



Bis 14.00 Uhr bestellen –
und schon am nächsten Tag genießen!

0421-610010 oder 0441-390033
Bestellzeiten: Mo. - Fr. 9.00 - 14.00 Uhr



An Wochenenden und Feiertagen zzgl. 0,30 Euro.
*Kaltmenü: Anlieferung mit Mittagmenü,
bei Anlieferung allein: 0,65 Euro / Port. Aufschlag.



Speiseplan 35. KW	Montag, 28.08.17	Dienstag, 29.08.17	Mittwoch, 30.08.17	Donnerstag, 31.08.17	Freitag, 01.09.17	Samstag, 02.09.17	Sonntag, 03.09.17
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 5,80€	Rahmgulasch „Jäger Art“ (vom Schwein) mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln Joghurt „Maracuja-Banane“	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Fruchtcocktail	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Kirschcreme	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Vanillepudding mit Schokoladensoße	Gebratenes Seelachsfilet, natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Mandelpudding mit Kirschsoße	Linseneintopf und 2 Wiener Würstchen Erdbeer-Rhabarber-Creme	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Joghurt „Aprikose-Mango“
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 6,10€	Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei Joghurt „Maracuja-Banane“	Bunter Gemüseeintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Fruchtcocktail	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Kirschcreme	„Schlesisches Himmelreich“ - Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße Vanillepudding mit Schokoladensoße	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße	Lockerer Hackbraten mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Creme	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße und Parmesankäse Joghurt „Aprikose-Mango“
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost 6,40€	Frikadelle mit Sahnsoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Fruchtjoghurt	Kasselerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Fruchtcocktail	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Kirschcreme	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße	Nudeleintopf mit viel Gemüse und Huhnfleisch Mandelpudding mit Kirschsoße	Feine Kalbsbratwurst mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Creme	Putenkeulenbraten mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt
Für Feinschmecker Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt 7,45€	Wildschweinrollbraten mit Preiselbeersauce, dazu Butternudeln und Apfelmus (kalt) Joghurt „Maracuja-Banane“	Gebratene Hähnchenbrust auf französischem Gemüse (Ratatouille), dazu Kräuterpüree Fruchtcocktail	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Kirschcreme	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat Vanillepudding mit Schokoladensoße	1/2 Grill-Hähnchen mit Tomaten-Paprika-Reis, dazu Krautsalat Mandelpudding mit Kirschsoße	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Erdbeer-Rhabarber-Creme	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat Joghurt „Aprikose-Mango“
Kleines Menü 5,45€	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis Joghurt „Maracuja-Banane“	Bremer Knipp, dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Fruchtcocktail	Rinderbraten mit Rotweinsauce, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Kirschcreme	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Schokoladensoße	Kleine Frikadelle auf Schmorgurken, dazu Petersilienkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße	2 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Erdbeer-Rhabarber-Creme	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle Joghurt „Aprikose-Mango“
Vegetarisch & Süß 5,60€	Spargeltopf „Royal“ mit Eierstich, Kartoffelwürfeln und Petersilie Joghurt „Maracuja-Banane“	Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker Fruchtcocktail	Gefüllte Paprikaschote (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Kirschcreme	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Vanillepudding mit Schokoladensoße	2 Hefeklöße dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Mandelpudding mit Kirschsoße	Gabelspaghetti „Bologneser Art“ mit Gemüse-Bolognese und Parmesankäse Erdbeer-Rhabarber-Creme	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) Joghurt „Aprikose-Mango“
Kaltmenü zum Abendbrot Anlieferung mit oder ohne Mittagmenü * 4,75€	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Käseplatte“ mit Gouda, Edamer und Frischkäse, garniert, dazu Grau- und Vollkornbrot, Butter und Schmalz	Heringshappen in Dill-Sahnesauce mit Gewürzgurke, garniert, dazu Toastbrot und Butter	Salatplatte „Bella Italia“ mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella-Käse und Basilikum-Dressing	Kasselerbraten – kalt – mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)

Internationales Wochenmenü
Spezialitäten aus aller Welt
6,90€

Montag, 28.08.17 bis Sonntag, 03.09.17
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

Schollenfilet „Grenoble“
natur gebraten, mit zerlassener Butter, Kapern, Zitronenstückchen und Champignonscheiben, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat
Dessert des Tages

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.
 Änderungen der Speisepläne vorbehalten.
 Nährwertangaben = Ca.-Werte/Menu ohne Salat, Dessert.
 Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, B = Krebstiere/-erzeugnisse, C = Eier/-erzeugnisse, D = Fisch/-erzeugnisse, E = Erdnüsse/-erzeugnisse, F = Soja/-erzeugnisse, G = Milch/-erzeugnisse, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie/-erzeugnisse, J = Senf/-erzeugnisse, K = Sesamsamen/-erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/-erzeugnisse, N = Weichtiere/-erzeugnisse, X = siehe Aufdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine, Weichtiere und deren Erzeugnisse) enthalten.
 Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)