



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. 0,80 Euro.
* Kaltmenü: Anlieferung mit Mittagsmenü,
bei Anlieferung allein: 1,50 Euro / Port. Aufschlag.



Ihr Menü-Bringdienst

Speiseplan 13. KW	Montag, 27.03.23	Dienstag, 28.03.23	Mittwoch, 29.03.23	Donnerstag, 30.03.23	Freitag, 31.03.23	Samstag, 01.04.23	Sonntag, 02.04.23
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 8,40€	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Joghurt „Mango“	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse und 2 Wiener Würstchen Apfelmus	2 kleine Frikadellen auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln Schokoladen-Grießbrei	Ungarisches Gulasch (vom Schwein) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Zitronen-Joghurtcreme	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Vanillepudding mit Kirschoße	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Erdbeer-Rhabarber-Creme	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 8,85€	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Kartoffel-Röstitaler und Kürbis „süß-sauer“ Joghurt „Mango“	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Apfelmus	Steckrübeneintopf mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Kräutern und Kasselerfleisch Schokoladen-Grießbrei	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße Zitronen-Joghurtcreme	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Vanillepudding mit Kirschoße	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße, dazu Bohnensalat Erdbeer-Rhabarber-Creme	Lamm-Ragout mit Bohnen, Möhren und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree Schokoladenpudding mit Sahne
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost Nährwertangaben je 100 g: 8,85€	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Joghurt „Mango“	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Apfelmus	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Schokoladen-Grießbrei	Gebratenes Seelachsfilet mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Zitronen-Joghurtcreme	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Kirschoße	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Erdbeer-Rhabarber-Creme	Kalbsrollbraten in Sahnesoße mit Champignons, dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
Für Feinschmecker Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt 9,95€	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln Joghurt „Mango“	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Apfelmus	Gebratenes Schollenfilet, natur mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Schokoladen-Grießbrei	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Zitronen-Joghurtcreme	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Kräuterpüree Vanillepudding mit Kirschoße	Schollenfilet „Finkenwerder Art“, natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensalat Erdbeer-Rhabarber-Creme	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Kartoffelklöße Schokoladenpudding mit Sahne
Kleines Menü ... wenn es etwas weniger sein soll 8,15€	Gebratene Fischstäbchen, dazu warmer Kartoffelsalat Joghurt „Mango“	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüseeinlage, dazu Spiral-Nudeln Apfelmus	Hackbraten mit Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) Schokoladen-Grießbrei	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Kirschoße	Kleine gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Erdbeer-Rhabarber-Creme	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Kräutern Schokoladenpudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß 8,15€	Holsteiner Kartoffelsuppe Joghurt „Mango“	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Apfelmus	Käse-Tortellini mit Tomaten-Kräutersoße, dazu Bohnensalat Schokoladen-Grießbrei	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Zitronen-Joghurtcreme	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat Vanillepudding mit Kirschoße	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße Erdbeer-Rhabarber-Creme	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Schokoladenpudding mit Sahne
Kaltmenü zum Abendbrot Anlieferung mit oder ohne Mittagsmenü * 5,95€	„Matjesfilet“ auf Hausfrauen Art mit Apfel-, Zwiebel-Sahnesoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	2 kleine Frikadellen mit Senf, garniert, dazu leckerer Nudelsalat	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Leckerer Eiersalat mit Mandarinspalten, Erbsen, Mayonnaise und etwas Curry angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter	„Bunte Salatplatte“ mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtem Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebel, Apfel und etwas Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter

Internationales Wochenmenü
Spezialitäten aus aller Welt
9,15€

Montag, 27.03.23 bis Sonntag, 02.04.23
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

„Piccata Milanese“-
Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und Gurkensalat
Dessert des Tages



Unsere Menüs sind zum Verzehr am Lieferort bestimmt.
 Änderungen der Speisepläne 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)