



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 22. KW	Montag, 30.05.22	Dienstag, 31.05.22	Mittwoch, 01.06.22	Donnerstag, 02.06.22	Freitag, 03.06.22	Samstag, 04.06.22	So., 05.06.22, Pfingstsonntag
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 7,40€	Kasseler mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Karamelpudding	Geschmorte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln Rote Grütze	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Erdbeersoße	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Mandarinencreme	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Bananenpudding mit Schokoladensoße	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Nougatcreme	Rahmgulasch (vom Schwein), dazu Fingermöhrrchen und Kräuterpüree Zitronenmousse
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 7,85€	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhregemüse und Kartoffelpüree Karamelpudding	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Rote Grütze	Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersoße	Gyros - Geschnetzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen, dazu Tomaten-Nudeln und Tsatsiki Mandarinencreme	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Bananenpudding mit Schokoladensoße	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Nougatcreme	2 kleine Frikadellen auf Schmorgurkengemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln Zitronenmousse
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost Nährwertangaben je 100 g: 7,95€	Blumenkohl mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Karamelpudding	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen Rote Grütze	Feine Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersoße	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Mandarinencreme	Schinken-Rührei, dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln Bananenpudding mit Schokoladensoße	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei Nougatcreme	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhrrchen und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse
Für Feinschmecker Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt 9,15€	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln Karamelpudding	Mai-Schollenfilet, natur gebraten, mit zerlassener Butter mit Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Rote Grütze	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersoße	Pfifferlinge in Rahmsauce mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten Mandarinencreme	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree Bananenpudding mit Schokoladensoße	Gebratenes Forellenfilet mit Kräuter-Butter-Soße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Nougatcreme	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse
Kleines Menü ...wenn es etwas weniger sein soll 7,15€	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln Karamelpudding	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Rote Grütze	Kleine Frikadelle auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Vanillepudding mit Erdbeersoße	Seemannslabskaus mit 1 Spiegelei und 1 Rollmops Mandarinencreme	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree Bananenpudding mit Schokoladensoße	Putengulasch, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Nougatcreme	Kräuter-Rührei, dazu leckere Bratkartoffeln Zitronenmousse
Vegetarisch & Süß 7,25€	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott Karamelpudding	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Bohnensalat Rote Grütze	Vegetarisches Gulasch „ungarische Art“ mit Paprika und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree Vanillepudding mit Erdbeersoße	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße Mandarinencreme	Blumenkohl in sahniger Käsesauce, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Bananenpudding mit Schokoladensoße	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Nougatcreme	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmorellen (ohne Steine) Zitronenmousse
Kaltmenü zum Abendbrot Anlieferung mit oder ohne Mittagmenü * 4,75€	„Matjesfilet“ auf Hausfrauen Art mit Apfel-, Zwiebel-Sahnesoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Paniertes Hähnchenschnitzel garniert mit Ananas und Kirsche, dazu leckerer Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker und Sauerkirschkompott	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Brathering mit Zwiebelringen, garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade	Frikadelle mit Senf, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter

Internationales Wochenmenü
Spezialitäten aus aller Welt
8,15€

Montag, 30.05.22 bis Sonntag, 05.06.22
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

„Cranberry-Chicken“ -
Gebratene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Butternudeln und Tomatensalat
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)