



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 41. KW	Montag, 05.10.20	Dienstag, 06.10.20	Mittwoch, 07.10.20	Donnerstag, 08.10.20	Freitag, 09.10.20	Samstag, 10.10.20	Sonntag, 11.10.20
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 7,40€	Paniertes Schweineschnitzel 1,3 mit Bratensoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln Wackelpudding X	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ 2,3,7 auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Strudel-Pudding Vanille/ Schoko X	Grüner Bohneneintopf 2,3,7 mit 2 Wiener Würstchen Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ X	3 Königsberger Klopse 3,8 in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Vanillepudding X	Gebratenes Seelachsfilet 3 natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Rote Grütze mit Sahne X	Linseneintopf 2,3,7 und 2 Wiener Würstchen Panacotta-Pudding X	Gebratene Hähnchenbrust 1,3 mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“ X
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 7,85€	Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ 1,2,3,8 (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei Wackelpudding X	Bunter Gemüseeintopf G,I mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Strudel-Pudding Vanille/ Schoko X	2 kleine Frikadellen A,C,G,I auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ X	Gebratenes Fischfilet (Hoki) 3 mit Honig-Senfsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Vanillepudding X	2 Spiegeleier C,G,I auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln Rote Grütze mit Sahne X	Lockerer Hackbraten 1,3 mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Panacotta-Pudding X	Bratwurstschnecke 2,3 auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“ X
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost 7,95€ Nährwertangaben je 100 g:	Frikadelle 1,3 mit Sahnesauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Wackelpudding X EW 5,6 F 4,8 KH 7,3 KJ 326 BE 0,6	Ungarisches Gulasch (vom Rind) 1,3 mit Paprika und Zwiebeln, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln Strudel-Pudding Vanille/ Schoko X EW 5,4 F 4,0 KH 5,8 KJ 342 BE 0,5	Gefüllte Kohlroulade 1 (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ X EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	Kasselerbraten 1,2,3,7 mit Soße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Vanillepudding X EW 4,9 F 4,2 KH 7,8 KJ 381 BE 0,6	Nudeleintopf A,G,I mit viel Gemüse und Huhnfleisch Rote Grütze mit Sahne X EW 4,6 F 1,6 KH 6,4 KJ 245 BE 0,5	Feine Kalbsbratwurst 1,3,7 mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Panacotta-Pudding X EW 4,0 F 6,6 KH 8,2 KJ 459 BE 0,6	Putenkeulenbraten 1,3 mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“ X EW 6,0 F 7,0 KH 6,6 KJ 484 BE 0,6
Für Feinschmecker Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt 9,15€	„Holzfällersteak“ 1,2,3,8 vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Krautsalat Wackelpudding X	Lammkeulenbraten 1 in typischer Soße mit Tomate und Kräutern, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Tomatensalat Strudel-Pudding Vanille/ Schoko X Menü-Aufpreis + 0,70€	3 „Matjesfilets“ 1,2,3,4 mit Zwiebelringen, dazu Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ X Menü-Aufpreis + 0,70€	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ 1 mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat Vanillepudding X	Gebratene Kalbsleber 1 mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Rote Grütze mit Sahne X Menü-Aufpreis + 0,90€	Gebratenes Forellenfilet 3,5,8 mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Panacotta-Pudding X Menü-Aufpreis + 0,70€	Rheinischer Sauerbraten vom Rind 1 in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Joghurt „Kirsch-Banane“ X Menü-Aufpreis + 0,70€
Kleines Menü ...wenn es etwas weniger sein soll 7,15€	Geflügelfrikassee G,I mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis Wackelpudding X	Gebratene Fischstäbchen A,D,G dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Strudel-Pudding Vanille/ Schoko X	„Currywurst“ 3,4,7,8 frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu warmer Kartoffelsalat Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ X	Holsteiner Kartoffelsuppe 2,3,7 mit 1 Wiener Würstchen Vanillepudding X	Kleine Frikadelle 3,7 auf Schmorgurken, dazu Petersilienkartoffeln Rote Grütze mit Sahne X	2 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißem Heidelbeerkompott Panacotta-Pudding X	Wildgulasch 1 in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle Joghurt „Kirsch-Banane“ X
Vegetarisch & Süß 7,25€	Steckrüben-Möhren-Eintopf G,I mit Kartoffelwürfeln und Petersilie Wackelpudding X	Eierpfannkuchen 1 mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker Strudel-Pudding Vanille/ Schoko X	Gefüllte Paprikaschote A,C,F,G,I,J (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ X	Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Vanillepudding X	2 Hefeklöße A,C,G dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Rote Grütze mit Sahne X	Gabelspaghetti „Bologneser Art“ A,G,I mit Gemüse-Bolognese und Parmesankäse Panacotta-Pudding X	3 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) Joghurt „Kirsch-Banane“ X
Kaltmenü zum Abendbrot 4,75€ Anlieferung mit oder ohne Mittagmenü *	Kasselerbraten – kalt – 2,3,5,7,8 mit Sahneerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) C,G,I	Hackfleischröllchen 8 auf Bulgur-Salat, angemacht mit Gurke, Tomate, Mais und Paprika, garniert, dazu Toastbrot und Butter A,G	Salatplatte „Bella Italia“ G mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella-Käse und Basilikum-Dressing	Frischer Obstsalat A,C,G mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Geräucherte Makrele A,D,G mit Zwiebelringen, bunt garniert, dazu Toastbrot und Butter	Hausmacher Sülze 2,3,7,8 mit Remouladensoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) C,G,I,J	Feiner Eiersalat 3 angemacht mit Champignons, Spargel, Erbsen und etwas Mayonnaise, garniert, dazu Toastbrot und Butter A,C,G,I

Internationales Wochenmenü
Spezialitäten aus aller Welt
8,15€

Montag, 05.10.20 bis Sonntag, 11.10.20
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

Gebratenes Schollenfilet „à la bonne femme“,
natur, auf Weißweinsoße mit Champignons, dazu Kräuterkartoffeln und Tomatensalat
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)