



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 42. KW	Montag, 12.10.20	Dienstag, 13.10.20	Mittwoch, 14.10.20	Donnerstag, 15.10.20	Freitag, 16.10.20	Samstag, 17.10.20	Sonntag, 18.10.20
<b>Tagesmenü</b> Gut bürgerlich & herzlich im Genuss <b>6,50€</b>	<b>Eisbeinflisch</b> <sup>2,3,7</sup> auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei <sup>G,I,J</sup> Erdbeerpudding mit Sahne X	<b>Frikadelle</b> <sup>1,3</sup> mit Champignonsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>A,C,G,I,L</sup> Joghurt „Apfelkuchen“ X	<b>Möhreneintopf</b> <sup>2,3,7</sup> mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen <sup>G,I</sup> Schokoladenpudding mit Sahne X	<b>2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art</b> <sup>2,3,4</sup> in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln <sup>C,D,G,I,J,L</sup> Apfelmus-Aprikose X	<b>„Falscher Hase“ -</b> <sup>1,3</sup> Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln <sup>A,G,I,J,L</sup> Fruchtojoghurt „Kirsche“ X	<b>Bratwurst „Thüringer Art“</b> <sup>1,7</sup> mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree <sup>G,I,J</sup> Grießdessert X	<b>Sauerbraten „Rheinische Art“</b> <sup>1</sup> vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,I,J</sup> Zitronenmousse X
	<b>Schonkost</b> Salzreduziert & leicht bekömmlich <b>6,95€</b>	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> <b>„Züricher Art“</b> <sup>A,G,I</sup> mit Champignons, dazu Spiralnudeln Erdbeerpudding mit Sahne X	<b>Hähnchenpfanne „chinesisch“</b> <sup>3</sup> mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis <sup>F,G,I</sup> Joghurt „Apfelkuchen“ X	<b>2 kleine Frikadellen</b> <sup>1,3</sup> mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln <sup>A,C,G,I,J,L</sup> Schokoladenpudding mit Sahne X	<b>Hühnerfrikassee</b> <sup>3</sup> in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,L</sup> Apfelmus-Aprikose X	<b>Spitzkohl-Eintopf</b> <sup>1,2,3</sup> mit Möhren, Kartoffeln, Petersilie und 2 kleinen Kochwürstchen <sup>G,I,J</sup> Fruchtojoghurt „Kirsche“ X	<b>2 gekochte Eier</b> <sup>3</sup> auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln <sup>C,G,I,L</sup> Grießdessert X
<b>Diabetiker</b> Brennwertkontrollierte Kost <b>7,05€</b>	<b>Kräftiges Rindergulasch,</b> dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat <sup>1</sup> Erdbeerpudding mit Sahne X EW 5,7   F 4,8   KH 7,0   KJ 397   BE 0,5	<b>3 Königsberger Klopse</b> <sup>3,8</sup> mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat <sup>A,C,G,I,J,L</sup> Joghurt „Apfelkuchen“ X EW 4,8   F 3,5   KH 7,7   KJ 382   BE 0,6	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> <sup>1,3</sup> mit Rotweinssoße, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln <sup>F,G,I,J,L</sup> Schokoladenpudding mit Sahne X EW 6,7   F 1,5   KH 8,0   KJ 311   BE 0,7	<b>Saftiger Schweinebraten</b> <sup>1,3</sup> mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln <sup>G,I,J,L</sup> Apfelmus-Aprikose X EW 8,5   F 3,8   KH 7,8   KJ 414   BE 0,7	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> <sup>2,3,8</sup> in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat <sup>D,G,I,J,L</sup> Fruchtojoghurt „Kirsche“ X EW 6,0   F 2,0   KH 6,0   KJ 282   BE 0,5	<b>Grüner Bohneneintopf</b> <sup>G,I</sup> mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Grießdessert X EW 3,7   F 1,9   KH 5,0   KJ 202   BE 0,4	<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> <sup>3</sup> in Sahnesoße mit Champignons, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln <sup>G,I,L</sup> Zitronenmousse X EW 4,3   F 2,2   KH 7,0   KJ 280   BE 0,5
