

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

Internationales Wochenmenü

rund um die Welt

10,60 €

„Losó wędzony“ Räucherlachs mit Dill-Sahneerrettich, dazu 4 Kartoffelpuffer



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.



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

Speiseplan 14. KW	Montag, 03.04.23	Dienstag, 04.04.23	Mittwoch, 05.04.23	Do., 06.04.23, Gründonnerstag	Fr., 07.04.23, Karfreitag	Samstag, 08.04.23	So., 09.04.23, Ostersonntag
Tagesmenü herzhaft & deftig Rot 9,40 €	Spießbraten vom Schwein mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Joghurt „Vanille“	Blutwurst auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Fruchtcocktail	Bunter Gemüseeintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Schokoladensoße	Lockerer Hackbraten mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Kirschcreme	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Panacotta-Pudding	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Milchreis mit Erdbeersoße	Kasselerbraten mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße
Schonkost leicht & bekömmlich Grün 9,60 €	2 kleine Buletten auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Vanille“	Gefüllte Wirsingroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsoße, dazu Kartoffelbrei Fruchtcocktail	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße	Gedünstetes Seelachsfilet mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Kirschcreme	Nudeleintopf mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen Panacotta-Pudding	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree Milchreis mit Erdbeersoße	Gebratene Geflügelleber mit Apfelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseinlage und Kräutern) Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 10,10 € Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln Joghurt „Vanille“ EW 3,1 F 0,5 KH 9,2 KJ 259 BE 0,8	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Fruchtcocktail EW 3,7 F 1,9 KH 5,0 KJ 202 BE 0,4	2 kleine Buletten „Jäger Art“ mit Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße EW 4,3 F 4,0 KH 7,4 KJ 364 BE 0,6	Mageres Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Kirschcreme EW 6,5 F 5,9 KH 6,7 KJ 461 BE 0,6	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Panacotta-Pudding EW 4,1 F 4,6 KH 4,1 KJ 344 BE 0,3	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhregemüse und Petersilienkartoffeln Milchreis mit Erdbeersoße EW 5,9 F 2,4 KH 8,8 KJ 345 BE 0,7	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6
Feinschmecker für Genießer Gold 11,40 €	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Käse-Kräutersoße, dazu Blattspinat und Tomaten-Nudeln Joghurt „Vanille“	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Fruchtcocktail	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Kartoffel-Selleriepüree und Rotkrautsalat Vanillepudding mit Schokoladensoße Menü-Aufpreis + 1,50 €	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler und Knacker, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Kirschcreme	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensalat Panacotta-Pudding	1/2 Grill-Hähnchen , dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat Milchreis mit Erdbeersoße	Lammkeulenbraten in typischer Soße mit Tomate und Kräutern, dazu Kartoffel-Röstitaler und Bohnensalat Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße Menü-Aufpreis + 1,00 €
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 8,90 €	Bunter Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen Joghurt „Vanille“	2 Eierpfannkuchen mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinspalten) Fruchtcocktail	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße Vanillepudding mit Schokoladensoße	Blumenkohl mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Kirschcreme	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Panacotta-Pudding	Kleine Bulette in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Milchreis mit Erdbeersoße	Hähnchenbrustfilet auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 9,10 €	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott Joghurt „Vanille“	Bunte Kartoffelpfanne Kartoffelwürfel, Möhren und Blattspinat in Rahm, mit Käse überbacken Fruchtcocktail	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) Vanillepudding mit Schokoladensoße	3 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Kirschcreme	Kräftiger Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln Panacotta-Pudding	Käse-Nudeln Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Bohnensalat Milchreis mit Erdbeersoße	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße
Kaltmenü Abendbrot & mehr Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: 0,50 € / Port. Aufschlag 7,50 €	Prager Schinkenbraten bunt garniert, dazu 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	„Schweizer Käse-Wurst-Salat“ mit Fleischwurst und Emmenthaler, abgeschmeckt mit Senf und Schnittlauch, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	2 Rollmöpse mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Kasselerbraten - kalt mit Sahneerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, feun angemacht mit Mayonnaise, 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 = Sesam/-erzeugnisse, L = Schweinefleisch, M = Weichtiere/-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).

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.