



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 Mittagmenü,
bei Anlieferung allein: 1,50 Euro / Port. Aufschlag.



Ihr Menü-Bringdienst

Speiseplan 16. KW	Montag, 17.04.23	Dienstag, 18.04.23	Mittwoch, 19.04.23	Donnerstag, 20.04.23	Freitag, 21.04.23	Samstag, 22.04.23	Sonntag, 23.04.23
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 8,40€	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Mousse au Chocolat	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Mokkapudding mit Vanillesoße	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Pistazienpudding	Gebratenes Seelachsfilet, natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Mandelpudding mit Kirschsoße	Linseneintopf und 2 Wiener Würstchen Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 8,85€	Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei Mousse au Chocolat	Bunter Gemüseeintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Pfirsichkompott	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Mokkapudding mit Vanillesoße	Gebratenes Seelachsfilet mit Kräuter-Senfsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Pistazienpudding	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße	Lockerer Hackbraten mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Bratwurstschnecke auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost Nährwertangaben je 100 g: 8,85€	Frikadelle mit Sahnesoße, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Mousse au Chocolat	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln Pfirsichkompott	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Mokkapudding mit Vanillesoße	Kasselerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Pistazienpudding	Nudeleintopf mit viel Gemüse und Huhnfleisch Mandelpudding mit Kirschsoße	Feine Kalbsbratwurst mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Putenkeulenbraten mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
Für Feinschmecker Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt 9,95€	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Mousse au Chocolat	„Holzfällersteak“ vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Krautsalat Pfirsichkompott	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Mokkapudding mit Vanillesoße	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat Pistazienpudding	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Mandelpudding mit Kirschsoße	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Sahne
Kleines Menü ... wenn es etwas weniger sein soll 8,15€	Gebratene Fischstäbchen, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Mousse au Chocolat	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis Pfirsichkompott	„Currywurst“ frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu gebackene Kartoffelspalten Mokkapudding mit Vanillesoße	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen Pistazienpudding	Kleine Frikadelle auf Schmorgurken, dazu Petersilienkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße	2 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle Vanillepudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß 8,15€	Buntes Gemüse (Möhren, Erbsen, Kohlrabi) in Käse-Sahnesoße mit Kräutern, dazu saftige Tomaten-Nudeln Mousse au Chocolat	Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker Pfirsichkompott	Vegetarisches Geschnetzeltes „Züricher Art“ in Sahnesoße mit Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler Mokkapudding mit Vanillesoße	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Pistazienpudding	2 Hefeklöße dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Mandelpudding mit Kirschsoße	Gabelspaghetti „Bologneser Art“ mit Gemüse-Bolognese, dazu Gurkensalat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) Vanillepudding mit Sahne
Kaltmenü zum Abendbrot Anlieferung mit oder ohne Mittagmenü * 5,95€	Kasselerbraten – kalt – mit Sahneerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	„Matjesfilet“ auf Hausfrauen Art mit Apfel-, Zwiebel-Sahnesoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Salatplatte „Hawaii“ mit Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, Ananasstückchen, Schinkenstreifen und Cocktail-Dressing	Geräucherte Makrele mit Zwiebelringen, bunt garniert, dazu Vollkornbrot und Butter	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Feiner Eiersalat angemacht mit Champignons, Spargel, Erbsen und etwas Mayonnaise, garniert, dazu Toastbrot und Butter

Internationales Wochenmenü
Spezialitäten aus aller Welt
9,15€

Montag, 17.04.23 bis Sonntag, 23.04.23
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

Rindfleisch „thailändisch“ -
Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen, Curry, Chili und Limette, dazu 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)