

Wochenspeiseplan:

18. 05

bis

24.05.2026

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	"Herzhafte" Kartoffelsuppe mit zarten Wienerli'				Zartes Putensteak an Pfeffersauce, Blattspinat und Langkorn-Reis				Milchreis "Großmutter's Art" mit zerlassener Butter und Zimt			
	*** Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Einen Fruchtjoghurt ***											
Dienstag	Ragout von Edelfisch in Sahnesauce mit Möhren und Sellerie, Reis				Geschnetzeltes von der Leber mit Zwiebel-Senf-Sauce, Stampfkartoffeln und Salat von grünen Bohnen				Schinkenkrakauer an Erbsen und Möhren und Kartoffelpüree			
	*** Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Götterspeise ***											
Mittwoch	Hausgemachter Kartoffelsalat mit zarten Wienerwürstchen				Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und Rührei				Pichelsteinereintopf "Art des Hauses" mit Fleischbeilage			
	*** Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Sahnepudding Karamell ***											
Donnerstag	Bratreis mit Hühnchen, Gemüse, Ei und Sojasauce				Hirschkalbskeule an Preiselbeerbirnen, Rosenkohl und Schwenkkartoffeln				Schweinegeschnetzeltes mit Champignon und Spätzle			
	*** Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Erdbeerpudding mit Sahne***											
Freitag	"Herzhafte Minestrone" Italienischer Gemüseeintopf mit Nudeln				Geratener Seelachs mit Senfsauce, Blumenkohl und Langkornreis				Zucchini mit einer Hackfleischfüllung, Tomatensauce und Schwenkkartoffeln			
	*** Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Mandarinenfruchtspeise***											
Samstag	Saftiges Zwiebelgulasch vom Land-Schwein mit Spiralnudeln				Hackröllchen a'la Cordon bleu mit Porree und Bauernnudeln				Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu 2 Spiegeleier			
	* Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Vanillepudding mit Sahne***											
Sonntag	*** Hochzeitssuppe "Schaumburger Art" ***											
	Edelfischfilet auf dem Gemüsebett mit Rieslingsauce und Kartoffeln				Wirsingauflauf mit Hackfleisch, Kümmel und Salzkartoffeln				Frischer Nienburger Stangenspargel mit Sauce-Hollandaise, Schinken, Rührei und Kartoffeln			
	*** Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Sahne-Pudding-Panna Cotta ***											

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