



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 21. KW	Montag, 23.05.22	Dienstag, 24.05.22	Mittwoch, 25.05.22	Do., 26.05.22, Christi Himmelfahrt	Freitag, 27.05.22	Samstag, 28.05.22	Sonntag, 29.05.22
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 6,50€	Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei Joghurt „Pfirsich-Melba“	Frikadelle mit Champignonsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Kirschkompott	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Quarkcreme mit Schokosplittern	„Falscher Hase“ - Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Erdbeercreme	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Panacotta-Pudding	Bratwurst „Thüringer Art“ mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Grießbrei mit Himbeersoße	Sauerbraten „Rheinische Art“ vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Joghurt „Kirsch-Banane“
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 6,95€	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln Joghurt „Pfirsich-Melba“	Hähnchenpfanne „chinesisch“ mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis Kirschkompott	2 kleine Frikadellen mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern	„Gulasch-Topf“ (vom Rind) mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln Erdbeercreme	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, dazu Spinalnudeln Panacotta-Pudding	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Grießbrei mit Himbeersoße	Huhneintopf „Royal“ mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis Joghurt „Kirsch-Banane“
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost 7,05€	Kräftiges Rindergulasch, dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree Joghurt „Pfirsich-Melba“	3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Kirschkompott	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rotweinsoße, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Erdbeercreme	Saftiger Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Panacotta-Pudding	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Grießbrei mit Himbeersoße	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße mit Champignons, dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“
Für Feinschmecker Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt 8,25€	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse und Kräuterpüree Joghurt „Pfirsich-Melba“	„Sauerkrautplatte“ Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Kirschkompott	Mai-Schollenfilet, natur gebraten, mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Quarkcreme mit Schokosplittern	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffel Erdbeercreme	1/2 Grill-Hähnchen, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und Krautsalat Panacotta-Pudding	Mai-Schollenfilet, natur gebraten, mit Shrimps und Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat Grießbrei mit Himbeersoße	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu eine gebratene Hähnchenbrust und Petersilienkartoffel Joghurt „Kirsch-Banane“
Kleines Menü 6,25€	Bremer Knipp, dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Joghurt „Pfirsich-Melba“	„Jägerpfanne“ mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei Kirschkompott	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Quarkcreme mit Schokosplittern	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln Erdbeercreme	Rindergulasch mit Champignons, dazu Eiernudeln Panacotta-Pudding	Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchteinlage, dazu bunter Gemüseris Grießbrei mit Himbeersoße	2 Kochklopse auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Kirsch-Banane“
Vegetarisch & Süß 6,35€	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst Joghurt „Pfirsich-Melba“	Kräftiger Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln und Petersilie Kirschkompott	Gefüllte Paprikaschote (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Quarkcreme mit Schokosplittern	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott Erdbeercreme	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln Panacotta-Pudding	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Pfirsich, Ananas und Mandarinspalten) Grießbrei mit Himbeersoße	Leckere Pilzpfanne in Rahmsauce, dazu Butterspätzle Joghurt „Kirsch-Banane“
Kaltmenü zum Abendbrot Anlieferung mit oder ohne Mittagsmenü * 4,75€	2 Scheiben Römerbraten, garniert mit Eischeiben und Tomate, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Leckerer, sahniger Kräuterquark garniert mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter	„Schlachtplatte“ Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Fischplatte“ - Brathering und Rollmops mit Zwiebelringen garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter

Internationales Wochenmenü
Spezialitäten aus aller Welt
7,25€

Montag, 23.05.22 bis Sonntag, 29.05.22
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

Kalbsbraten „griechisch“
mit Möhrenscheiben, Tomate und Zwiebeln in Rotwein geschmort, abgeschmeckt mit Knoblauch, Zitrone, Petersilie und Thymian, dazu Butternudeln und Bohnensalat

Dessert des Tages

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 = 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)