



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 16. KW	Montag, 19.04.21	Dienstag, 20.04.21	Mittwoch, 21.04.21	Donnerstag, 22.04.21	Freitag, 23.04.21	Samstag, 24.04.21	Sonntag, 25.04.21
<b>Tagesmenü</b> Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 7,40€	<b>Spießbraten vom Schwein</b> 1,3 mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Joghurt „Holunder-Orange“ x	<b>2 Kochwürstchen</b> 2,3 auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Fruchtcocktail	<b>Möhreneintopf</b> 2,3,7 mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Schokoladensoße G	<b>2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art</b> 2,3,4 in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Kirschcreme G	<b>Lockerer Hackbraten</b> 1 mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Schoko-Mint-Pudding G	<b>Huhneintopf</b> G,I mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Milchreis mit Erdbeersoße G	<b>Kasselerbraten</b> 1,2,3,7 mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Panacottapudding x
<b>Schonkost</b> Salzreduziert & leicht bekömmlich 7,85€	<b>2 kleine Frikadellen</b> A,C,G,I auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Holunder-Orange“ x	<b>Gefüllte Wirsingroulade</b> 1 (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsoße, dazu Kartoffelbrei Fruchtcocktail	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> 1,3 mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße G	<b>Steckrüben-Eintopf</b> C,G,I mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen Kirschcreme G	<b>Gebratenes Fischfilet (Hoki)</b> 3 mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Schoko-Mint-Pudding G	<b>Bayrischer Leberkäse</b> 1,2,3,7 mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree Milchreis mit Erdbeersoße G	<b>Gebratene Geflügelleber</b> 1 mit Apfeloße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseinlage und Kräutern) Panacottapudding x
<b>Diabetiker</b> Brennwertkontrollierte Kost 7,95€ Nährwertangaben je 100 g:	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> 3 (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln Joghurt „Holunder-Orange“ x EW 3,1   F 0,5   KH 9,2   KJ 259   BE 0,8	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> 2,3,7 mit 2 Wiener Würstchen Fruchtcocktail EW 3,2   F 0,4   KH 6,8   KJ 345   BE 0,6	<b>2 kleine Frikadellen „Jäger Art“</b> 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	<b>Mageres Eisbein</b> 2,3,7 auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Kirschcreme G EW 6,5   F 5,9   KH 6,7   KJ 461   BE 0,6	<b>Kräuter-Rührei</b> 3 mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Schoko-Mint-Pudding G EW 4,1   F 4,6   KH 4,1   KJ 344   BE 0,3	<b>Gekochter Tafelspitz</b> 3,5 (vom Rind) 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	<b>Königsberger Klopse</b> 3,8 in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Panacottapudding x EW 4,8   F 3,5   KH 7,7   KJ 382   BE 0,6
<b>Für Feinschmecker</b> Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt 9,15€	<b>Zartes, paniertes Hähnchenschnitzel</b> A,G,I (gefüllt mit Frischkäse), dazu gebackene Kartoffelspalten und Tsatsiki Joghurt „Holunder-Orange“ x	<b>Schollenfilet, natur gebraten</b> 2,3,8 „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Fruchtcocktail	<b>Gebratene Entenkeule</b> 1 mit Geflügelsoße, dazu Sellerie-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat Vanillepudding mit Schokoladensoße G	<b>Gebratenes Schweinenackensteak</b> G,I „Hawaii“ (mit Ananasscheibe und Käse überbacken) auf Currysoße, dazu Erbsen-Reis Kirschcreme G	<b>Pfifferlinge in Rahmsoße</b> 1,2 mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten Schoko-Mint-Pudding G	<b>Gebratenes Rotbarschfilet, natur</b> 2,3,8 mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Milchreis mit Erdbeersoße G	<b>Schweinefiletbraten</b> 1 in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat Panacottapudding x
<b>Kleines Menü</b> ... wenn es etwas weniger sein soll 7,15€	<b>Bunter Eintopf</b> C,G,I aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen Joghurt „Holunder-Orange“ x	<b>2 Eierpfannkuchen</b> A,C,G mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinspalten) Fruchtcocktail	<b>Schinken-Nudeln</b> 2,3,7 mit fruchtiger Tomatensoße Vanillepudding mit Schokoladensoße G	<b>Blumenkohl</b> A,C,G,I,J mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Kirschcreme G	<b>Ungarisches Gulasch (vom Rind)</b> 1 mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Schoko-Mint-Pudding G	<b>Kleine Frikadelle</b> 1,3,7 in Soße, dazu Apfelostrich und Salzkartoffeln Milchreis mit Erdbeersoße G	<b>Hähnchenbrustfilet</b> G,I auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree Panacottapudding x
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> 7,25€	<b>Süßer Milchreis</b> G mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott Joghurt „Holunder-Orange“ x	<b>Gemüse-Curry</b> A,G,I mit Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Kartoffeln, Petersilie und Kokosmilch, dazu Tomaten-Nudeln Fruchtcocktail	<b>4 Kartoffelpuffer</b> A,C mit Apfelmus (kalt) Vanillepudding mit Schokoladensoße G	<b>3 Eierpfannkuchen</b> A,C,G mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Kirschcreme G	<b>Milchreis</b> 3 mit Zimt und Zucker und heißem Apfelkompott (mit Rosinen) Schoko-Mint-Pudding G	<b>Käse-Nudeln</b> 1,2 Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Gurkensalat Milchreis mit Erdbeersoße G	<b>Eierpfannkuchen</b> 1 mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße Panacottapudding x
<b>Kaltmenü zum Abendbrot</b> 4,75€ Anlieferung mit oder ohne Mittagmenü *	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> 1,3 garniert mit Ananas und Kirsche, dazu leckerer Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht) A,C,G,I	<b>Leckerer, sahniger Kräuterquark</b> A,G garniert mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter	<b>Frischer Obstsalat</b> A,C,G mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	<b>„Bunte Salatplatte“</b> C,G mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtem Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing	<b>2 Rollmöpse</b> 8 mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade D,J	<b>Kasselerbraten – kalt –</b> 2,3,5,7,8 mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) C,G,I,L	<b>Geflügelsalat</b> 3 mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter A,C,G,I

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

**Montag, 19.04.21 bis Sonntag, 25.04.21**  
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

**„Piccata Milanese“** 1,2  
Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle  
gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße,  
kurze Makkaroni und gemischter Salat  
A,C,G,I  
**Dessert des Tages**



Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag 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)