



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. 0,50 Euro.
* Kaltmenü: Anlieferung mit Mittagmenü,
bei Anlieferung allein: 1,50 Euro / Port. Aufschlag.



Ihr Menü-Bringdienst

Speiseplan 5. KW	Montag, 31.01.22	Dienstag, 01.02.22	Mittwoch, 02.02.22	Donnerstag, 03.02.22	Freitag, 04.02.22	Samstag, 05.02.22	Sonntag, 06.02.22
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 6,50€	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Joghurt „Apfel-Strudel“	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse und 2 Wiener Würstchen Apfelmus	2 kleine Frikadellen auf Rahm-Würsling, dazu Stampfkartoffeln Schokoladen-Grießbrei	Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat Vanillepudding mit Kirschoße	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Erdbeer-Rhabarber-Creme	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 6,95€	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Butternudeln und Kürbis „süß-sauer“ Joghurt „Apfel-Strudel“	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Apfelmus	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 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 Kirschoße	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße und Parmesankäse Erdbeer-Rhabarber-Creme	Lamm-Ragout mit Bohnen, Möhren und Zwiebeln, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis Schokoladenpudding mit Sahne
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost 7,05€	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Joghurt „Apfel-Strudel“	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Apfelmus	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Schokoladen-Grießbrei	Gebratenes Fischfilet (Hoki) mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Zitronen-Joghurtcreme	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischinlage Vanillepudding mit Kirschoße	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Erdbeer-Rhabarber-Creme	Kalbsrollbraten in Sahnesoße mit Champignons, dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
Für Feinschmecker Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt 8,25€	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln Joghurt „Apfel-Strudel“	Gebratenes Schollenfilet, natur mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Apfelmus	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Schokoladen-Grießbrei	Rheinischer Sauerbraten, vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Zitronen-Joghurtcreme	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Fingermöhren und Stampfkartoffeln Vanillepudding mit Kirschoße	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Erdbeer-Rhabarber-Creme	Gebratene Gänsebrust in Geflügelsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Schokoladenpudding mit Sahne
Kleines Menü 6,25€	Gebratene Fischstäbchen , dazu warmer Kartoffelsalat Joghurt „Apfel-Strudel“	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüseinlage, dazu Spiralnudeln Apfelmus	Hackbraten mit Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseinlage) Schokoladen-Grießbrei	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Kirschoße	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 6,35€	Bunter Eintopf aus Möhren, Bohnen und Blumenkohl, dazu Kartoffelwürfeln und Petersilie Joghurt „Apfel-Strudel“	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Apfelmus	„Winter-Gemüse“ aus Möhren, Rosenkohl, Schwarzwurzeln und Bohnen, dazu Kürbis-Kartoffelpüree Schokoladen-Grießbrei	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Zitronen-Joghurtcreme	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat Vanillepudding mit Kirschoße	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße Erdbeer-Rhabarber-Creme	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Schokoladenpudding mit Sahne
Kaltmenü zum Abendbrot Anlieferung mit oder ohne Mittagmenü * 4,75€	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Leckerer Eiersalat mit Mandarinspalten, Erbsen, Mayonnaise und etwas Curry angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter	Salatplatte „Hawaii“ mit Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, Ananasstückchen, Schinkenstreifen und Cocktail-Dressing	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebel, Apfel und etwas Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	2 kleine Frikadellen mit Senf, garniert, dazu leckerer Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade

Internationales Wochenmenü
Spezialitäten aus aller Welt
7,25€

Montag, 31.01.22 bis Sonntag, 06.02.22
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

Hähnchenbrust „chinesisch“
mit Möhren, Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln und Pilzen, abgeschmeckt mit Chili, Sojasoße und etwas Knoblauch, dazu Reis

Dessert des Tages

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Lieferort bestimmt.
 Änderungen der Speisekarte 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)