

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 €**

**Paprikás Csirke - „Paprikahuhn“** 1  
F,G  
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 44. KW	Montag, 26.10.20	Dienstag, 27.10.20	Mittwoch, 28.10.20	Donnerstag, 29.10.20	Freitag, 30.10.20	Sa., 31.10.20, Tag der Reformation	Sonntag, 01.11.20
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & deftig <b>Rot</b> <b>7,95 €</b>	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Grießdessert	Hamburger National - Birnen - Bohnen - Speck, dazu Salzkartoffeln Erdbeerpudding	2 kleine Frikadellen auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln Joghurt „Cassis-Vanille“	Grünkohl mit 2 Kochwürstchen, dazu Salzkartoffeln Apfelmus	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat Zitronenmousse	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
<b>Leckere Vielfalt</b> leicht & bekömmlich <b>Grün</b> <b>7,95 €</b>	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Grießdessert	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Erdbeerpudding	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Joghurt „Cassis-Vanille“	3 Kochklopse auf Möhren-Schwarzwurzel-Gemüse in Kräuterrahm, dazu Kartoffelpüree Apfelmus	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Zitronenmousse	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße und Parmesankäse Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“	Lamm-Ragout mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis Schokoladenpudding mit Sahne
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs <b>Blau</b> <b>8,45 €</b> Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Grießdessert EW 7,3   F 2,5   KH 6,0   KJ 326   BE 0,5	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Erdbeerpudding EW 2,5   F 3,5   KH 6,3   KJ 275   BE 0,5	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Joghurt „Cassis-Vanille“ EW 4,8   F 5,2   KH 7,2   KJ 398   BE 0,7	Gedünstetes Fischfilet (Hoki) mit DillsöÙe, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Apfelmus EW 4,6   F 1,4   KH 7,2   KJ 255   BE 0,6	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleisch einlage Zitronenmousse EW 3,6   F 1,5   KH 4,3   KJ 195   BE 0,4	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ EW 3,7   F 7,5   KH 6,6   KJ 459   BE 0,6	Kalbsrollbraten in Sahnesoße mit Champignons, dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne EW 5,9   F 3,0   KH 6,0   KJ 297   BE 0,5
<b>Premium</b> für Genießer <b>Gold</b> <b>9,40 €</b>	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln Grießdessert	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Erdbeerpudding	Gebratenes Rotbarschfilet, natur dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat Joghurt „Cassis-Vanille“	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Apfelmus	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Fingermöhren und Kräuterpüree Zitronenmousse	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsoße, dazu Grünkohl und Kartoffelklöße Schokoladenpudding mit Sahne
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit <b>Violett</b> <b>7,20 €</b>	Gebratene Fischstäbchen, dazu warmer Kartoffelsalat Grießdessert	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüse einlage, dazu Spiralnudeln Erdbeerpudding	Hackbraten mit Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse einlage) Joghurt „Cassis-Vanille“	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüse einlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Apfelmus	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße Zitronenmousse	Kleine gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu warmer Speck-Kartoffelsalat Schokoladenpudding mit Sahne
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker <b>Weiß</b> <b>7,25 €</b>	Bunter Eintopf aus Möhren, Bohnen und Blumenkohl, mit Kartoffelwürfeln und Petersilie Grießdessert	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Erdbeerpudding	Gabelspaghetti mit bunter Käsesoße (mit Erbsen, Möhren und Petersilie), dazu Karottensalat Joghurt „Cassis-Vanille“	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Apfelmus	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln Zitronenmousse	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiÙe Vanillesoße Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Schokoladenpudding mit Sahne
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr <b>5,95 €</b> Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,25 € / Port.	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Leckerer Eiersalat mit Mandarinspalten, Erbsen, Mayonnaise und etwas Curry angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter	Wurstplatte Mortadella, Salami, Blut- und Leberwurst, bunt garniert mit Mixed Pickels, dazu Vollkornbrot und Butter	Salatplatte „Hawaii“ mit Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, Ananasstückchen, Schinkenstreifen und Cocktail-Dressing	Feiner Heringsalat mit Gurke, Zwiebel, Apfel und etwas Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	2 kleine Frikadellen mit Senf, garniert, dazu leckerer Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade
<b>Brötchen</b> <b>0,75 €</b> <b>Kuchen</b> <b>1,95 €</b> jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Schrippe Bienenstich	Würzlinge Apfel-Vanilleschnitte	Opabrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Omabrötchen gefüllter Butterkuchen	Schrippe Frucht-Kopenhagener	Mohnbrötchen gebackener Käsekuchen	

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 = Sesam/erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/erzeugnisse, N = Weichtiere/erzeugnisse, X = siehe Ausdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (einer oder mehr) enthalten.