



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.



Ihr Menü-Bringdienst

Speiseplan 36. KW	Montag, 04.09.17	Dienstag, 05.09.17	Mittwoch, 06.09.17	Donnerstag, 07.09.17	Freitag, 08.09.17	Samstag, 09.09.17	Sonntag, 10.09.17
<b>Tagesmenü</b> Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss <b>6,60€</b>	Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei Mousse au Chocolat	Frikadelle mit Champignonsoße, dazu buntes Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Rote Grütze	„Falscher Hase“ - Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Joghurtcreme mit Früchten	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Grießbrei mit Kirschoße	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen Karamellpudding mit Sahnesoße	Bratwurst „Thüringer Art“ mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Vanillepudding mit Erdbeersoße	Sauerbraten „Rheinische Art“ vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Zitronenmousse
<b>Schonkost</b> Salzreduziert & leicht bekömmlich <b>7,15€</b>	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, dazu Spiralnudeln Mousse au Chocolat	Hähnchenpfanne „chinesisch“ mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis Rote Grütze	Kalbsrollbraten in Sahnesoße, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln Joghurtcreme mit Früchten	Steckrüben-Eintopf mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen Grießbrei mit Kirschoße	2 kleine Frikadellen mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Karamellpudding mit Sahnesoße	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersoße	Huhneintopf „Royal“ mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis Zitronenmousse
<b>Diabetiker</b> Brennwertkontrollierte Kost Nährwertangaben je 100 g: <b>7,60€</b>	Kräftiges Rindergulasch, dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat Schokoladenpudding mit Sahne	3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Rote Grütze	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rotweinssoße, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln Joghurtcreme mit Früchten	Saftiger Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Grießbrei mit Kirschoße	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Karamellpudding mit Sahnesoße	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Vanillepudding mit Erdbeersoße	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße mit Champignons, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Haselnusscreme
<b>Für Feinschmecker</b> Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt <b>8,45€</b>	Pfifferlinge mit etwas Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Kartoffel-Röstitaler Mousse au Chocolat	Schollenfilet, natur gebraten „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Rote Grütze	„Holzfällersteak“ vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Krautsalat Joghurtcreme mit Früchten	Sauerkrautplatte Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Grießbrei mit Kirschoße	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Karamellpudding mit Sahnesoße	Schollenfilet, natur gebraten mit Senfsoße, dazu Bratkartoffeln und Tomatensalat Vanillepudding mit Erdbeersoße	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Zitronenmousse
<b>Kleines Menü</b> ...wenn es etwas weniger sein soll <b>6,35€</b>	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln Mousse au Chocolat	Gefüllte Putenroulade (mit Gemüsefüllung) mit Champignonsoße, dazu Kräuterpüree Rote Grütze	„Currywurst“ frische grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu warmer Kartoffelsalat Joghurtcreme mit Früchten	„Jägerpfanne“ mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei Grießbrei mit Kirschoße	Rindergulasch mit Champignons, dazu Eiernudeln Karamellpudding mit Sahnesoße	Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchtinlage, dazu bunter Gemüseris Vanillepudding mit Erdbeersoße	2 Kochklopse auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree Zitronenmousse
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> <b>6,45€</b>	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst Mousse au Chocolat	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ Rote Grütze	3 Eierpfannkuchen, dazu heiße Schokoladensauce mit Birnenstücken Joghurtcreme mit Früchten	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeer-Rhabarberkompott Grießbrei mit Kirschoße	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat Karamellpudding mit Sahnesoße	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Pfirsich, Ananas und Mandarinspalten) Vanillepudding mit Erdbeersoße	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) Zitronenmousse
<b>Kaltmenü zum Abendbrot</b> Anlieferung mit oder ohne Mittagmenü * <b>4,75€</b>	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter	„Chef Salat“ mit Salatmix, Tomate, Gurke, gekochtem Schinken, Käse, Ei und Joghurt-Dressing	2 Rollmöpse mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	„Gyros-Braten“ (vom Schwein) mit Tsatsiki, garniert mit Tomate und Oliven, dazu bunter Reissalat	„Schlachtplatte“ Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Feiner Fleischsalat, lecker angemacht mit Gurke und etwas Mayonnaise, dazu Vollkornbrot und Butter

**Internationales Wochenmenü**  
Spezialitäten aus aller Welt  
**7,80€**

Montag, 04.09.17 bis Sonntag, 10.09.17  
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

**„Mouton au Calvados“** - Lammbraten in Soße mit Apfelstücken und Calvados, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Tomatensalat  
Dessert des Tages

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.  
 Änderungen der Speisefolge 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)