

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

Internationales Wochenmenü

rund um die Welt

10,60 €

„Piccata Milanese“-Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und Gurkensalat

1,2 A,C,G,I

Dessert des Tages



Einfach bis 16.00 Uhr bestellen – und schon am nächsten Tag genießen

030-456 5015
030-456 0810

Fax: 030-455 9093



Unsere Spezialdiäten

Neben den auf dieser Seite genannten Menüs bieten wir Ihnen auch gluten-, lactosefreie und pürierte Kost an. Abwechslungsreich und lecker – fordern Sie unsere Sonder-Speisepläne an! Telefonisch oder im Internet.



Ihr Menü-Bringdienst

An Wochenenden/Feiertagen jew. zzgl. 0,80 €

Speiseplan 13. KW	Montag, 27.03.23	Dienstag, 28.03.23	Mittwoch, 29.03.23	Donnerstag, 30.03.23	Freitag, 31.03.23	Samstag, 01.04.23	Sonntag, 02.04.23
Tagesmenü herzhaft & deftig Rot 9,40 €	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Joghurt „Mango“	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse und 2 Wiener Würstchen Apfelmus	2 kleine Buletten auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln Schokoladen-Grießbrei	Ungarisches Gulasch (vom Schwein) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Zitronen-Joghurtcreme	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Vanillepudding mit Kirschsoße	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Erdbeer-Rhabarber-Creme	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
Schonkost leicht & bekömmlich Grün 9,60 €	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Kartoffel-Röstitaler und Kürbis „süß-sauer“ Joghurt „Mango“	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Apfelmus	Steckrübeneintopf mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Kräutern und Kasselerfleisch Schokoladen-Grießbrei	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße Zitronen-Joghurtcreme	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Vanillepudding mit Kirschsoße	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße, dazu Bohnensalat Erdbeer-Rhabarber-Creme	Lamm-Ragout mit Bohnen, Möhren und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree Schokoladenpudding mit Sahne
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 10,10 € Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Joghurt „Mango“ EW 7,3 F 2,5 KH 6,0 KJ 326 BE 0,5	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Apfelmus EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Schokoladen-Grießbrei EW 4,8 F 5,2 KH 7,2 KJ 398 BE 0,7	Gebratenes Seelachsfilet mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Zitronen-Joghurtcreme EW 5,5 F 1,6 KH 7,1 KJ 278 BE 0,6	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Kirschsoße EW 3,2 F 0,4 KH 6,8 KJ 345 BE 0,6	Bulette mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Erdbeer-Rhabarber-Creme EW 3,7 F 7,5 KH 6,6 KJ 459 BE 0,6	Kalbsrollbraten in Sahnesoße mit Champignons, dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne EW 6,5 F 2,1 KH 8,0 KJ 338 BE 0,6
Feinschmecker für Genießer Gold 11,40 €	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln Joghurt „Mango“	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Apfelmus	Gebratenes Schollenfilet, natur mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Schokoladen-Grießbrei	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Zitronen-Joghurtcreme	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Kräuterpüree Vanillepudding mit Kirschsoße	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ , natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensalat Erdbeer-Rhabarber-Creme	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Kartoffelklöße Schokoladenpudding mit Sahne
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 8,90 €	Gebratene Fischstäbchen , dazu warmer Kartoffelsalat Joghurt „Mango“	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüseeinlage, dazu Spiral-Nudeln Apfelmus	Hackbraten mit Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) Schokoladen-Grießbrei	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Kirschsoße	Kleine gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Erdbeer-Rhabarber-Creme	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Kräutern Schokoladenpudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 9,10 €	Holsteiner Kartoffelsuppe Joghurt „Mango“	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Apfelmus	Käse-Tortellini mit Tomaten-Kräutersoße, dazu Bohnensalat Schokoladen-Grießbrei	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Zitronen-Joghurtcreme	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat Vanillepudding mit Kirschsoße	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße Erdbeer-Rhabarber-Creme	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Schokoladenpudding mit Sahne
Kaltmenü Abendbrot & mehr Preis bei Anlieferung mit Mittagsmenü, bei Anlieferung allein: 0,50 € / Port. Aufschlag 7,50 €	„Matjesfilet“ auf Hausfrauen Art mit Apfel-, Zwiebel-Sahnesoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	2 kleine Buletten mit Senf, garniert, dazu leckerer Nudelsalat	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Leckerer Eiersalat mit Mandarinenpalten, Erbsen, Mayonnaise und etwas Curry angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter	„Bunte Salatplatte“ mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtem Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebel, Apfel und etwas Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter

Änderungen bleiben ausdrücklich 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 Allergene und deren Erzeugnisse) enthalten.
 Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.