



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 Mittagsmenü,
bei Anlieferung allein: 1,50 Euro / Port. Aufschlag.



Ihr Menü-Bringdienst

Speiseplan 15. KW	Montag, 12.04.21	Dienstag, 13.04.21	Mittwoch, 14.04.21	Donnerstag, 15.04.21	Freitag, 16.04.21	Samstag, 17.04.21	Sonntag, 18.04.21
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 6,50€	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt „Kirsche“	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse und 2 Wiener Würstchen Apfelmus	2 kleine Frikadellen auf Rahm-Würsling, dazu Stampfkartoffeln Schokoladen-Grießbrei	Ungarisches Gulasch (vom Schwein) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln 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 Rotkohl und Kartoffelklöße Fruchtjoghurt „Kirsche“	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 Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis Schokoladenpudding mit Sahne
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost 7,05€	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt „Kirsche“	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 Brechbohnen 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 Fruchtjoghurt „Kirsche“	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Apfelmus	Gebratenes Rotbarschfilet, natur dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat 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 Kirschoße	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Erdbeer-Rhabarber-Creme	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße Schokoladenpudding mit Sahne
Kleines Menü 6,25€	Gebratene Fischstäbchen, dazu warmer Kartoffelsalat Fruchtjoghurt „Kirsche“	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 warmer Speck-Kartoffelsalat Schokoladenpudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß 6,35€	Bunter Eintopf aus Möhren, Bohnen und Blumenkohl, dazu Kartoffelwürfeln und Petersilie Fruchtjoghurt „Kirsche“	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Apfelmus	Gabelspaghetti mit bunter Käsesoße (mit Erbsen, Möhren und Petersilie), dazu Karottensalat 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 Mittagsmenü * 4,75€	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Wurstplatte Mortadella, Salami, Blut- und Leberwurst, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot 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, 12.04.21 bis Sonntag, 18.04.21
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

Dessert des Tages
Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Lieferort bestimmt.
 Änderungen der Speisefolge 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 = Mehl/-erzeugnisse, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie/-erzeugnisse, J = Senf/-erzeugnisse, K = Sesamsamen/-erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/-erzeugnisse, N = Weichtiere/-erzeugnisse, O = Nüsse, P = Weizen/-erzeugnisse, Q = Weizen/-erzeugnisse, R = Weizen/-erzeugnisse, S = Weizen/-erzeugnisse, T = Weizen/-erzeugnisse, U = Weizen/-erzeugnisse, V = Weizen/-erzeugnisse, W = Weizen/-erzeugnisse, X = 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)