

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 €

Paprikás Csirke „Paprikahuhn“ -
Hähnchenbrust, geschmort mit Zwiebeln,
Paprika und Tomate, abgeschmeckt
mit saurer Sahne und Knoblauch,
dazu Reis und Bohnensalat
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 26. KW	Montag, 27.06.22	Dienstag, 28.06.22	Mittwoch, 29.06.22	Donnerstag, 30.06.22	Freitag, 01.07.22	Samstag, 02.07.22	Sonntag, 03.07.22
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 8,95 €	3 Bratwürstchen 2,3,7 „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree G,I Mousse au Chocolat X	Paniertes Schweineschnitzel 1,3 mit Bratensoße, A,G,I,J,L dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott	Grüner Bohneneintopf 2,3,7 mit 2 Wiener Würstchen G,I Mokkapudding mit Vanillesoße G	3 Königsberger Klopse 3,8 in Kapernsoße, A,C,G,I,J,L dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Pistazienpudding G,H	Gebratenes Seelachsfilet, 3 natur, mit Champignonsoße, D,G,I,L dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Mandelpudding mit Kirschsoße G,H	Linseneintopf 2,3,7 und 2 Wiener Würstchen G,I,J Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Gebratene Hähnchenbrust 1,3 mit Geflügelsoße, F,G,L dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne X
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 8,95 €	Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ 1,2,3,8 (mit Hackfüllung) in typischer Soße, G,I,J dazu Rotkohl und Kartoffelbrei Mousse au Chocolat X	Bunter Gemüseeintopf G,I mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Pfirsichkompott	2 kleine Frikadellen A,C,G,I auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Mokkapudding mit Vanillesoße G	Gebratenes Fischfilet (Hoki) 3 mit Kräuter-Senfsoße, D,G,I,J,L dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Pistazienpudding G,H	2 Spiegeleier C,G,I auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße G,H	Lockerer Hackbraten 1,3 mit Rahmsauce, A,G,I,J,L dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Bratwurstschnecke 2,3 auf mildem Sauerkraut, G,I dazu Stampfkartoffeln Vanillepudding mit Sahne X
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau Nährwertangaben je 100 g: 9,40 €	Frikadelle 1,3 mit Sahnesoße, A,C,G,I,J,L dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Mousse au Chocolat 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, G,I,J,L dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln Pfirsichkompott EW 5,4 F 4,0 KH 5,8 KJ 342 BE 0,5	Gefüllte Kohlroulade 1 (mit Hackfleischfüllung) G,I,J mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Mokkapudding mit Vanillesoße G EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	Kasselerbraten 1,2,3,7 mit Soße, G,I,J,L dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Pistazienpudding G,H EW 4,9 F 4,2 KH 7,8 KJ 381 BE 0,6	Nudeleintopf A,G,I mit viel Gemüse und Huhnfleisch Mandelpudding mit Kirschsoße G,H EW 4,6 F 1,6 KH 6,4 KJ 245 BE 0,5	Feine Kalbsbratwurst 1,3,7 mit Bratensoße, G,I,J,L dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G EW 4,0 F 6,6 KH 8,2 KJ 459 BE 0,6	Putenkeulenbraten 1,3 mit Geflügelsoße, G,I,L dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne X EW 6,0 F 7,0 KH 6,6 KJ 484 BE 0,6
Premium für Genießer Gold 10,40 €	Gebratene Entenbrust 2,3 „süß-sauer“ mit Ananas, F,G,I und Chinagemüse, Menü- dazu weichgekochter Reis, Aufpreis Mousse au Chocolat X + 1,50 €	„Holzfällersteak“ 1,2,3 vom Schweinenacken, G,I,J,L mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Krautsalat Pfirsichkompott	3 „Matjesfilets“ 2,3,4 mit Zwiebelringen, D,L dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Mokkapudding mit Vanillesoße G	2 kleine panierte 1 Schweineschnitzel „Wiener Art“ A,G,I,J mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat Pistazienpudding G,H	Gebratene Kalbsleber 1 mit Schmorzwiebeln, G,I,J und Apfelspalten, Menü- dazu Rotkohl, Aufpreis und Kartoffelpüree + 1,50 € Mandelpudding mit Kirschsoße G,H	Gebratenes Forellenfilet 3,5,8 mit Meerrettichsoße, D,G,I,L dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Rheinischer Sauerbraten vom Rind 1 in typischer Soße (mit Rosinen), A,G,I,J dazu Rahm-Rosenkohl, Menü- und Kartoffelklöße, Aufpreis Vanillepudding mit Sahne X + 1,00 €
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,95 €	Gebratene Fischstäbchen, A,D,G dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Mousse au Chocolat X	Geflügelfrikassee G,I mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis Pfirsichkompott	„Currywurst“ 3,4,7 frische, grobe Bratwurst, A,G,I,J mit Ketchup-Soße, dazu gebackene Kartoffelspalten Mokkapudding mit Vanillesoße G	Holsteiner Kartoffelsuppe 2,3,7 mit 1 Wiener Würstchen G,I Pistazienpudding G,H	Kleine Frikadelle 3,7 auf Schmorgurken, A,C,G,I,L dazu Petersilienkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße G,H	2 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißem Heidelbeerkompott Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Wildgulasch 1 in Wacholdersoße mit Pilzen, A,C,G,I,J dazu Butter-Spätzle Vanillepudding mit Sahne X
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,95 €	Buntes Gemüse A,G,I (Möhren, Erbsen, Kohlrabi) in Käse-Sahnesoße mit Kräutern, dazu saftige Tomaten-Nudeln Mousse au Chocolat X	Eierpfannkuchen 1 mit Quark-Rosinen-Füllung, A,C,G Butter, Zimt und Zucker Pfirsichkompott	Vegetarisches Geschnetzeltes A,C,G,I „Züricher Art“ in Sahnesoße mit Champignons, dazu Spiralnudeln Mokkapudding mit Vanillesoße G	Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Pistazienpudding G,H	2 Hefeklöße A,C,G dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Mandelpudding mit Kirschsoße G,H	Gabelspaghetti „Bologneser Art“ A,G,I mit Gemüse-Bolognese und Parmesankäse Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	3 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) Vanillepudding mit Sahne X
Kaltmenü Abendbrot & mehr Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +0,95 € / Port. 7,00 €	Kasselerbraten – kalt – 2,3,5,7,8 mit Sahneerrettich, garniert, C,G,I,L dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Salatplatte „Hawaii“ 2,3,7 mit Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, C,G,J Ananasstückchen, Schinkenstreifen und Cocktail-Dressing	Frischer Obstsalat A,C,G mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Feiner Fleischsalat 2,3,7,8 lecker angemacht mit Gurke, A,C,G,I und etwas Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter	Geräucherte Makrele A,D,G mit Zwiebelringen, bunt garniert, dazu Vollkornbrot und Butter	Hausmacher Sülze 2,3,7,8 mit Remouladensoße, garniert, C,G,I,J dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Feiner Eiersalat 3 angemacht mit Champignons, A,C,G,J Spargel, Erbsen und etwas Mayonnaise, garniert, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 0,95 € Kuchen 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Schrippe Quarkschnecke	Röggelchen Ronsdorfer Kirschkuchen	Opabrötchen Zitronenkuchen	Mohnbrötchen Vierländer Apfelkuchen	Omabrötchen Himbeer-Berliner	Sesambrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Fitness-Brötchen Ronsdorfer Pflaumenkuchen

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte. Menü ohne Salat, Dessert.
 Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Anti-oxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)
 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 (einer oder mehr) enthalten.