



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 7. KW	Montag, 14.02.22	Dienstag, 15.02.22	Mittwoch, 16.02.22	Donnerstag, 17.02.22	Freitag, 18.02.22	Samstag, 19.02.22	Sonntag, 20.02.22
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 7,40€	Rahmgulasch „Jäger Art“ 1,3 (vom Schwein) mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln Zitronenmousse X	Gebratene Frikadelle 1 mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Grüner Erbseneintopf 2,3,7 mit 2 Wiener Würstchen Karamelpudding mit Sahnesoße G	Grünkohl 2,3,4 mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln Grießbrei mit Kirschoße A,G	Gebratenes Seefischfilet, 2,3,8 natur, mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Cappuccinopudding G	Gefüllte Kohlroulade 1,2,3 (mit Hackfleischfüllung) mit Specksoße und Kartoffelbrei Joghurtcreme mit Früchten G	Hühnerfrikassee G in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis Erdbeerpudding mit Sahne X
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 7,85€	Gebratene Hähnchenbrust A,C,F,G,I in Käse-Kräutersoße, dazu saftige Tomaten-Nudeln Zitronenmousse X	Feine Bratwurst 1,3,7 in Rahmsauce, dazu Blumenkohlröschen in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Gefüllte Paprikaschote G,I (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Karamelpudding mit Sahnesoße G	Gebratenes Seefischfilet, natur, 3,8 dazu Remouladensauce und gebackene Kartoffelspalten Grießbrei mit Kirschoße A,G	Nudeleintopf A,C,G,I mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen Cappuccinopudding G	Kräftiges Gulasch (vom Schwein), 1 dazu Rotkohl und Eiernudeln Joghurtcreme mit Früchten G	Leckeres Pilzragout 1,2,3 in Rahmsauce mit Kräutern und etwas Speck, dazu Serviettenknödel Erdbeerpudding mit Sahne X
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost 7,95€ Nährwertangaben je 100 g:	Mageres Kasseler 1,2,3,7 mit Soße, dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree Zitronenmousse X EW 5,5 F 4,9 KH 5,5 KJ 363 BE 0,5	Rindergulasch „Stroganoff“ 1,8 in Sauerrahmsauce mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree Erdbeer-Rhabarber-Grütze EW 4,2 F 4,8 KH 6,8 KJ 370 BE 0,6	„Falscher Hase“ - 1,3 Hackbraten mit Sahnesauce, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln Karamelpudding mit Sahnesauce G EW 8,0 F 8,0 KH 7,0 KJ 509 BE 0,5	Bratwurst „Thüringer Art“ 1,3,7 mit dunkler Senfsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Grießbrei mit Kirschoße A,G EW 5,4 F 6,9 KH 8,3 KJ 496 BE 0,7	Hähnchenbrust 3 mit Spargelcremesauce, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln Cappuccinopudding G EW 5,8 F 1,3 KH 6,0 KJ 264 BE 0,5	Möhreneintopf 2,3,7 mit 2 Wiener Würstchen Joghurtcreme mit Früchten G 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 Erdbeerpudding 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 9,15€	2 kleine Rinderrouladen 1,2,3,8 „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Zitronenmousse X Menü- Aufpreis + 0,90€	Paniertes Schweineschnitzel 2,3 „Försterin Art“ mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Tomatensalat Erdbeer-Rhabarber-Grütze A,C,G,I	3 „Matjesfilets“ 2,3,4 mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Karamelpudding mit Sahnesauce G Menü- Aufpreis + 0,70€	Pfifferlinge in Rahmsauce 1,2 mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten Grießbrei mit Kirschoße A,G Menü- Aufpreis + 0,70€	Gegrillte Schweinehaxe 2,3 (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Cappuccinopudding G	Gebratenes Forellenfilet 3,5,8 mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Joghurtcreme mit Früchten G Menü- Aufpreis + 0,70€	Rheinischer Sauerbraten vom Rind 1 in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Erdbeerpudding mit Sahne X A,G,I,J Menü- Aufpreis + 0,70€
Kleines Menü ... wenn es etwas weniger sein soll 7,15€	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ 2,3,7 auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Zitronenmousse X	Hähnchenpfanne G mit viel Gemüse, dazu Reis Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Schmorkohl 1 mit Hackfleisch, dazu Kartoffelpüree Karamelpudding mit Sahnesauce G	Rinderbraten 1 mit Rotweinsauce, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Grießbrei mit Kirschoße A,G	Spaghetti „Bolognese“ A,I Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße Cappuccinopudding G	Putenrollbraten 1 in Sahnesauce, dazu Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree Joghurtcreme mit Früchten G	Gebratene Geflügelleber 1 mit Apfel-Zwiebelsauce, dazu Kräuterpüree Erdbeerpudding mit Sahne X G,I,J
Vegetarisch & Süß 7,25€	Bunter Gemüsetopf A,C,G,I mit Tomate, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen, Petersilie, Grießklößchen und Nudeln Zitronenmousse X	Kaiserschmarrn A,C,G (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Gabelspaghetti 2,3,8 mit bunter Käsesauce (mit Erbsen, Möhren und Petersilie), dazu Karottensalat Karamelpudding mit Sahnesauce G	3 Eierpannkuchen, A,C,G dazu heiße Schokoladensauce mit Birnenstücken Grießbrei mit Kirschoße A,G	„Pusztapfanne“ - A,C,G,I vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensoße mit Paprika und Mais, dazu Kartoffelpüree Cappuccinopudding G	2 gekochte Eier 3 auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Joghurtcreme mit Früchten G C,G,I,L	Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeerkompott Erdbeerpudding mit Sahne X
Kaltmenü zum Abendbrot 4,75€ Anlieferung mit oder ohne Mittagmenü *	2 kleine Frikadellen 8 mit Senf garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) A,C,J	„Käseplatte“ - 3 mit Gouda, Edamer und Frischkäse, garniert, dazu Grau- und Vollkornbrot, Butter und Schmalz A,G	Süßer Milchreis G mit Zimt und Zucker und Sauerkirschkompott	Frischer Obstsalat A,C,G mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Brathering 1 mit Zwiebelringen, garniert, dazu Bauernbrot und Butter A,D,G,J	Paniertes Schweineschnitzel 3,8 mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) A,C,J	Schinkenröllchen 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
8,15€

Montag, 14.02.22 bis Sonntag, 20.02.22
für Sie im Angebot und für jeden
beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

Schollenfilet „Grenoble“, 3
natur gebraten, mit zerlassener Butter, Kapern,
Zitronenstückchen und Champignonscheiben,
dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat
D,G,I,L
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)