



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.



Speiseplan 40. KW	Montag, 28.09.20	Dienstag, 29.09.20	Mittwoch, 30.09.20	Donnerstag, 01.10.20	Freitag, 02.10.20	Sa., 03.10.20, Tag der Dt. Einheit	So., 04.10.20, Erntedanktag
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 6,50€	Rahmgulasch „Jäger Art“ 1,3 (vom Schwein) mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln G,I,J,L Grießdessert x	Gebratene Frikadelle 1 mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree A,C,G,I,J Erdbeerpudding x	Grüner Erbseneintopf 2,3,7 mit 2 Wiener Würstchen I,J Joghurt „Cassis-Vanille“ x	Gebratene Hähnchenkeule G,I auf buntem Frühlingsgemüse, mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Apfelmus x	Gebratenes Seefischfilet, 2,3,8 natur, mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D,G,I,J,L Zitronenmousse x	Gefüllte Kohlroulade 1,2 (mit Hackfleischfüllung) mit Specksoße und Kartoffelbrei G,I,J Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ x	Hühnerfrikassee G in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis Schokoladenpudding mit Sahne x
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 6,95€	3 Kochklopse A,C,G,I,J auf Steckrüben-Möhren-Gemüse, dazu Kräuterpüree Grießdessert x	Feine Bratwurst 1,3,7 in Rahmsoße, dazu Blumenkohlröschen in weißer Soße und Petersilienkartoffeln G,I,J,L Erdbeerpudding x	Gefüllte Paprikaschote G,I (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Joghurt „Cassis-Vanille“ x	„Schlesisches Himmelreich“ 1,2,3,5,7 Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße G,I,J,L Apfelmus x	Bunter Bohneneintopf 2,3,7 mit Möhren, Kürbis, Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen G,I Zitronenmousse x	Kräftiges Gulasch (vom Schwein), 1 dazu Rotkohl und Eiernudeln A,C,G,I,J Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ x	Leckeres Pilzragout 1,2,3 in Rahmsoße mit Kräutern und etwas Speck, dazu Serviettenknödel A,C,G,I Schokoladenpudding mit Sahne x
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost 7,05€	Mageres Kasseler 1,2,3,7 mit Soße, dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree G,I,J Grießdessert x EW 5,5 F 4,9 KH 5,5 KJ 363 BE 0,5	Rindergulasch „Stroganoff“ 1,8 in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree G,I,J Erdbeerpudding x EW 4,2 F 4,8 KH 6,8 KJ 370 BE 0,6	Bratwurst „Thüringer Art“ 1,3,7 mit dunkler Senfsoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln G,I,J,L Joghurt „Cassis-Vanille“ x EW 5,4 F 6,9 KH 8,3 KJ 496 BE 0,7	„Falscher Hase“ - 1,3 Hackbraten mit Sahnesoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln A,G,I,J,L Apfelmus x EW 8,0 F 8,0 KH 7,0 KJ 509 BE 0,5	Hähnchenbrust 3 mit Spargelcremesoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln F,G,I,L Zitronenmousse x EW 5,8 F 1,3 KH 6,0 KJ 264 BE 0,5	Möhreneintopf 2,3,7 mit 2 Wiener Würstchen G,I Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ x EW 2,1 F 3,2 KH 7,0 KJ 261 BE 0,5	Spießbraten vom Schwein 1,3 in Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln G,I,J,L Schokoladenpudding mit Sahne x EW 9,1 F 3,8 KH 6,0 KJ 387 BE 0,5
Für Feinschmecker Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt 8,25€	2 kleine Rinderrouladen 1,2,3,8 „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln G,I,J,L Grießdessert x Menü- Aufpreis + 0,90€	Gebratene Entenbrust 2,3 „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis F,G,I Erdbeerpudding x Menü- Aufpreis + 0,90€	Gebratenes, paniertes Schollenfilet 8 mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat A,D,G,I,J Joghurt „Cassis-Vanille“ x Menü- Aufpreis + 0,70€	Paniertes Schweineschnitzel 2 „Fürsterin Art“ mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffel mit Speck und Zwiebeln und Tomatensalat A,C,G,I Apfelmus x	Gegrillte Schweinehaxe 2,3 (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe I Zitronenmousse x	Schollenfilet, natur gebraten, 2,3,8 mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D,G,I,L Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ x Menü- Aufpreis + 0,70€	Gebratene Gänsebrust 1 mit Geflügelsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße A,G Schokoladenpudding mit Sahne x Menü- Aufpreis + 0,90€
Kleines Menü 6,25€	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ 2,3,7 auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree G,I Grießdessert x	Hähnchenpfanne G mit viel Gemüse, dazu Reis Erdbeerpudding x	Schmorkohl 1 mit Hackfleisch, dazu Kartoffelpüree G,I Joghurt „Cassis-Vanille“ x	Rinderbraten 1 mit Rotweinsauce, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße G,I,J Apfelmus x	Spaghetti „Bolognese“ A,I Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße Zitronenmousse x	Putenrollbraten 1 in Sahnesauce, dazu Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree G,I,J Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ x	Gebratene Geflügelleber 1 mit Apfel-Zwiebelsoße, dazu Kräuterpüree G,I,J Schokoladenpudding mit Sahne x
Vegetarisch & Süß 6,35€	Bunter Gemüsetopf A,C,G,I mit Tomate, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen, Petersilie, Grießklößchen und Nudeln Grießdessert x	Kaiserschmarrn A,C,G (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus Erdbeerpudding x	Blumenkohl 2,3,8 in sahniger Käsesauce, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat G,I Joghurt „Cassis-Vanille“ x	3 Eierpannkuchen, A,C,G dazu heiße Schokoladensauce mit Birnenstücken Apfelmus x	Grießflammeri A,G mit heißem Aprikosenkompott Zitronenmousse x	2 gekochte Eier 3 auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln C,G,I,L Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ x	Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeerkompott Schokoladenpudding mit Sahne x
Kaltmenü zum Abendbrot 4,75€ Anlieferung mit oder ohne Mittagsmenü *	2 kleine Frikadellen 8 mit Senf garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) A,C,I Prager Schinkenbraten, 2,3,7 bunt garniert, dazu Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht) A,C,G,I,J	„Käseplatte“ 3 mit Gouda, Edamer und Frischkäse, garniert, dazu Grau- und Vollkornbrot, Butter und Schmalz A,G	„Salatplatte“ - 2,3,7 Blattsalate, Gurke, Tomate, Möhren- stifte, Croutons, gekochter Schinken und Cocktail-Dressing A,C,G,I,J	Brathering 1 mit Zwiebelringen, garniert, dazu Bauernbrot und Butter A,D,G,I	Paniertes Schweineschnitzel 3,8 mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) A,C,I	Schinkenröllchen 1,2,3,7 (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter A,C,G,H,I,J	

Internationales Wochenmenü
Spezialitäten aus aller Welt
7,25€

Montag, 28.09.20 bis Sonntag, 04.10.20
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

„Thanksgiving-Turkey“ - 1
Truthahnbraten mit Preiselbeersauce, dazu glasierte Fingermöhren
(mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree
G,I,J
Dessert des Tages



Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag 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 Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)