

Einfach bis 16.00 Uhr bestellen –
und schon am nächsten Tag genießen

040-7276727
Fax: 040-7276720



Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

**Internationales
Wochenmenü**

rund um die Welt

Gelb

9,75 €

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

1
E,F,G,I

Dessert des Tages



Unsere Spezialdiäten

Neben den auf dieser Seite genannten Menüs bieten wir Ihnen auch
gluten-, lactosefreie und pürierte Kost an. Abwechslungsreich und lecker
– fordern Sie unsere Sonder-Speisepläne an! Telefonisch oder im Internet.



An Wochenenden/Feiertagen jew. zzgl. 0,80 €

Speiseplan 19. KW	Montag, 10.05.21	Dienstag, 11.05.21	Mittwoch, 12.05.21	Do., 13.05.21, Christi Himmelfahrt	Freitag, 14.05.21	Samstag, 15.05.21	Sonntag, 16.05.21
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 8,95 €	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei Joghurt „Rhabarber-Vanille“	Frikadelle mit Champignonsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Kirschkompott	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen Quarkcreme mit Schokosplittern	„Falscher Hase“ - Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Erdbeercreme	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Panacottapudding	Bratwurst „Thüringer Art“ mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Grießbrei mit Himbeersoße	Sauerbraten „Rheinische Art“ vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Joghurt „Kirsch-Banane“
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 8,95 €	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln Joghurt „Rhabarber-Vanille“	Hähnchenpfanne „chinesisch“ mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis Kirschkompott	2 kleine Frikadellen mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern	Spargelintopf „Royal“ mit Eierstich, Schinkenstreifen, Kartoffelwürfeln und Petersilie Erdbeercreme	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, dazu Spiralnudeln Panacottapudding	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Grießbrei mit Himbeersoße	Huhneintopf „Royal“ mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis Joghurt „Kirsch-Banane“
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 9,40 € Nährwertangaben je 100 g:	Kräftiges Rindergulasch, dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat Joghurt „Rhabarber-Vanille“	3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Kirschkompott	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Quarkcreme mit Schokosplittern	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rotweinsauce, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln Erdbeercreme	Saftiger Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Panacottapudding	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischleinlage Grießbrei mit Himbeersoße	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße mit Champignons, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“
Premium für Genießer Gold 10,40 €	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse und Kräuterpüree Joghurt „Rhabarber-Vanille“	Mai-Schollenfilet, natur gebraten, mit zerlassener Butter mit Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat Kirschkompott	„Holsteiner Platte“ Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Quarkcreme mit Schokosplittern	Mai-Schollenfilet, natur gebraten, mit Shrimps und Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat Erdbeercreme	1/2 Grill-Hähnchen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat Panacottapudding	Mai-Schollenfilet, natur gebraten „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Grießbrei mit Himbeersoße	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,95 €	„Jägerpfanne“ mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei Joghurt „Rhabarber-Vanille“	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Kirschkompott	Gebratene Blutwurst, dazu Kartoffelpüree und Apfelmus (kalt) Quarkcreme mit Schokosplittern	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln Erdbeercreme	Rindergulasch mit Champignons, dazu Eiernudeln Panacottapudding	Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchtleinlage, dazu bunter Gemüseris Grießbrei mit Himbeersoße	2 Kochklopse auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Kirsch-Banane“
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,95 €	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst Joghurt „Rhabarber-Vanille“	Kräftiger Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln und Petersilie Kirschkompott	3 Eierpfannkuchen, dazu heiße Schokoladensoße mit Birnenstücken Quarkcreme mit Schokosplittern	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott Erdbeercreme	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln Panacottapudding	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Pflirsich, Ananas und Mandarinspalten) Grießbrei mit Himbeersoße	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) Joghurt „Kirsch-Banane“
Kaltmenü Abendbrot & mehr 7,00 € Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +0,95 € / Port.	2 Scheiben Römerbraten, garniert mit Eischeiben und Tomate, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Salatplatte „Amerika“ Salatmix, Gurke, Tomate, Mais, Putenbrust und Thousand-Island-Dressing	„Schlachtplatte“ Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Leckerer Eiersalat mit Mandarinspalten, Erbsen, Mayonnaise und etwas Curry angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 0,95 € Kuchen 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Fitness-Brötchen Apfel-Butterkuchen	Vierländer Kirsch-Butterkuchen	Mohnbrötchen Mohn-Eierschecke		Omabrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Röggelchen Streusel-Mandarintaler	Sesambrötchen Ronsdorfer Apfelkuchen

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte. Menü 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 Ausdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (gallier 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)