<b>Für Feinschmecker</b> Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt <b>8,25€</b>	<b>Gebratenes Schweinenackensteak</b> <b>„Hawaii“</b> <sup>G,I</sup> (mit Ananasscheibe und Käse überbacken) auf Currysoße, dazu Erbsen-Reis Erdbeerpudding mit Sahne X	<b>Gebratenes Rotbarschfilet, natur</b> <sup>3,8</sup> mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat <sup>C,D,G,I,L</sup> Joghurt „Apfelkuchen“ X <b>Menü-Aufpreis + 0,70€</b>	<b>„Sauerkrautplatte“</b> <sup>2,3,7</sup> Kassel, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln <sup>G,I</sup> Schokoladenpudding mit Sahne X	<b>Pfifferlinge</b> <sup>1,2</sup> mit etwas Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Kartoffel-Röstitaler <sup>C,G,I,J</sup> Apfelmus-Aprikose X <b>Menü-Aufpreis + 0,70€</b>	<b>1/2 Grill-Hähnchen,</b> dazu Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat Fruchtojoghurt „Kirsche“ X	<b>Schollenfilet „Finkenwerder Art“,</b> <sup>2,3</sup> natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat <sup>D,I,L</sup> Grießdessert X <b>Menü-Aufpreis + 0,70€</b>	<b>Gebratene Entenkeule</b> <sup>1</sup> mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Kartoffelklöße <sup>A,G</sup> Zitronenmousse X <b>Menü-Aufpreis + 0,90€</b>
<b>Kleines Menü</b> <b>6,25€</b>	<b>„Jägerpfanne“</b> <sup>1</sup> mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei <sup>G,I</sup> Erdbeerpudding mit Sahne X	<b>2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“</b> <sup>7</sup> auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree <sup>G,I</sup> Joghurt „Apfelkuchen“ X	<b>Bremer Knipp,</b> dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) <sup>3</sup> Schokoladenpudding mit Sahne X A,L	<b>Kleines paniertes Hähnchenschnitzel</b> <sup>1,3</sup> auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln <sup>A,G,L</sup> Apfelmus-Aprikose X	<b>Rindergulasch</b> <sup>1</sup> mit Champignons, dazu Eiernudeln <sup>A,C,G,I,J</sup> Fruchtojoghurt „Kirsche“ X	<b>Hähnchenfleisch</b> <sup>G</sup> in Currysoße mit Fruchteinlage, dazu bunter Gemüseris Grießdessert X	<b>2 Kochklopse</b> <sup>A,C,G,I,J</sup> auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree Zitronenmousse X
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> <b>6,35€</b>	<b>Milchreis</b> <sup>2,3,5</sup> mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst <sup>G,L</sup> Erdbeerpudding mit Sahne X	<b>Leichter Eintopf</b> <sup>A,C,G,I</sup> aus Möhren, grünen Bohnen, Erbsen, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Grießklößchen Joghurt „Apfelkuchen“ X	<b>3 Eierpfannkuchen,</b> dazu heiße Schokoladensoße mit Birnenstücken <sup>A,C,G</sup> Schokoladenpudding mit Sahne X	<b>Milchreis</b> <sup>G</sup> mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott Apfelmus-Aprikose X	<b>Kräuter-Rührei</b> <sup>C,G,I</sup> mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat Fruchtojoghurt „Kirsche“ X	<b>3 Eierpfannkuchen</b> <sup>A,C,G</sup> mit heißem Fruchtkompott (Pfirsich, Ananas und Mandarinspalten) Grießdessert X	<b>4 Kartoffelpuffer</b> <sup>A,C</sup> mit Apfelmus (kalt) Zitronenmousse X
<b>Kaltmenü zum Abendbrot</b> <sup>2,3,7,8</sup> <b>4,75€</b> Anlieferung mit oder ohne Mittagsmenü * <sup>C,I,J</sup>	<b>2 Scheiben Römerbraten,</b> garniert mit Eischeiben und Tomate, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) <sup>2,3,7,8</sup> C,I,J	<b>Salatplatte „Amerika“</b> <sup>2,3</sup> Salatmix, Gurke, Tomate, Mais, Putenbrust und Thousand-Island-Dressing <sup>C,G,J</sup>	<b>„Schweizer Käse-Wurst-Salat“</b> <sup>2,3,7</sup> mit Fleischwurst und Emmentaler, abgeschmeckt mit Senf und Schnittlauch, garniert, dazu Bauernbrot und Butter <sup>A,C,G,J</sup>	<b>„Schlachtplatte“</b> <sup>2,3,4,5,7</sup> Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter <sup>A,G,I,J,L</sup>	<b>2 Rollmöpse</b> <sup>8</sup> mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) <sup>D,J</sup>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> <sup>3,8</sup> mit Senf, dazu Kartoffelsalat <b>„Hausfrauen Art“</b> (mit Mayonnaise) <sup>A,C,J</sup>	<b>Geflügelsalat</b> <sup>3</sup> mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter <sup>A,C,G,J</sup>

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

**Montag, 12.10.20 bis Sonntag, 18.10.20**  
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

**„Thai-Hühnchen“ -**  
gebratene Hähnchenbrust mit Erdnusssoße, abgeschmeckt mit Sojasoße und etwas Chili, dazu Kaiserschoten und Reis

**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 Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)