	GR
Montag	"Herzhafter" Grünebohneintopf mit Fleischeinlage				Milder Mattjes mit Zwiebelringen, Speckbohnen und Bratkartoffeln				Klopse "Bayrische Art" in Biersauce und Salzkartoffeln			
	*** Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Sahnepudding Vanilla ***											
Dienstag	Putenleber an Champignon- Silberzwiebel-Sauce und pürierten Kartoffeln				Buntes Huhn mit Gemüse und weißen Bohnen				Schweinerollbraten vom Ibericoschwein mit Bratensauce dazu Brokkoli und Petersilienkartoffeln			
	*** Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Fruchtspeise mit Pfirsich ***											
Mittwoch	"Omis" Reisaufguss mit Äpfeln, Rosinen und Vanillesauce				Hähnchenkeule an milder Currysauce, Möhren und Nudeln				Gebackene Senfeier mit Käse überbacken und Salzkartoffeln dazu Krautsalat			
	*** Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Götterspeise***											
Donnerstag	"Himmel und Erde" Apfel- Kartoffelstampf, Rotwurst und Röstzwiebeln				"Herzhafter" Nudelsuppeneintopf mit zartem Rindfleisch				Zarte Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln an milder Schaschliksauce und Westernkartoffeln			
	*** Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Fruchtjoghurt ***											
Freitag	Spaghetti "Al La Carbonara" mit Kochschinken Sahne-Sauce				Hühnerfrikassee "Weiße Dame" mit Spargel, an weißer Rahmsauce dazu Langkornreis				Geratenes Seelachsfilet mit Rieslingsauce an Blattspinat und Salzkartoffeln			
	* Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Vanillepudding mit Sahne***											
Samstag	Eierpfannkuchen mit einer Kirschfüllung und Vanillesauce				Gelbe Erbsensuppe "Art des Hauses" mit Mettenden				Pfeffer-Gulasch vom Rind mit Zwiebeln und Paprika dazu Spiralnudeln			
	*** Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Ananas-Kompott ***											
Sonntag	Frischer Nienburger Stangenspargel mit Sauce- Hollandaise, Schinken, Ruhrei und Kartoffeln				*** Hochzeitssuppe "Schaumburger Art" *** "Provencianischer Nudelaufguss" mit Hackfleisch, Gemüse und Kräuter				Gedünstetes Fischlilet an Rieslingsauce auf Rahmwirsing und Kartoffeln			
	*** Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Schokoladenpudding mit Sahne ***											

Technischbedingt können bei allen Gerichten immer Spuren von sämtlichen Allergenen enthalten sein

~Gluten

~Krebstiere

~Eier

~Fisch

~Erdnüsse

~Sojabohnen

~Laktose

~Schalenfrüchte

~Sellerie

~Senf

~Sesam

~Schwefeldioxid

~Sulfite

~Lupine

~Weichtiere