



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.



Speiseplan 24. KW	Montag, 13.06.22	Dienstag, 14.06.22	Mittwoch, 15.06.22	Donnerstag, 16.06.22	Freitag, 17.06.22	Samstag, 18.06.22	Sonntag, 19.06.22
<b>Tagesmenü</b> Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss <b>6,50€</b>	<b>Spießbraten vom Schwein</b> 1,3 mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Joghurt „Vanille“ X	<b>2 Kochwürstchen</b> 2,3 auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Fruchtcocktail	<b>Möhreneintopf</b> 2,3,7 mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Schokoladensoße G	<b>2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art</b> 2,3,4 in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Kirschcreme G	<b>Lockerer Hackbraten</b> 1 mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Schoko-Mint-Pudding G	<b>Huhneintopf</b> G,I mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Milchreis mit Erdbeersoße G	<b>Kasselerbraten</b> 1,2,3,7 mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Panacotta-Pudding X
<b>Schonkost</b> Salzreduziert & leicht bekömmlich <b>6,95€</b>	<b>2 kleine Frikadellen</b> A,C,G,I auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Vanille“ X	<b>Gefüllte Wirsingroulade</b> 1 (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei Fruchtcocktail	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> 1,3 mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße G	<b>Nudeleintopf</b> A,C,G,I mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen Kirschcreme G	<b>Gedünstetes Fischfilet (Hoki)</b> 3 mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Schoko-Mint-Pudding G	<b>Bayrischer Leberkäse</b> 1,2,3,7 mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree Milchreis mit Erdbeersoße G	<b>Gebratene Geflügelleber</b> 1 mit Apfeloße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseinlage und Kräutern) Panacotta-Pudding X
<b>Diabetiker</b> Brennwertkontrollierte Kost <b>7,05€</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> 3 (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln Joghurt „Vanille“ X EW 3,1   F 0,5   KH 9,2   KJ 259   BE 0,8	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> G,I mit Rindfleischinlage Fruchtcocktail EW 3,6   F 1,5   KH 4,3   KJ 195   BE 0,4	<b>2 kleine Frikadellen „Jäger Art“</b> 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	<b>Mageres Eisbein</b> 2,3,7 auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Kirschcreme G EW 6,5   F 5,9   KH 6,7   KJ 461   BE 0,6	<b>Kräuter-Rührei</b> 3 mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Schoko-Mint-Pudding G EW 4,1   F 4,6   KH 4,1   KJ 344   BE 0,3	<b>Gekochter Tafelspitz (vom Rind)</b> 3,5 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	<b>Königsberger Klopse</b> 3,8 in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Panacotta-Pudding X EW 4,8   F 3,5   KH 7,7   KJ 382   BE 0,6
<b>Für Feinschmecker</b> Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt <b>8,25€</b>	<b>Zartes, paniertes Hähnchenschnitzel</b> A,G (gefüllt mit Frischkäse), dazu gebackene Kartoffelspalten und Tsatsiki Joghurt „Vanille“ X	<b>Gebratenes Rotbarschfilet, natur</b> 2,3,8 mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Fruchtcocktail	<b>Frischer Stangenspargel</b> 2,3 mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße G	<b>Gebratene Entenkeule</b> 1 mit Geflügelsoße, dazu Kartoffel-Selleriepüree und Rotkrautsalat Kirschcreme G	<b>1/2 Grill-Hähnchen,</b> dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat Schoko-Mint-Pudding G	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> 3 mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Milchreis mit Erdbeersoße G	<b>Frischer Stangenspargel</b> 3 mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln Panacotta-Pudding X
<b>Kleines Menü</b> <b>6,25€</b>	<b>Bunter Eintopf</b> C,G,I aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen Joghurt „Vanille“ X	<b>2 Eierpfannkuchen</b> A,C,G mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinspalten) Fruchtcocktail	<b>Schinken-Nudeln</b> 2,3,7 mit fruchtiger Tomatensoße Vanillepudding mit Schokoladensoße G	<b>Blumenkohl</b> A,C,G,I,J mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Kirschcreme G	<b>Ungarisches Gulasch (vom Rind)</b> 1 mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Schoko-Mint-Pudding G	<b>Kleine Frikadelle</b> 1,3,7 in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Milchreis mit Erdbeersoße G	<b>Hähnchenbrustfilet</b> G,I auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree Panacotta-Pudding X
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> <b>6,35€</b>	<b>Süßer Milchreis</b> G mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott Joghurt „Vanille“ X	<b>Vegetarisches Frikassee</b> 3 in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln Fruchtcocktail	<b>4 Kartoffelpuffer</b> 3 mit Apfelmus (kalt) Vanillepudding mit Schokoladensoße G	<b>3 Eierpfannkuchen</b> A,C,G mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Kirschcreme G	<b>Kräftiger Linseneintopf</b> G,I,J mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln Schoko-Mint-Pudding G	<b>Käse-Nudeln</b> A,C,G,I Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Bohnensalat Milchreis mit Erdbeersoße G	<b>Eierpfannkuchen</b> 1 mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße Panacotta-Pudding X
<b>Kaltmenü zum Abendbrot</b> 4,75€ Anlieferung mit oder ohne Mittagmenü *	<b>Prager Schinkenbraten</b> 2,3,7 bunt garniert, dazu Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht) A,C,G,I	<b>Salatplatte „Florida“</b> 2,3 mit Salatmix, Gurke, Tomate, Mandarinspalten, Hähnchenfleisch und Cocktail-Dressing C,G,I	<b>Frischer Obstsalat</b> A,C,G mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	<b>„Vesperplatte“</b> 2,3,7,8 Schinkenspeck, Sülze, Bierschinken und Camembert, garniert mit saurer Gurke, dazu Bauernbrot und Butter A,G,I,J	<b>2 Rollmöpse</b> 8 mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) D,I	<b>Kasselerbraten - kalt</b> 2,3,5,7,8 mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) C,G,I,L	<b>Geflügelsalat</b> 3 mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter A,C,G,I

**Internationales Wochenmenü**  
Spezialitäten aus aller Welt  
**7,25€**

**Montag, 13.06.22 bis Sonntag, 19.06.22**  
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

**Schollenfilet „provencale“**,  
natur gebraten - mit Tomate, Paprika und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Zitrone, Kräutern der Provence und Knoblauch, dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat  
D,G,I,L

**Dessert des Tages**

Änderungen der Speisepläne vorbehalten. Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimm. Näherangaben = 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).