

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

8,75 €

„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 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
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 7,95 €	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 Dillsöße, 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“
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 7,95 €	„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 Rotweinsöße, 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 Menüs Blau 8,45 € 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 Rahmsöße, 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 Finger-möhren und Petersilienkartoffeln Joghurt „Mango“
Premium für Genießer Gold 9,40 €	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-Geschneitztes (vom Schwein) mit Zwiebelringen und Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki Fruchtjoghurt „Erdbeer“	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler 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 für den kleinen Appetit Violett 7,20 €	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 fleischlos lecker Weiß 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 Rahmsöße, dazu Butterspätzle Vanillepudding mit Sahne	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmorellen (ohne Steine) Joghurt „Mango“
Kaltmenü Abendbrot & mehr 5,95 € Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,25 € / Port.	Brathering mit Zwiebelringen, garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade	Salatplatte „Florida“ mit Salatmix, Gurke, Tomate, Mandarinspalten, Hähnchenfleisch und Cocktail-Dressing	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Käseplatte“ mit Gouda, Edamer und Camembert, garniert, dazu Grau- und Vollkornbrot, Butter und Schmalz	„Matjesfilet“ auf Hausfrauen Art mit Apfel-, Zwiebel-Sahnesoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Frikadelle mit Senf , garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 0,75 € Kuchen jew. in Verb. mit einer Menülieferung 1,95 €	Schrippe Frucht-Kopenhagener	Röggelchen Butter-Kopenhagenerkamm	Opabrötchen Bienenstich	Mohnbrötchen Mohn-Quarkschnitte	Omabrötchen Kirsch-Butterkuchen	Sesambrötchen Quarkschnecke	Fitness-Brötchen gefüllter Butterkuchen

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 = Schalenfrüchte, H = Milch/erzeugnisse, I = Sellerie/erzeugnisse, J = Senf/erzeugnisse, K = Sesam/erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/erzeugnisse, N = Weichtiere/erzeugnisse, X = siehe Ausdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (einer 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)