



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



0421-610010 oder 0441-3900033
Bestellzeiten: Mo. - Fr. 9.00 - 14.00 Uhr



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



Speiseplan 37. KW	Montag, 11.09.17	Dienstag, 12.09.17	Mittwoch, 13.09.17	Donnerstag, 14.09.17	Freitag, 15.09.17	Samstag, 16.09.17	Sonntag, 17.09.17
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 5,80€	Kasseler mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“	Geschmorte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln Pfersichkompott	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Mokkapudding mit Vanillesoße	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Pistazienpudding	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Mandarinen-Creme	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Rahmgulasch (vom Schwein), dazu Leipziger Allerlei und Butternudeln Vanillepudding mit Sahne
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 6,10€	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree Joghurt „Kirsch-Banane“	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Pfersichkompott	Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Mokkapudding mit Vanillesoße	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Pistazienpudding	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Mandarinen-Creme	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	2 kleine Frikadellen auf Schmorwurkgemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost 6,40€	Blumenkohl mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Fruchtjoghurt	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen und Reis Pfersichkompott	Feine Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln Mokkapudding mit Vanillesoße	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Pistazienpudding	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln Mandarinen-Creme	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
Für Feinschmecker Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt 7,45€	Paniertes Schweineschnitzel „Zigeuner Art“ (mit Tomate, Paprika, Zwiebeln und Champignons), dazu gebackene Kartoffelspalten und bunter Salat Joghurt „Kirsch-Banane“	Saftiger Spießbraten mit Schmorzwiebeln, dazu warmer Speck-Kartoffelsalat und Krautsalat Pfersichkompott	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Mokkapudding mit Vanillesoße	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln Pistazienpudding	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree Mandarinen-Creme	Schollenfilet, natur gebraten, mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrengemüse Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Sahne
Kleines Menü 5,45€	Seemannslabskaus mit 1 Spiegelei und 1 Rollmops Joghurt „Kirsch-Banane“	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Pfersichkompott	Kleine Frikadelle auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Mokkapudding mit Vanillesoße	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln Pistazienpudding	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree Mandarinen-Creme	Putengulasch, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Schinken-Rührei, dazu leckere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Vanillepudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß 5,60€	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott Joghurt „Kirsch-Banane“	Italienisches Gemüse (Bohnen, Tomate, Möhre, Zucchini), abgeschmeckt mit Kräutern und Oliven, dazu kurze Makkaroni-Nudeln Pfersichkompott	Süßer Grießflammeri mit heißen Schattenmorellen (ohne Steine) Mokkapudding mit Vanillesoße	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Petersilie Pistazienpudding	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße Mandarinen-Creme	Leckere Pilzpfanne in Rahmsauce, dazu Butterspätzle Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Kaiserschmarrn (mit Rosinen) dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Vanillepudding mit Sahne
Kaltmenü zum Abendbrot Anlieferung mit oder ohne Mittagsmenü * 4,75€	Paniertes Hähnchenschnitzel garniert mit Früchten, dazu feiner Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	Salatplatte „Florida“ mit Salatmix, Gurke, Tomate, Mandarinspalten, Hähnchenfleisch und Cocktail-Dressing	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Vesperplatte“ Schinkenspeck, Sülze, Bierschinken und Camembert, garniert mit saurer Gurke, dazu Bauernbrot und Butter	„Matjesfilet“ auf Hausfrauen Art mit Apfel-, Zwiebel-Sahnesauce, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Frikadelle mit Senf, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter

Internationales Wochenmenü
Spezialitäten aus aller Welt
6,90€

Montag, 11.09.17 bis Sonntag, 17.09.17
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

Gebratene Hähnchenbrust „indisch“
mit roten Linsen, Kartoffelwürfeln und Tomaten, verfeinert mit Kokosmilch, Curry, Ingwer und etwas Knoblauch, dazu Reis

Dessert des Tages

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Lieferort bestimmt.
 Änderungen der Speisefolge vorbehalten.
 Näherangaben = 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)