



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.



Ihr Menü-Bringdienst

Speiseplan 40. KW	Montag, 28.09.20	Dienstag, 29.09.20	Mittwoch, 30.09.20	Donnerstag, 01.10.20	Freitag, 02.10.20	Sa., 03.10.20, Tag der Dt. Einheit	So., 04.10.20, Erntedanktag
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 7,40€	Rahmgulasch „Jäger Art“ 1,3 (vom Schwein) mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln G,I,J,L Grießdessert x	Gebratene Frikadelle 1 mit Bratensoße, A,C,G,I,J dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Erdbeerpudding x	Grüner Erbseneintopf 2,3,7 mit 2 Wiener Würstchen I,J Joghurt „Cassis-Vanille“ x	Gebratene Hähnchenkeule G,I auf buntem Frühlingsgemüse, mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Apfelmus x	Gebratenes Seefischfilet, 2,3,8 natur, mit Dillsoße, D,G,I,J,L dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Zitronenmousse x	Gefüllte Kohlroulade 1,2 (mit Hackfleischfüllung) G,I,J mit Specksoße und Kartoffelbrei Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ x	Hühnerfrikassee G in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis Schokoladenpudding mit Sahne x
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 7,85€	3 Kochklopse A,C,G,I,J auf Steckrüben-Möhren-Gemüse, dazu Kräuterpüree Grießdessert x	Feine Bratwurst 1,3,7 in Rahmsoße, G,I,J,L dazu Blumenkohlröschen in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Erdbeerpudding x	Gefüllte Paprikaschote G,I (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Joghurt „Cassis-Vanille“ x	„Schlesisches Himmelreich“ 1,2,3,5,7 Kasseler auf heißem Backobst, G,I,J,L dazu Kartoffelklöße Apfelmus x	Bunter Bohneneintopf 2,3,7 mit Möhren, Kürbis, Kartoffelwürfeln, G,I Petersilie und 2 Wiener Würstchen Zitronenmousse x	Kräftiges Gulasch (vom Schwein), 1 dazu Rotkohl, A,C,G,I,J und Eiernudeln Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ x	Leckeres Pilzragout 1,2,3 in Rahmsoße mit Kräutern, A,C,G,I und etwas Speck, dazu Serviettenknödel Schokoladenpudding mit Sahne x
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost 7,95€ Nährwertangaben je 100 g:	Mageres Kasseler 1,2,3,7 mit Soße, dazu Rahm-Wirsing G,I,J und Kartoffelpüree Grießdessert x EW 5,5 F 4,9 KH 5,5 KJ 363 BE 0,5	Rindergulasch „Stroganoff“ 1,8 in Sauerrahmsoße mit Champignons, G,I,J Gurke und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree Erdbeerpudding x EW 4,2 F 4,8 KH 6,8 KJ 370 BE 0,6	Bratwurst „Thüringer Art“ 1,3,7 mit dunkler Senfsoße, G,I,J,L dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Joghurt „Cassis-Vanille“ x EW 5,4 F 6,9 KH 8,3 KJ 496 BE 0,7	„Falscher Hase“ - 1,3 Hackbraten mit Sahnesoße, A,G,I,J,L dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln Apfelmus x EW 8,0 F 8,0 KH 7,0 KJ 509 BE 0,5	Hähnchenbrust 3 mit Spargelcremesoße, F,G,I,L dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse x EW 5,8 F 1,3 KH 6,0 KJ 264 BE 0,5	Möhreneintopf 2,3,7 mit 2 Wiener Würstchen G,I Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ x EW 2,1 F 3,2 KH 7,0 KJ 261 BE 0,5	Spießbraten vom Schwein 1,3 in Bratensoße, G,I,J,L dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Schokoladenpudding 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, G,I,J,L Gurke und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Grießdessert x Menü- Aufpreis + 0,90€	Gebratene Entenbrust 2,3 „süß-sauer“ mit Ananas, F,G,I und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Erdbeerpudding x Menü- Aufpreis + 0,90€	Gebratenes, paniertes Schollenfilet 8 mit Dijon-Senf-Füllung, A,D,G,I,J dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Joghurt „Cassis-Vanille“ x Menü- Aufpreis + 0,70€	Paniertes Schweineschnitzel 2 „Fürsterin Art“ A,C,G,I mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffel mit Speck und Zwiebeln und Tomatensalat Apfelmus x	Gegrillte Schweinehaxe 2,3 (ohne Knochen) I auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Zitronenmousse x	Schollenfilet, natur gebraten, 2,3,8 mit Kräuterbutter, Kapern, D,G,I,L und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ x Menü- Aufpreis + 0,70€	Gebratene Gänsebrust 1 mit Geflügelsoße, A,G dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Schokoladenpudding 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, G,I dazu Kartoffelpüree Grießdessert x	Hähnchenpfanne G mit viel Gemüse, dazu Reis Erdbeerpudding x	Schmorkohl 1 mit Hackfleisch, G,I dazu Kartoffelpüree Joghurt „Cassis-Vanille“ x	Rinderbraten 1 mit Rotweinsauce, G,I,J dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Apfelmus x	Spaghetti „Bolognese“ A,I Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße Zitronenmousse x	Putenrollbraten 1 in Sahnesauce, G,I,J dazu Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ x	Gebratene Geflügelleber 1 mit Apfel-Zwiebelsoße, G,I,J dazu Kräuterpüree Schokoladenpudding mit Sahne x
Vegetarisch & Süß 7,25€	Bunter Gemüsetopf A,C,G,I mit Tomate, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen, Petersilie, Grießklößchen und Nudeln Grießdessert x	Kaiserschmarrn A,C,G (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus Erdbeerpudding x	Blumenkohl 2,3,8 in sahniger Käsesauce, G,I dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Joghurt „Cassis-Vanille“ x	3 Eierpannkuchen, A,C,G dazu heiße Schokoladensauce mit Birnenstücken Apfelmus x	Grießflammeri A,G mit heißem Aprikosenkompott Zitronenmousse x	2 gekochte Eier 3 auf Rahmspinat, C,G,I,L dazu Salzkartoffeln Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ x	Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeerkompott Schokoladenpudding mit Sahne x
Kaltmenü zum Abendbrot 4,75€ Anlieferung mit oder ohne Mittagsmenü *	2 kleine Frikadellen 8 mit Senf garniert, A,C,J dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Prager Schinkenbraten, 2,3,7 bunt garniert, A,C,G,J dazu Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	„Käseplatte“ 3 mit Gouda, Edamer und Frischkäse, A,G garniert, dazu Grau- und Vollkornbrot, Butter und Schmalz	„Salatplatte“ - 2,3,7 Blattsalate, Gurke, Tomate, Möhren- A,C,G,J stifte, Croutons, gekochter Schinken und Cocktail-Dressing	Brathering 1 mit Zwiebelringen, garniert, A,D,G,J dazu Bauernbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel 3,8 mit Senf, dazu Kartoffelsalat, A,C,J „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Schinkenröllchen 1,2,3,7 (mit Spargel gefüllt) auf feinem A,C,G,H,I,J Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter

Internationales Wochenmenü
Spezialitäten aus aller Welt
8,15€

Montag, 28.09.20 bis Sonntag, 04.10.20

für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

„Thanksgiving-Turkey“ - 1
Truthahnbraten mit Preiselbeersauce, dazu glasierte Fingermöhren G,I,J
(mit Ahornsirup, Butter und Petersilie)
und Kürbis-Kartoffelpüree

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 und deren Erzeugnisse) enthalten.
 Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)