



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 16. KW	Montag, 19.04.21	Dienstag, 20.04.21	Mittwoch, 21.04.21	Donnerstag, 22.04.21	Freitag, 23.04.21	Samstag, 24.04.21	Sonntag, 25.04.21
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 6,50€	Spießbraten vom Schwein 1,3 mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Joghurt „Holunder-Orange“ X	2 Kochwürstchen 2,3 auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Fruchtcocktail	Möhreneintopf 2,3,7 mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Schokoladensoße G	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art 2,3,4 in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Kirschcreme G	Lockerer Hackbraten 1 mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Schoko-Mint-Pudding G	Huhneintopf G,I mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Milchreis mit Erdbeersoße G	Kasselerbraten 1,2,3,7 mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Panacottapudding X
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 6,95€	2 kleine Frikadellen A,C,G,I auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Holunder-Orange“ X	Gefüllte Wirsingroulade 1 (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei Fruchtcocktail	Paniertes Hähnchenschnitzel 1,3 mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße G	Steckrüben-Eintopf C,G,I mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen Kirschcreme G	Gebratenes Fischfilet (Hoki) 3 mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Schoko-Mint-Pudding G	Bayrischer Leberkäse 1,2,3,7 mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree Milchreis mit Erdbeersoße G	Gebratene Geflügelleber 1 mit Apfellosoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseinlage und Kräutern) Panacottapudding X
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost 7,05€	Gefüllte Paprikaschote 3 (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln Joghurt „Holunder-Orange“ X EW 3,1 F 0,5 KH 9,2 KJ 259 BE 0,8	Holsteiner Kartoffelsuppe 2,3,7 mit 2 Wiener Würstchen Fruchtcocktail EW 3,2 F 0,4 KH 6,8 KJ 345 BE 0,6	2 kleine Frikadellen „Jäger Art“ 1,3 mit Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße G EW 4,3 F 4,0 KH 7,4 KJ 364 BE 0,6	Mageres Eisbein 2,3,7 auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Kirschcreme G EW 6,5 F 5,9 KH 6,7 KJ 461 BE 0,6	Kräuter-Rührei 3 mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Schoko-Mint-Pudding G EW 4,1 F 4,6 KH 4,1 KJ 344 BE 0,3	Gekochter Tafelspitz 3,5 (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Milchreis mit Erdbeersoße G EW 5,9 F 2,4 KH 8,8 KJ 345 BE 0,7	Königsberger Klopse 3,8 in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Panacottapudding X EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6
Für Feinschmecker Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt 8,25€	Zartes, paniertes Hähnchenschnitzel A,G,I (gefüllt mit Frischkäse), dazu gebackene Kartoffelspalten und Tsatsiki Joghurt „Holunder-Orange“ X	Schollenfilet, natur gebraten 2,3,8 „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Fruchtcocktail	Gebratene Entenkeule 1 mit Geflügelsoße, dazu Sellerie-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat Vanillepudding mit Schokoladensoße G	Gebratenes Schweinenackensteak G,I „Hawaii“ (mit Ananasscheibe und Käse überbacken) auf Currysoße, dazu Erbsen-Reis Kirschcreme G	Pfifferlinge in Rahmsauce 1,2 mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten Schoko-Mint-Pudding G	Gebratenes Rotbarschfilet, natur 2,3,8 mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Milchreis mit Erdbeersoße G	Schweinefiletbraten 1 in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat Panacottapudding X
Kleines Menü 6,25€	Bunter Eintopf C,G,I aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen Joghurt „Holunder-Orange“ X	2 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinenpalten) Fruchtcocktail	Schinken-Nudeln 2,3,7 mit fruchtiger Tomatensoße Vanillepudding mit Schokoladensoße G	Blumenkohl A,C,G,I,J mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Kirschcreme G	Ungarisches Gulasch (vom Rind) 1 mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Schoko-Mint-Pudding G	Kleine Frikadelle 1,3,7 in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Milchreis mit Erdbeersoße G	Hähnchenbrustfilet G,I auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree Panacottapudding X
Vegetarisch & Süß 6,35€	Süßer Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott Joghurt „Holunder-Orange“ X	Gemüse-Curry A,G,I mit Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Kartoffeln, Petersilie und Kokosmilch, dazu Tomaten-Nudeln Fruchtcocktail	4 Kartoffelpuffer A,C mit Apfelmus (kalt) Vanillepudding mit Schokoladensoße G	3 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Kirschcreme G	Milchreis 3 mit Zimt und Zucker und heißem Apfelkompott (mit Rosinen) Schoko-Mint-Pudding G	Käse-Nudeln 1,2 Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Gurkensalat Milchreis mit Erdbeersoße G	Eierpfannkuchen 1 mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße Panacottapudding X
Kaltmenü zum Abendbrot 4,75€ Anlieferung mit oder ohne Mittagmenü *	Paniertes Hähnchenschnitzel 1,3 garniert mit Ananas und Kirsche, dazu leckerer Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht) A,C,G,I	Leckerer, sahniger Kräuterquark A,G garniert mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter	Frischer Obstsalat A,C,G mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Bunte Salatplatte“ C,G mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtem Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing	2 Rollmöpse 8 mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade D,J	Kasselerbraten – kalt – 2,3,5,7,8 mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) C,G,I,L	Geflügelsalat 3 mit Spargel, Champignons und Mandarinenpalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter A,C,G,I

Internationales Wochenmenü
Spezialitäten aus aller Welt
7,25€

Montag, 19.04.21 bis Sonntag, 25.04.21
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

„Piccata Milanese“ 1,2
Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle
gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße,
kurze Makkaroni und gemischter Salat
A,C,G,I
Dessert des Tages



Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimm. 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 = 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).