



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.



Ihr Menü-Bringdienst

Speiseplan 24. KW	Montag, 13.06.22	Dienstag, 14.06.22	Mittwoch, 15.06.22	Donnerstag, 16.06.22	Freitag, 17.06.22	Samstag, 18.06.22	Sonntag, 19.06.22
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 7,40€	Spießbraten vom Schwein 1,3 mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Joghurt „Vanille“ X	2 Kochwürstchen 2,3 auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Fruchtcocktail	Möhreneintopf 2,3,7 mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Schokoladensoße G	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art 2,3,4 in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Kirschcreme G	Lockerer Hackbraten 1 mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Schoko-Mint-Pudding G	Huhneintopf G,I mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Milchreis mit Erdbeersoße G	Kasselerbraten 1,2,3,7 mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Panacotta-Pudding X
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 7,85€	2 kleine Frikadellen A,C,G,I auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Vanille“ X	Gefüllte Wirsingroulade 1 (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei Fruchtcocktail	Paniertes Hähnchenschnitzel 1,3 mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße G	Nudeleintopf A,C,G,I mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen Kirschcreme G	Gedünstetes Fischfilet (Hoki) 3 mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Schoko-Mint-Pudding G	Bayrischer Leberkäse 1,2,3,7 mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree Milchreis mit Erdbeersoße G	Gebratene Geflügelleber 1 mit Apfelsauce, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseinlage und Kräutern) Panacotta-Pudding X
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost 7,95€ Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Paprikaschote 3 (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln Joghurt „Vanille“ X EW 3,1 F 0,5 KH 9,2 KJ 259 BE 0,8	Bunter Gemüseeintopf G,I mit Rindfleischinlage Fruchtcocktail EW 3,6 F 1,5 KH 4,3 KJ 195 BE 0,4	2 kleine Frikadellen „Jäger Art“ 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	Mageres Eisbein 2,3,7 auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Kirschcreme G EW 6,5 F 5,9 KH 6,7 KJ 461 BE 0,6	Kräuter-Rührei 3 mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Schoko-Mint-Pudding G EW 4,1 F 4,6 KH 4,1 KJ 344 BE 0,3	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) 3,5 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	Königsberger Klopse 3,8 in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Panacotta-Pudding X EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6
Für Feinschmecker Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt 9,15€	Zartes, paniertes Hähnchenschnitzel A,G (gefüllt mit Frischkäse), dazu gebackene Kartoffelspalten und Tsatsiki Joghurt „Vanille“ X	Gebratenes Rotbarschfilet, natur 2,3,8 mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln und Speck und Zwiebeln Fruchtcocktail	Frischer Stangenspargel 2,3 mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße G	Gebratene Entenkeule 1 mit Geflügelsoße, dazu Kartoffel-Selleriepüree und Rotkrautsalat Kirschcreme G	1/2 Grill-Hähnchen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat Schoko-Mint-Pudding G	Gebratenes Forellenfilet 3 mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Milchreis mit Erdbeersoße G	Frischer Stangenspargel 3 mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln Panacotta-Pudding X
Kleines Menü ... wenn es etwas weniger sein soll 7,15€	Bunter Eintopf C,G,I aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen Joghurt „Vanille“ X	2 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinspalten) Fruchtcocktail	Schinken-Nudeln 2,3,7 mit fruchtiger Tomatensoße Vanillepudding mit Schokoladensoße G	Blumenkohl A,C,G,I,J mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Kirschcreme G	Ungarisches Gulasch (vom Rind) 1 mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Schoko-Mint-Pudding G	Kleine Frikadelle 1,3,7 in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Milchreis mit Erdbeersoße G	Hähnchenbrustfilet G,I auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree Panacotta-Pudding X
Vegetarisch & Süß 7,25€	Süßer Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott Joghurt „Vanille“ X	Vegetarisches Frikassee 3 in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln Fruchtcocktail	4 Kartoffelpuffer 3 mit Apfelmus (kalt) Vanillepudding mit Schokoladensoße G	3 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Kirschcreme G	Kräftiger Linseneintopf G,I,J mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln Schoko-Mint-Pudding G	Käse-Nudeln A,C,G,I Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Bohnensalat Milchreis mit Erdbeersoße G	Eierpfannkuchen 1 mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße Panacotta-Pudding X
Kaltmenü zum Abendbrot 4,75€ Anlieferung mit oder ohne Mittagmenü *	Prager Schinkenbraten 2,3,7 bunt garniert, dazu Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht) A,C,G,I	Salatplatte „Florida“ 2,3 mit Salatmix, Gurke, Tomate, Mandarinspalten, Hähnchenfleisch und Cocktail-Dressing C,G,I	Frischer Obstsalat A,C,G mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Vesperplatte“ 2,3,7,8 Schinkenspeck, Sülze, Bierschinken und Camembert, garniert mit saurer Gurke, dazu Bauernbrot und Butter A,G,I,J	2 Rollmöpse 8 mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) D,I	Kasselerbraten - kalt 2,3,5,7,8 mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) C,G,I,L	Geflügelsalat 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, 13.06.22 bis Sonntag, 19.06.22
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

Schollenfilet „provencale“,
natur gebraten - mit Tomate, Paprika und Zwiebeln,
abgeschmeckt mit Zitrone, Kräutern der Provence und Knoblauch,
dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat

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)