



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 17. KW	Montag, 26.04.21	Dienstag, 27.04.21	Mittwoch, 28.04.21	Donnerstag, 29.04.21	Freitag, 30.04.21	Sa., 01.05.21, Maifeiertag	Sonntag, 02.05.21
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 7,40€	Rahmgulasch „Jäger Art“ 1,3 (vom Schwein) mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln Zitronenmousse X	Gebratene Frikadelle 1 mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Grüner Erbseneintopf 2,3,7 mit 2 Wiener Würstchen Karamelpudding mit Sahnesoße G	Gebratene Hähnchenkeule G,I auf buntem Frühlingsgemüse, mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Grießbrei mit Kirschoße A,G	Gebratenes Seefischfilet, 2,3,8 natur, mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Joghurtcreme mit Früchten G	Gefüllte Kohlroulade 1,2 (mit Hackfleischfüllung) mit Specksoße und Kartoffelbrei Cappuccinopudding G	Hühnerfrikassee G in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis Erdbeerpudding mit Sahne X
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 7,85€	Gebratene Hähnchenbrust A,C,F,G,I in Käse-Kräutersoße, dazu saftige Tomaten-Nudeln Zitronenmousse X	Feine Bratwurst 1,3,7 in Rahmsauce, dazu Blumenkohlrischen in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Gefüllte Paprikaschote G,I (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Karamelpudding mit Sahnesoße G	Gebratenes Seefischfilet, natur, 3,8 dazu Remouladensoße und gebackene Kartoffelspalten Grießbrei mit Kirschoße A,G	Blumenkohl-Eintopf „Royal“ C,G,I mit Eierstich, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen Joghurtcreme mit Früchten G	Kräftiges Gulasch (vom Schwein), 1 dazu Rotkohl und Eiernudeln Cappuccinopudding G	Leckeres Pilzragout 1,2,3 in Rahmsauce mit Kräutern und etwas Speck, dazu Serviettenknödel Erdbeerpudding mit Sahne X
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost 7,95€ Nährwertangaben je 100 g:	Mageres Kasseler 1,2,3,7 mit Soße, dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree Zitronenmousse X EW 5,5 F 4,9 KH 5,5 KJ 363 BE 0,5	Rindergulasch „Stroganoff“ 1,8 in Sauerrahmsauce mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree Erdbeer-Rhabarber-Grütze EW 4,2 F 4,8 KH 6,8 KJ 370 BE 0,6	„Falscher Hase“ - 1,3 Hackbraten mit Sahnesauce, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln Karamelpudding mit Sahnesoße G EW 8,0 F 8,0 KH 7,0 KJ 509 BE 0,5	Bratwurst „Thüringer Art“ 1,3,7 mit dunkler Senfsoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Grießbrei mit Kirschoße A,G EW 5,4 F 6,9 KH 8,3 KJ 496 BE 0,7	Hähnchenbrust 3 mit Spargelcremesauce, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln Joghurtcreme mit Früchten G EW 5,8 F 1,3 KH 6,0 KJ 264 BE 0,5	Möhreneintopf 2,3,7 mit 2 Wiener Würstchen Cappuccinopudding G EW 2,1 F 3,2 KH 7,0 KJ 261 BE 0,5	Spießbraten vom Schwein 1,3 in Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Erdbeerpudding mit Sahne X EW 9,1 F 3,8 KH 6,0 KJ 387 BE 0,5
Für Feinschmecker Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt 9,15€	2 kleine Rinderrouladen 1,2,3,8 „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Zitronenmousse X Menü- Aufpreis + 0,90€	Paniertes Schweineschnitzel 2,3 „Fürsterin Art“ mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Tomatensalat Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Gebratenes, paniertes Schollenfilet 8 mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Karamelpudding mit Sahnesoße G Menü- Aufpreis + 0,70€	Gebratene Entenbrust 2,3 „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Grießbrei mit Kirschoße A,G	Gegrillte Schweinehaxe 2,3 (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Joghurtcreme mit Früchten G	Schollenfilet, natur gebraten, 2,3,8 mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Cappuccinopudding G Menü- Aufpreis + 0,70€	Gebratene Gänsebrust 1 mit Geflügelsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Erdbeerpudding mit Sahne X Menü- Aufpreis + 0,90€
Kleines Menü ... wenn es etwas weniger sein soll 7,15€	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ 2,3,7 auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Zitronenmousse X	Hähnchenpfanne G mit viel Gemüse, dazu Reis Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Schmorkohl 1 mit Hackfleisch, dazu Kartoffelpüree Karamelpudding mit Sahnesoße G	Rinderbraten 1 mit Rotweinsauce, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Grießbrei mit Kirschoße A,G	Spaghetti „Bolognese“ A,I Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße Joghurtcreme mit Früchten G	Putenrollbraten 1 in Sahnesauce, dazu Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree Cappuccinopudding G	Gebratene Geflügelleber 1 mit Apfel-Zwiebelsoße, dazu Kräuterpüree Erdbeerpudding mit Sahne X
Vegetarisch & Süß 7,25€	Bunter Gemüsetopf A,C,G,I mit Tomate, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen, Petersilie, Grießklößchen und Nudeln Zitronenmousse X	Kaiserschmarrn A,C,G (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Blumenkohl 2,3,8 in sahniger Käsesauce, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Karamelpudding mit Sahnesoße G	3 Eierpannkuchen, A,C,G dazu heiße Schokoladensauce mit Birnenstücken Grießbrei mit Kirschoße A,G	Grießflammeri A,G mit heißem Aprikosenkompott Joghurtcreme mit Früchten G	2 gekochte Eier 3 auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Cappuccinopudding G	Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeerkompott Erdbeerpudding mit Sahne X
Kaltmenü zum Abendbrot 4,75€ Anlieferung mit oder ohne Mittagsmenü *	2 kleine Frikadellen 8 mit Senf garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) Zitronenmousse X	Prager Schinkenbraten, 2,3,7 bunt garniert, dazu Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht) Erdbeer-Rhabarber-Grütze	„Salatplatte“ - 2,3,7 Blattsalate, Gurke, Tomate, Möhren- stifte, Croutons, gekochter Schinken und Cocktail-Dressing Karamelpudding mit Sahnesoße G	„Käseplatte“ 3 mit Gouda, Edamer und Frischkäse, garniert, dazu Grau- und Vollkornbrot, Butter und Schmalz Joghurtcreme mit Früchten G	Brathering 1 mit Zwiebelringen, garniert, dazu Bauernbrot und Butter Cappuccinopudding G	Paniertes Schweineschnitzel 3,8 mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) Erdbeerpudding mit Sahne X	Schinkenröllchen 2,3,7 (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter Erdbeerpudding mit Sahne X

Internationales Wochenmenü
Spezialitäten aus
aller Welt
8,15€

Montag, 26.04.21 bis Sonntag, 02.05.21
für Sie im Angebot und für jeden
beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

„Joue de Boeuf bourguignon“ - 1,2,3
geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce mit Speck,
Champignons und Zwiebeln, dazu glasierte Fingermöhren
(mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und Kräuterpüree
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/erzeug-
 nisse, 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 Anti-oxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt,
 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)