



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. 0,80 Euro.
* Kaltmenü: Anlieferung mit Mittagmenü,
bei Anlieferung allein: 1,50 Euro / Port. Aufschlag.



Ihr Menü-Bringdienst

Speiseplan 15. KW	Mo., 10.04.23, Ostermontag	Dienstag, 11.04.23	Mittwoch, 12.04.23	Donnerstag, 13.04.23	Freitag, 14.04.23	Samstag, 15.04.23	Sonntag, 16.04.23
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 7,50€	Rahmgulasch „Jäger Art“ (vom Schwein) mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln Zitronenmousse	Gebratene Frikadelle mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Joghurt „Kirsch-Banane“	Grüner Erbseneintopf mit 2 Wiener Würstchen Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Gebratene Hähnchenkeule auf buntem Frühlingsgemüse, mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Grießbrei mit Kirschoße	Gebratenes Seefischfilet, natur, mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Cappuccinopudding	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Specksoße und Kartoffelbrei Joghurtcreme mit Früchten	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis Erdbeerpudding mit Sahne
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 7,95€	Gebratene Hähnchenbrust in Käse-Kräutersoße, dazu saftige Tomaten-Nudeln Zitronenmousse	Feine Bratwurst in Rahmsoße, dazu Blumenkohlröschen in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“	Gyros - Geschnetzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen, dazu gebackene Kartoffelspalten und Tsatsiki Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Grießbrei mit Kirschoße	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Cappuccinopudding	Kräftiges Gulasch (vom Schwein), dazu Rotkohl und Eiernudeln Joghurtcreme mit Früchten	Leckeres Pilzragout in Rahmsoße mit Kräutern und etwas Speck, dazu Serviettenknödel Erdbeerpudding mit Sahne
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost 7,95€	Mageres Kasseler mit Soße, dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree Zitronenmousse EW 5,5 F 4,9 KH 5,5 KJ 363 BE 0,5	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree Joghurt „Kirsch-Banane“ EW 4,2 F 4,8 KH 6,8 KJ 370 BE 0,6	„Falscher Hase“ - Hackbraten mit Sahnesoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Grütze EW 8,0 F 8,0 KH 7,0 KJ 509 BE 0,5	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Senfsoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Grießbrei mit Kirschoße EW 5,4 F 6,9 KH 8,3 KJ 496 BE 0,7	Hähnchenbrust mit Spargelcremesoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln Cappuccinopudding EW 5,8 F 1,3 KH 6,0 KJ 264 BE 0,5	Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen Joghurtcreme mit Früchten EW 2,1 F 3,2 KH 7,0 KJ 261 BE 0,5	Spießbraten vom Schwein in Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Erdbeerpudding mit Sahne EW 9,1 F 3,8 KH 6,0 KJ 387 BE 0,5
Für Feinschmecker Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt 9,25€	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Zitronenmousse Menü-Aufpreis + 0,90€	Paniertes Schweineschnitzel „Försterin Art“ mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat Joghurt „Kirsch-Banane“	Gebratenes, paniertes Schollenfilet mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Erdbeer-Rhabarber-Grütze Menü-Aufpreis + 0,70€	Pfifferlinge mit etwas Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Kartoffel-Röstitaler Grießbrei mit Kirschoße	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Cappuccinopudding	Schollenfilet, natur gebraten, mit Champignonsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Joghurtcreme mit Früchten Menü-Aufpreis + 0,70€	Wildschweinrollbraten mit Preiselbeerssoße, dazu Kartoffel-Röstitaler und Apfelmus (kalt) Erdbeerpudding mit Sahne Menü-Aufpreis + 0,90€
Kleines Menü 7,25€	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Zitronenmousse	Hähnchenpfanne mit viel Gemüse, dazu Reis Joghurt „Kirsch-Banane“	Schmorkohl mit Hackfleisch, dazu Kartoffelpüree Erdbeer-Rhabarber-Grütze	2 Kochklopse mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Grießbrei mit Kirschoße	Spaghetti „Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße Cappuccinopudding	Putenrollbraten in Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree Joghurtcreme mit Früchten	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsoße, dazu Kräuterpüree Erdbeerpudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß 7,25€	Bunter Gemüsetopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen, Petersilie, Grießklößchen und Nudeln Zitronenmousse	Gabelspaghetti mit bunter Käsesoße (mit Erbsen, Möhren und Petersilie), dazu Karottensalat Joghurt „Kirsch-Banane“	Kaiserschmarrn (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus Erdbeer-Rhabarber-Grütze	3 Eierpannkuchen, dazu heiße Schokoladensauce mit Birnenstücken Grießbrei mit Kirschoße	„Pusztapfanne“ - vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensoße mit Paprika und Mais, dazu Kürbis-Kartoffelpüree Cappuccinopudding	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Joghurtcreme mit Früchten	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeerkompott Erdbeerpudding mit Sahne
Kaltmenü zum Abendbrot Anlieferung mit oder ohne Mittagmenü * 5,95€	2 kleine Frikadellen mit Senf garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) 	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker und Sauerkirschkompott	Salatplatte „Amerika“ Salatmix, Gurke, Tomate, Mais, Putenbrust und Thousand-Island-Dressing	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Brathering mit Zwiebelringen, garniert, dazu Bauernbrot und Butter 	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter

Internationales Wochenmenü
Spezialitäten aus aller Welt
8,25€

Montag, 10.04.23 bis Sonntag, 16.04.23
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

„Mouton aux herbes“ -
Geschmorter Lammbraten in kräftiger
Soße mit Estragon, Thymian und Rosmarin,
dazu Ratatouille und Kräuterpüree
Dessert des Tages

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Lieferort bestimmt.
 Änderungen der Speisepläne vorbehalten.
 Nährwertangaben = Ca.-Werte/Menu ohne Salat, Dessert.
 Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide-erzeugnisse, B = Krebstiere-erzeugnisse, C = Eier-erzeugnisse, D = Fisch-erzeugnisse, E = Milch-erzeugnisse, F = Soja-erzeugnisse, G = Meeresfrüchte, 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)