

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€**

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

2,3,7  
A,C,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 38. KW	Montag, 19.09.22	Dienstag, 20.09.22	Mittwoch, 21.09.22	Donnerstag, 22.09.22	Freitag, 23.09.22	Samstag, 24.09.22	Sonntag, 25.09.22
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & deftig <b>Rot</b> <b>9,90€</b>	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Mousse au Chocolat	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Mokkapudding mit Vanillesoße	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Pistazienpudding	Gebratenes Seelachsfilet, natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Mandelpudding mit Kirschsoße	Linseneintopf und 2 Wiener Würstchen Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
<b>Leckere Vielfalt</b> leicht & bekömmlich <b>Grün</b> <b>9,90€</b>	Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei Mousse au Chocolat	Bunter Gemüseeintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Pfirsichkompott	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Mokkapudding mit Vanillesoße	Gebratenes Seelachsfilet mit Kräuter-Senfsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Pistazienpudding	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße	Lockerer Hackbraten mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Bratwurstschnecke auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs <b>Blau</b> <b>10,30€</b> Nährwertangaben je 100 g:	Frikadelle mit Sahnesoße, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Mousse au Chocolat EW 5,6   F 4,8   KH 7,3   KJ 326   BE 0,6	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln Pfirsichkompott EW 5,4   F 4,0   KH 5,8   KJ 342   BE 0,5	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Mokkapudding mit Vanillesoße EW 2,5   F 3,5   KH 6,3   KJ 275   BE 0,5	Kasselerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Pistazienpudding EW 4,9   F 4,2   KH 7,8   KJ 381   BE 0,6	Nudeleintopf mit viel Gemüse und Huhnfleisch Mandelpudding mit Kirschsoße EW 4,6   F 1,6   KH 6,4   KJ 245   BE 0,5	Feine Kalbsbratwurst mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Birnenstückchen EW 4,0   F 6,6   KH 8,2   KJ 459   BE 0,6	Putenkeulenbraten mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne EW 6,0   F 7,0   KH 6,6   KJ 484   BE 0,6
<b>Premium</b> für Genießer <b>Gold</b> <b>11,30€</b>	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Mousse au Chocolat	„Holzfällersteak“ vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Krautsalat Pfirsichkompott	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Mokkapudding mit Vanillesoße	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat Pistazienpudding	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Mandelpudding mit Kirschsoße	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Sahne
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit <b>Violett</b> <b>8,90€</b>	Gebratene Fischstäbchen, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Mousse au Chocolat	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis Pfirsichkompott	„Currywurst“ frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu gebackene Kartoffelspalten Mokkapudding mit Vanillesoße	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen Pistazienpudding	Kleine Frikadelle auf Schmorgurken, dazu Petersilienkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße	2 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle Vanillepudding mit Sahne
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker <b>Weiß</b> <b>8,90€</b>	Buntes Gemüse (Möhren, Erbsen, Kohlrabi) in Käse-Sahnesoße mit Kräutern, dazu saftige Tomaten-Nudeln Mousse au Chocolat	Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker Pfirsichkompott	Vegetarisches Geschnetzeltes „Züricher Art“ in Sahnesoße mit Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler Mokkapudding mit Vanillesoße	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Pistazienpudding	2 Hefeklöße dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Mandelpudding mit Kirschsoße	Gabelspaghetti „Bologneser Art“ mit Gemüse-Bolognese, dazu Gurkensalat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) Vanillepudding mit Sahne
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr <b>7,90€</b> Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,00 € / Port.	Kasselerbraten – kalt – mit Sahneerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Salatplatte „Hawaii“ mit Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, Ananasstückchen, Schinkenstreifen und Cocktail-Dressing	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Hackfleischröllchen mit Tsatsiki und Krautsalat, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Geräucherte Makrele mit Zwiebelringen, bunt garniert, dazu Vollkornbrot und Butter	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Feiner Eiersalat angemacht mit Champignons, Spargel, Erbsen und etwas Mayonnaise, garniert, dazu Toastbrot und Butter
<b>Brötchen</b> <b>1,30€</b> <b>Kuchen</b> <b>2,30€</b> jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Vierländer Frucht-Kopenhagener	Mohnbrötchen Kirsch-Butterkuchen	Schrippe Ronsdorfer Apfelkuchen	Würzlinge Himbeer-Berliner	Omabrötchen Ronsdorfer Kirschkuchen	Sesambrötchen Zitronenkuchen	Röggelchen Quarkschnecke

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 Aufdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (einer, mehrere 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)