

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

10,70 €

Hähnchenbrust „chinesisch“
mit Möhren, Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln und Pilzen, abgeschmeckt mit Chili, Sojasoße und etwas Knoblauch, dazu Reis

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 33. KW	Montag, 15.08.22	Dienstag, 16.08.22	Mittwoch, 17.08.22	Donnerstag, 18.08.22	Freitag, 19.08.22	Samstag, 20.08.22	Sonntag, 21.08.22
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 9,90 €	Eisbein mit Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei Joghurt „Pfirsich-Melba“	Frikadelle mit Champignonsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Kirschkompott	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern 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 Haselnusspudding mit Vanillesoße	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 9,90 €	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln Joghurt „Pfirsich-Melba“	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	„Gulasch-Topf“ (vom Rind) mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln Erdbeercreme	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, dazu Spiralnudeln Haselnusspudding mit Vanillesoße	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 10,30 € Nährwertangaben je 100 g:	Kräftiges Rindergulasch , dazu Fingermöhrrchen und Kartoffelpüree Joghurt „Pfirsich-Melba“	3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Kirschkompott	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rotweinsauce, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Erdbeercreme	Saftiger Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischeneinlage Grießbrei mit Himbeersoße	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße mit Champignons, dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“
Premium für Genießer Gold 11,30 €	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse und Kräuterpüree Joghurt „Pfirsich-Melba“	„Holsteiner Platte“ Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Kirschkompott	Schollenfilet, natur gebraten , mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Quarkcreme mit Schokosplittern	„Griechische Platte“ Gyros-Geschnetzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen und Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki Erdbeercreme	1/2 Grill-Hähnchen , dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und Krautsalat Haselnusspudding mit Vanillesoße	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Grießbrei mit Himbeersoße	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhrrchen und Kartoffelklöße Joghurt „Kirsch-Banane“
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 8,90 €	Gebratene Blutwurst , dazu Kartoffelpüree und Apfelmus (kalt) Joghurt „Pfirsich-Melba“	„Jägerpfanne“ mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei Kirschkompott	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Quarkcreme mit Schokosplittern	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln Erdbeercreme	Rinderbraten mit Rotweinsauce, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Haselnusspudding mit Vanillesoße	Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchteneinlage, dazu bunter Gemüseris Grießbrei mit Himbeersoße	2 Kochklopse auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Kirsch-Banane“
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 8,90 €	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst Joghurt „Pfirsich-Melba“	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln und Bohnenkraut Kirschkompott	Gefüllte Paprikaschote (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Quarkcreme mit Schokosplittern	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott Erdbeercreme	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Pfirsich, Ananas und Mandarinspalten) Grießbrei mit Himbeersoße	Leckere Pilzpfanne in Rahmsauce, dazu Butterspätzle Joghurt „Kirsch-Banane“
Kaltmenü Abendbrot & mehr Preis bei Anlieferung mit Mittagsmenü, bei Anlieferung allein: +1,00 € / Port.	2 Scheiben Römerbraten , garniert mit Eischeiben und Tomate, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) Joghurt „Pfirsich-Melba“	Leckerer, sahniger Kräuterquark garniert mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter	„Schlachtplatte“ Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Fischplatte“ - Brathering und Rollmops mit Zwiebelringen garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade	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 1,30 €	Sesambrotchen	Mohnbrötchen	Vierländer	Röggelchen	Opabrötchen	Omabrötchen	Kraftkornbrötchen
Kuchen 2,30 €	Frucht-Kopenhagener	Apfel-Vanilleschnitte	Mohn-Quarkschnitte	Himbeer-Berliner	Ronsdorfer Pflaumenkuchen	Quarkschnecke	Kirsch-Vanilleschnitte

Änderungen bleiben ausdrücklich 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 = Sesam/erzeugnisse, L = Weichtiere/erzeugnisse, M = Weichtiere/erzeugnisse, N = Weichtiere/erzeugnisse, O = Weichtiere/erzeugnisse, P = Weichtiere/erzeugnisse, Q = Weichtiere/erzeugnisse, R = Weichtiere/erzeugnisse, S = Weichtiere/erzeugnisse, T = Weichtiere/erzeugnisse, U = Weichtiere/erzeugnisse, V = Weichtiere/erzeugnisse, W = Weichtiere/erzeugnisse, X = Weichtiere/erzeugnisse
 Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)