



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 14. KW	Montag, 03.04.23	Dienstag, 04.04.23	Mittwoch, 05.04.23	Do., 06.04.23, Gründonnerstag	Fr., 07.04.23, Karfreitag	Samstag, 08.04.23	So., 09.04.23, Ostersonntag
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 8,40€	Spießbraten vom Schwein 1,3 mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Joghurt „Vanille“ X	2 Kochwürstchen 2,3 auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Fruchtcocktail	Bunter Gemüseeintopf 2,3,7 mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Schokoladensoße G	Lockerer Hackbraten 1 mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Kirschcreme G	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art 2,3,4 in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Panacotta-Pudding X	Huhneintopf G,I mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Milchreis mit Erdbeersoße G	Kasselerbraten 1,2,3,7 mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße C,G
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 8,85€	2 kleine Frikadellen A,C,G,I auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Vanille“ X	Gefüllte Wirsingroulade 1 (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei Fruchtcocktail	Paniertes Hähnchenschnitzel 1,3 mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße G	Gedünstetes Seelachsfilet 3 mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Kirschcreme G	Nudeleintopf A,C,G,I mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen Panacotta-Pudding X	Bayrischer Leberkäse 1,2,3,7 mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree Milchreis mit Erdbeersoße G	Gebratene Geflügelleber 1 mit Apfelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage und Kräutern) Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße C,G
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost 8,85€ Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Paprikaschote 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	Grüner Bohneneintopf G,I mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Fruchtcocktail EW 3,7 F 1,9 KH 5,0 KJ 202 BE 0,4	2 kleine Frikadellen „Jäger Art“ 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	Mageres Eisbein 2,3,7 auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Kirschcreme G EW 6,5 F 5,9 KH 6,7 KJ 461 BE 0,6	Kräuter-Rührei 3 mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Panacotta-Pudding X EW 4,1 F 4,6 KH 4,1 KJ 344 BE 0,3	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) 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	Königsberger Klopse 3,8 in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße C,G EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6
Für Feinschmecker Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt 9,95€	Gebratenes Hähnchenbrustfilet A,F,G,I mit Käse-Kräutersoße, dazu Blattspinat und Tomaten-Nudeln Joghurt „Vanille“ X	Gebratenes Rotbarschfilet, natur 2,3,8 mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln und Speck und Zwiebeln Fruchtcocktail Menü-Aufpreis + 0,70€	Gebratene Entenkeule 1 mit Geflügelsoße, dazu Kartoffel-Selleriepüree und Rotkrautsalat Vanillepudding mit Schokoladensoße G Menü-Aufpreis + 0,90€	„Grünkohlplatte“ - 2,3,4,7 Grünkohl mit Kasseler, Pindel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln und Speck und Zwiebeln Kirschcreme G	Gebratenes Forellenfilet 3 mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensalat Panacotta-Pudding X Menü-Aufpreis + 0,70€	1/2 Grill-Hähnchen, 3,8 dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat Milchreis mit Erdbeersoße G	Lammkeulenbraten 1 in typischer Soße mit Tomate und Kräutern, dazu Kartoffel-Röstitaler und Bohnensalat Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße C,G Menü-Aufpreis + 0,70€
Kleines Menü ... wenn es etwas weniger sein soll 8,15€	Bunter Eintopf C,G,I aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen Joghurt „Vanille“ X	2 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinspalten) Fruchtcocktail	Schinken-Nudeln 2,3,7 mit fruchtiger Tomatensoße Vanillepudding mit Schokoladensoße G	Blumenkohl A,C,G,I,J mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Kirschcreme G	Ungarisches Gulasch (vom Rind) 1 mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Panacotta-Pudding X	Kleine Frikadelle 1,3,7 in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Milchreis mit Erdbeersoße G	Hähnchenbrustfilet G,I auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße C,G
Vegetarisch & Süß 8,15€	Süßer Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott Joghurt „Vanille“ X	Bunte Kartoffelpfanne G,I Kartoffelwürfel, Möhren und Blattspinat in Rahm, mit Käse überbacken Fruchtcocktail	4 Kartoffelpuffer 3 mit Apfelmus (kalt) Vanillepudding mit Schokoladensoße G	3 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Kirschcreme G	Kräftiger Linseneintopf G,I,J mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln Panacotta-Pudding X	Käse-Nudeln A,C,G,I Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Bohnensalat Milchreis mit Erdbeersoße G	Eierpfannkuchen 1 mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße C,G
Kaltmenü zum Abendbrot 5,95€ Anlieferung mit oder ohne Mittagsmenü *	Prager Schinkenbraten 2,3,7 bunt garniert, dazu Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht) A,C,G,I	Salatplatte „Florida“ 2,3 mit Salatmix, Gurke, Tomate, Mandarinspalten, Hähnchenfleisch und Cocktail-Dressing C,G,I	Frischer Obstsalat A,C,G mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Schweizer Käse-Wurst-Salat“ 2,3,7 mit Fleischwurst und Emmenthaler, abgeschmeckt mit Senf und Schnittlauch, garniert, dazu Bauernbrot und Butter A,C,G,I,J	2 Rollmöpse 8 mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) D,I	Kasselerbraten - kalt 2,3,5,7,8 mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) C,G,I,J	Geflügelsalat 3 mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter A,C,G,I

Internationales Wochenmenü
Spezialitäten aus aller Welt
9,15€

Montag, 03.04.23 bis Sonntag, 09.04.23
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

„Losoś wędzony“ Räucherlachs
mit Dill-Sahneerrettich,
dazu 4 Kartoffelpuffer
A,C,D,G,L

Dessert des Tages

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