

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**

**9,25 €**

„Joue de Boeuf bourguignon“ -  
geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce  
mit Speck, Champignons und Zwiebeln, dazu  
glasierte Fingermöhren (mit Ahornsirup,  
Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree

1,2,3  
G,I,J

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 2. KW	Montag, 11.01.21	Dienstag, 12.01.21	Mittwoch 13.01.21	Donnerstag, 14.01.21	Freitag, 15.01.21	Samstag, 16.01.21	Sonntag, 17.01.21
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & deftig <b>Rot</b> <b>8,45 €</b>	Kasseler mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Karamelpudding	Geschmorte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln Rote Grütze	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Erdbeersauce	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Mandarinencreme	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Bananenpudding mit Schokoladensauce	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Nougatcreme	Rahmgulasch (vom Schwein), dazu Leipziger Allerlei und Butternudeln Zitronenmousse
<b>Leckere Vielfalt</b> leicht & bekömmlich <b>Grün</b> <b>8,45 €</b>	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree Karamelpudding	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Rote Grütze	Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersauce	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Mandarinencreme	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Bananenpudding mit Schokoladensauce	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Nougatcreme	2 kleine Frikadellen auf Schmorwurkgemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln Zitronenmousse
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs <b>Blau</b> <b>8,95 €</b> Nährwertangaben je 100 g:	Blumenkohl mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Karamelpudding	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen Rote Grütze	Feine Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersauce	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Mandarinencreme	Schinken-Rührei, dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln Bananenpudding mit Schokoladensauce	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei Nougatcreme	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Finger- möhren und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse
<b>Premium</b> für Genießer <b>Gold</b> <b>9,90 €</b>	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln Karamelpudding	Gebratenes Schollenfilet, natur mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Rote Grütze	„Griechische Platte“ - Gyros-Geschneitzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen und Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki Vanillepudding mit Erdbeersauce	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler und Kochwurst, dazu Salzkartoffeln Mandarinencreme	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree Bananenpudding mit Schokoladensauce	Schollenfilet, natur gebraten, mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat Nougatcreme	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Zitronenmousse
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit <b>Violett</b> <b>7,70 €</b>	Seemannslabskaus mit 1 Spiegelei und 1 Rollmops Karamelpudding	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Rote Grütze	Kleine Frikadelle auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Vanillepudding mit Erdbeersauce	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln Mandarinencreme	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree Bananenpudding mit Schokoladensauce	Putengulasch, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Nougatcreme	Kräuter-Rührei, dazu leckere Bratkartoffeln Zitronenmousse
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker <b>Weiß</b> <b>7,75 €</b>	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott Karamelpudding	Räucher-Tofu auf Grünkohl, dazu Salzkartoffeln Rote Grütze	Süßer Grießflammeri mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Vanillepudding mit Erdbeersauce	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und gemischter Salat Mandarinencreme	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesauce Bananenpudding mit Schokoladensauce	Leckere Pilzpfanne in Rahmsauce, dazu Butterspätzle Nougatcreme	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmorellen (ohne Steine) Zitronenmousse
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr <b>5,95 €</b> 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-Sahnesauce, 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
<b>Brötchen</b> <b>0,75 €</b> <b>Kuchen</b> <b>1,95 €</b> jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Vierländer Frucht-Kopenhagener	Mohnbrötchen Kirsch-Butterkuchen	Schrippe Friesischer Apfelkuchen	Würzlinge Bienenstich	Omabrötchen Streusel-Mandarintaler	Sesambrötchen Eierschecke	Röggelchen Ronsdorfer Pflaumenkuchen

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.  
 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)