



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 43. KW	Montag, 19.10.20	Dienstag, 20.10.20	Mittwoch, 21.10.20	Donnerstag, 22.10.20	Freitag, 23.10.20	Samstag, 24.10.20	Sonntag, 25.10.20
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 7,40€	Kasseler mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Götterspeise-Himbeer	Geschmorte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln Karamelpudding	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Fruchtjoghurt „Erdbeer“	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Mousse au Chocolat	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Bananenpudding	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Vanillepudding mit Sahne	Rahmgulasch (vom Schwein), dazu Leipziger Allerlei und Butternudeln Joghurt „Mango“
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 7,85€	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree Götterspeise-Himbeer	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Karamelpudding	Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt „Erdbeer“	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Mousse au Chocolat	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Bananenpudding	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Vanillepudding mit Sahne	2 kleine Frikadellen auf Schmorgurkengemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln Joghurt „Mango“
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost 7,95€ Nährwertangaben je 100 g:	Blumenkohl mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Götterspeise-Himbeer	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen Karamelpudding	Feine Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt „Erdbeer“	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Mousse au Chocolat	Schinken-Rührei, dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln Bananenpudding	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei Vanillepudding mit Sahne	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln Joghurt „Mango“
Für Feinschmecker Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt 9,15€	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln Götterspeise-Himbeer	Gebratenes Schollenfilet, natur mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Karamelpudding	„Griechische Platte“ - Gyros-Geschnetzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen und Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki Fruchtjoghurt „Erdbeer“	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, PINKEL und Kochwurst, dazu Salzkartoffeln Mousse au Chocolat	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree Bananenpudding	Schollenfilet, natur gebraten, mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Vanillepudding mit Sahne	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Joghurt „Mango“
Kleines Menü ...wenn es etwas weniger sein soll 7,15€	Seemannslabskaus mit 1 Spiegelei und 1 Rollmops Götterspeise-Himbeer	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Karamelpudding	Kleine Frikadelle auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Fruchtjoghurt „Erdbeer“	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln Mousse au Chocolat	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree Bananenpudding	Putengulasch, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Sahne	Kräuter-Rührei, dazu leckere Bratkartoffeln Joghurt „Mango“
Vegetarisch & Süß 7,25€	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott Götterspeise-Himbeer	Tomaten-Nudeln und Ratatouille-Gemüse, dazu gemischter Salat Karamelpudding	Süßer Grießflammeri mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Fruchtjoghurt „Erdbeer“	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und gemischter Salat Mousse au Chocolat	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße Bananenpudding	Leckere Pilzpfanne in Rahmsauce, dazu Butterspätzle Vanillepudding mit Sahne	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmorellen (ohne Steine) Joghurt „Mango“
Kaltmenü zum Abendbrot Anlieferung mit oder ohne Mittagmenü * 4,75€	Brathering mit Zwiebelringen, garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade Götterspeise-Himbeer	Salatplatte „Florida“ mit Salatmix, Gurke, Tomate, Mandarinspalten, Hähnchenfleisch und Cocktail-Dressing Karamelpudding	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen Fruchtjoghurt „Erdbeer“	„Käseplatte“ mit Gouda, Edamer und Camembert, garniert, dazu Grau- und Vollkornbrot, Butter und Schmalz Mousse au Chocolat	„Matjesfilet“ auf Hausfrauen Art mit Apfel-, Zwiebel-Sahnesauce, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) Bananenpudding	Frikadelle mit Senf, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) Vanillepudding mit Sahne	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter Joghurt „Mango“

Internationales Wochenmenü
Spezialitäten aus aller Welt
8,15€

Montag, 19.10.20 bis Sonntag, 25.10.20
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

„Saltimbocca milanese“ - Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Salbei, in Käse-Ei-Hülle gebraten, mit Tomaten-Sahnesauce, Kräuterpüree und gemischtem Salat
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)