



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 15. KW	Montag, 12.04.21	Dienstag, 13.04.21	Mittwoch, 14.04.21	Donnerstag, 15.04.21	Freitag, 16.04.21	Samstag, 17.04.21	Sonntag, 18.04.21
<b>Tagesmenü</b> Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss <b>7,40€</b>	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt „Kirsche“	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 gemischter Salat Vanillepudding mit Kirschoße	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Erdbeer-Rhabarber-Creme	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
<b>Schonkost</b> Salzreduziert & leicht bekömmlich <b>7,85€</b>	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Fruchtjoghurt „Kirsche“	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Apfelmus	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 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 und Parmesankäse Erdbeer-Rhabarber-Creme	Lamm-Ragout mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis Schokoladenpudding mit Sahne
<b>Diabetiker</b> Brennwertkontrollierte Kost <b>7,95€</b> Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt „Kirsche“ EW 7,3   F 2,5   KH 6,0   KJ 326   BE 0,5	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Apfelmus EW 2,5   F 3,5   KH 6,3   KJ 275   BE 0,5	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Schokoladen-Grießbrei EW 4,8   F 5,2   KH 7,2   KJ 398   BE 0,7	Gebratenes Fischfilet (Hoki) mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Zitronen-Joghurtcreme EW 5,5   F 1,6   KH 7,1   KJ 278   BE 0,6	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischinlage Vanillepudding mit Kirschoße EW 3,6   F 1,5   KH 4,3   KJ 195   BE 0,4	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Erdbeer-Rhabarber-Creme EW 3,7   F 7,5   KH 6,6   KJ 459   BE 0,6	Kalbsrollbraten in Sahnesoße mit Champignons dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne EW 5,9   F 3,0   KH 6,0   KJ 297   BE 0,5
<b>Für Feinschmecker</b> Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt <b>9,15€</b>	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln Fruchtjoghurt „Kirsche“	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Apfelmus	Gebratenes Rotbarschfilet, natur dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat Schokoladen-Grießbrei Menü-Aufpreis + 0,70€	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Zitronen-Joghurtcreme Menü-Aufpreis + 0,70€	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Kräuterpüree Vanillepudding mit Kirschoße	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Erdbeer-Rhabarber-Creme Menü-Aufpreis + 0,70€	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße Schokoladenpudding mit Sahne Menü-Aufpreis + 0,90€
<b>Kleines Menü</b> ...wenn es etwas weniger sein soll <b>7,15€</b>	Gebratene Fischstäbchen, dazu warmer Kartoffelsalat Fruchtjoghurt „Kirsche“	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüseinlage, dazu Spiralnudeln Apfelmus	Hackbraten mit Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseinlage) Schokoladen-Grießbrei	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseinlage (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 warmer Speck-Kartoffelsalat Schokoladenpudding mit Sahne
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> <b>7,25€</b>	Bunter Eintopf aus Möhren, Bohnen und Blumenkohl, dazu Kartoffelwürfeln und Petersilie Fruchtjoghurt „Kirsche“	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Apfelmus	Gabelspaghetti mit bunter Käsesoße (mit Erbsen, Möhren und Petersilie), dazu Karottensalat 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 Kräuterpüree und Möhrensalat Schokoladenpudding mit Sahne
<b>Kaltmenü zum Abendbrot</b> Anlieferung mit oder ohne Mittagsmenü * <b>4,75€</b>	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Wurstplatte Mortadella, Salami, Blut- und Leberwurst, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter	Salatplatte „Hawaii“ mit Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, Ananasstückchen, Schinkenstreifen und Cocktail-Dressing	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebel, Apfel und etwas Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	2 kleine Frikadellen mit Senf, garniert, dazu leckerer Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade

**Internationales Wochenmenü**  
Spezialitäten aus aller Welt  
**8,15€**

**Montag, 12.04.21 bis Sonntag, 18.04.21**  
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

**Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“**  
mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis  
**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 = Milch/-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)