



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 42. KW	Montag, 12.10.20	Dienstag, 13.10.20	Mittwoch, 14.10.20	Donnerstag, 15.10.20	Freitag, 16.10.20	Samstag, 17.10.20	Sonntag, 18.10.20
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 7,40€	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei Erdbeerpudding mit Sahne	Frikadelle mit Champignonsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Joghurt „Apfelkuchen“	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen Schokoladenpudding mit Sahne	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Apfelmus-Aprikose	„Falscher Hase“ - Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt „Kirsche“	Bratwurst „Thüringer Art“ mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Grießdessert	Sauerbraten „Rheinische Art“ vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Zitronenmousse
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 7,85€	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, dazu Spiralnudeln Erdbeerpudding mit Sahne	Hähnchenpfanne „chinesisch“ mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis Joghurt „Apfelkuchen“	2 kleine Frikadellen mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln Apfelmus-Aprikose	Spitzkohl-Eintopf mit Möhren, Kartoffeln, Petersilie und 2 kleinen Kochwürstchen Fruchtjoghurt „Kirsche“	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Grießdessert	Huhneintopf „Royal“ mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis Zitronenmousse
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost Nährwertangaben je 100 g: 7,95€	Kräftiges Rindergulasch, dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat Erdbeerpudding mit Sahne	3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Joghurt „Apfelkuchen“	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rotweinssoße, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne	Saftiger Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Apfelmus-Aprikose	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Fruchtjoghurt „Kirsche“	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Grießdessert	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße mit Champignons, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse
Für Feinschmecker Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt 9,15€	Gebratenes Schweinenackensteak „Hawaii“ (mit Ananasscheibe und Käse überbacken) auf Currysoße, dazu Erbsen-Reis Erdbeerpudding mit Sahne	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Joghurt „Apfelkuchen“	„Sauerkrautplatte“ Kassel, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Schokoladenpudding mit Sahne	Pfifferlinge mit etwas Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Kartoffel-Röstitaler Apfelmus-Aprikose	1/2 Grill-Hähnchen, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat Fruchtjoghurt „Kirsche“	Schollenfilet „Finkenwerder Art“, natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat Grießdessert	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Kartoffelklöße Zitronenmousse
Kleines Menü ... wenn es etwas weniger sein soll 7,15€	„Jägerpfanne“ mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei Erdbeerpudding mit Sahne	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Joghurt „Apfelkuchen“	Bremer Knipp, dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Schokoladenpudding mit Sahne	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln Apfelmus-Aprikose	Rindergulasch mit Champignons, dazu Eiernudeln Fruchtjoghurt „Kirsche“	Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchtinlage, dazu bunter Gemüseris Grießdessert	2 Kochklopse auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree Zitronenmousse
Vegetarisch & Süß 7,25€	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst Erdbeerpudding mit Sahne	Leichter Eintopf aus Möhren, grünen Bohnen, Erbsen, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Grießklößchen Joghurt „Apfelkuchen“	3 Eierpfannkuchen, dazu heiße Schokoladensoße mit Birnenstücken Schokoladenpudding mit Sahne	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott Apfelmus-Aprikose	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat Fruchtjoghurt „Kirsche“	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Pfirsich, Ananas und Mandarinspalten) Grießdessert	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) Zitronenmousse
Kaltmenü zum Abendbrot Anlieferung mit oder ohne Mittagmenü * 4,75€	2 Scheiben Römerbraten, garniert mit Eischeiben und Tomate, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Salatplatte „Amerika“ Salatmix, Gurke, Tomate, Mais, Putenbrust und Thousand-Island-Dressing	„Schweizer Käse-Wurst-Salat“ mit Fleischwurst und Emmentaler, abgeschmeckt mit Senf und Schnittlauch, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	„Schlachtplatte“ Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter	2 Rollmöpse mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter

Internationales Wochenmenü
Spezialitäten aus aller Welt
8,15€

Montag, 12.10.20 bis Sonntag, 18.10.20
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

„Thai-Hühnchen“
gebratene Hähnchenbrust mit Erdnusssoße, abgeschmeckt mit Sojasoße und etwas Chili, dazu Kaiserschoten und Reis

Dessert des Tages

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Lieferort 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)