

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

10,30€

„Allgäuer Schweinesteak“ -
gebratenes Nackensteak, überbacken mit
Champignons, Schinken und Käse, dazu
Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat



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 20. KW	Montag, 17.05.21	Dienstag, 18.05.21	Mittwoch, 19.05.21	Donnerstag, 20.05.21	Freitag, 21.05.21	Samstag, 22.05.21	So., 23.05.21, Pfingstsonntag
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 9,50€	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 Erdbeersoße	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Mandarinencreme	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Bananenpudding mit Schokoladensoße	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Nougatcreme	Rahmgulasch (vom Schwein), dazu Fingermöhren und Kräuterpüree Zitronenmousse
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 9,50€	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhregemüse und Kartoffelpüree Karamelpudding	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Rote Grütze	Rinderschmorbraten mit Rotweinssoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersoße	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Mandarinencreme	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Bananenpudding mit Schokoladensoße	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Nougatcreme	2 kleine Frikadellen auf Schmorgurkengemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln Zitronenmousse
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 9,95€ Nährwertangaben je 100 g:	Blumenkohl mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Karamelpudding EW 5,8 F 5,6 KH 7,0 KJ 430 BE 0,6	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen Rote Grütze EW 2,9 F 5,9 KH 5,1 KJ 362 BE 0,4	Feine Kalbsbratwurst mit Rahmssoße, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersoße EW 4,0 F 7,2 KH 5,6 KJ 433 BE 0,5	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Mandarinencreme EW 6,6 F 3,0 KH 7,2 KJ 352 BE 0,6	Schinken-Rührei, dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln Bananenpudding mit Schokoladensoße EW 4,3 F 5,2 KH 5,2 KJ 364 BE 0,4	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei Nougatcreme EW 4,2 F 3,8 KH 7,3 KJ 411 BE 0,7	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Zitronenmousse EW 7,3 F 2,5 KH 6,0 KJ 326 BE 0,5
Premium für Genießer Gold 10,95€	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln Karamelpudding	Pfifferlinge mit etwas Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Kartoffel-Röstitaler Rote Grütze	Mai-Schollenfilet, natur gebraten, mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Vanillepudding mit Erdbeersoße	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln Mandarinencreme	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree Bananenpudding mit Schokoladensoße	Mai-Schollenfilet, natur gebraten, mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Nougatcreme	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu eine gebratene Hähnchenbrust und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 8,50€	Lammragout mit Zwiebeln und Bohnen, dazu Butternudeln Karamelpudding	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Rote Grütze	Kleine Frikadelle auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Vanillepudding mit Erdbeersoße	Seemannslabskaus mit 1 Spiegelei und 1 Rollmops Mandarinencreme	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree Bananenpudding mit Schokoladensoße	Putengulasch, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Nougatcreme	Kräuter-Rührei, dazu leckere Bratkartoffeln Zitronenmousse
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 8,50€	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott Karamelpudding	Kräftiger Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln