

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

Internationales Wochenmenü

Rindfleisch „thailändisch“ - Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen, Curry, Chili und Limette, dazu Reis

10,60 €

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 16. KW	Montag, 17.04.23	Dienstag, 18.04.23	Mittwoch, 19.04.23	Donnerstag, 20.04.23	Freitag, 21.04.23	Samstag, 22.04.23	Sonntag, 23.04.23
Tagesmenü herzhaft & deftig Rot 9,40 €	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Mousse au Chocolat	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Mokkapudding mit Vanillesoße	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Pistazienpudding	Gebratenes Seelachsfilet, natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Mandelpudding mit Kirschsoße	Linseneintopf und 2 Wiener Würstchen Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
Schonkost leicht & bekömmlich Grün 9,60 €	Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei Mousse au Chocolat	Bunter Gemüseeintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Pfirsichkompott	2 kleine Buletten auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Mokkapudding mit Vanillesoße	Gebratenes Seelachsfilet mit Kräuter-Senfsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Pistazienpudding	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße	Lockerer Hackbraten mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Bratwurstschnecke auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 10,10 € Nährwertangaben je 100 g:	Bulette mit Sahnesoße, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Mousse au Chocolat	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln Pfirsichkompott	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Mokkapudding mit Vanillesoße	Kasselerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Pistazienpudding	Brühnudeln mit viel Gemüse und Huhnfleisch Mandelpudding mit Kirschsoße	Feine Kalbsbratwurst mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Putenkeulenbraten mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
Feinschmecker für Genießer Gold 11,40 € Menü-Aufpreis + 1,50 €	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Mousse au Chocolat	„Holzfällersteak“ vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Krautsalat Pfirsichkompott	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Mokkapudding mit Vanillesoße	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat Pistazienpudding	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Mandelpudding mit Kirschsoße	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Sahne
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 8,90 €	Gebratene Fischstäbchen, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Mousse au Chocolat	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis Pfirsichkompott	„Currywurst“ frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu gebackene Kartoffelspalten Mokkapudding mit Vanillesoße	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen Pistazienpudding	Kleine Bulette auf Schmorgurken, dazu Petersilienkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße	2 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle Vanillepudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 9,10 €	Buntes Gemüse (Möhren, Erbsen, Kohlrabi) in Käse-Sahnesoße mit Kräutern, dazu saftige Tomaten-Nudeln Mousse au Chocolat	Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker Pfirsichkompott	Vegetarisches Geschnetzeltes „Züricher Art“ in Sahnesoße mit Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler Mokkapudding mit Vanillesoße	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Pistazienpudding	2 Hefeklöße dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Mandelpudding mit Kirschsoße	Gabelspaghetti „Bologneser Art“ mit Gemüse-Bolognese, dazu Gurkensalat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) Vanillepudding mit Sahne
Kaltmenü Abendbrot & mehr Preis bei Anlieferung mit Mittagsmenü, bei Anlieferung allein: 0,50 € / Port. Aufschlag 7,50 €	Kasselerbraten – kalt – mit Sahneerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	„Matjesfilet“ auf Hausfrauen Art mit Apfel-, Zwiebel-Sahnesoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Salatplatte „Hawaii“ mit Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, Ananasstückchen, Schinkenstreifen und Cocktail-Dressing	Geräucherte Makrele mit Zwiebelringen, bunt garniert, dazu Vollkornbrot und Butter	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Feiner Eiersalat angemacht mit Champignons, Spargel, Erbsen und etwas Mayonnaise, 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 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.