

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 €

„Thanksgiving-Turkey“ -
Truthahnbraten mit Preiselbeersode,
dazu glasierte Fingermöhren (mit Ahornsirup,
Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree

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 48. KW	Montag, 23.11.20	Dienstag, 24.11.20	Mittwoch, 25.11.20	Donnerstag, 26.11.20	Freitag, 27.11.20	Samstag, 28.11.20	So., 29.11.20, 1. Advent
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 7,95 €	Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei Joghurt „Apfelkuchen“	Grünkohl mit 2 Kochwürstchen, dazu Salzkartoffeln Kirschkompott	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen Quarkcreme mit Schokosplittern	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Erdbeercreme	„Falscher Hase“ - Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße	Bratwurst „Thüringer Art“ mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Grießbrei mit Himbeersode	Sauerbraten „Rheinische Art“ vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Joghurt „Kirsch-Banane“
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 7,95 €	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, dazu Spiralnudeln Joghurt „Apfelkuchen“	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	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln Erdbeercreme	Spitzkohl-Eintopf mit Möhren, Kartoffeln, Petersilie und 2 kleinen Kochwürstchen Haselnusspudding mit Vanillesoße	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Grießbrei mit Himbeersode	Huhneintopf „Royal“ mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis Joghurt „Kirsch-Banane“
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 8,45 € Nährwertangaben je 100 g:	Kräftiges Rindergulasch, dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat Joghurt „Apfelkuchen“	3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Kirschkompott	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rotweinsode, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern	Saftiger Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Erdbeercreme	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Haselnusspudding mit Vanillesoße	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischeneinlage Grießbrei mit Himbeersode	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesode mit Champignons, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“
Premium für Genießer Gold 9,40 €	Zartes, paniertes Hähnchenschnitzel (gefüllt mit Frischkäse), dazu Tomaten-Nudeln und Gurkensalat Joghurt „Apfelkuchen“	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensode, dazu warmer Kartoffelsalat Kirschkompott	„Holsteiner Platte“ Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Quarkcreme mit Schokosplittern	Pfifferlinge mit etwas Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Kartoffel-Röstitaler Erdbeercreme	1/2 Grill-Hähnchen, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat Haselnusspudding mit Vanillesoße	Schollenfilet „Finkenwerder Art“, natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat Grießbrei mit Himbeersode	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Kartoffelklöße Joghurt „Kirsch-Banane“
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,20 €	„Jägerpfanne“ mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei Joghurt „Apfelkuchen“	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Kirschkompott	Gebratene Blutwurst, dazu Kartoffelpüree und Apfelmus (kalt) Quarkcreme mit Schokosplittern	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln Erdbeercreme	Rindergulasch mit Champignons, dazu Eiernudeln Haselnusspudding mit Vanillesoße	Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchteneinlage, dazu bunter Gemüseris Grießbrei mit Himbeersode	2 Kochklopse auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Kirsch-Banane“
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,25 €	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst Joghurt „Apfelkuchen“	Kräftiger Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln und Petersilie Kirschkompott	3 Eierpfannkuchen, dazu heiße Schokoladensode mit Birnenstücken Quarkcreme mit Schokosplittern	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott Erdbeercreme	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat Haselnusspudding mit Vanillesoße	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Pflirsich, Ananas und Mandarinenpalten) Grießbrei mit Himbeersode	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) Joghurt „Kirsch-Banane“
Kaltmenü Abendbrot & mehr 5,95 € Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,25 € / Port.	2 Scheiben Römerbraten, garniert mit Eischeiben und Tomate, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Salatplatte „Amerika“ Salatmix, Gurke, Tomate, Mais, Putenbrust und Thousand-Island-Dressing	„Schweizer Käse-Wurst-Salat“ mit Fleischwurst und Emmentaler, abgeschmeckt mit Senf und Schnittlauch, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	„Schlachtplatte“ Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter	2 Rollmöpse mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinenpalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 0,75 € Kuchen 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Fitness-Brötchen Apfel-Butterkuchen	Vierländer Kirsch-Butterkuchen	Mohnbrötchen Mohn-Eierschecke	Schrippe Frucht-Kopenhagener	Omabrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Röggelchen Streusel-Mandarintaler	Sesambrötchen Ronsdorfer Apfelkuchen

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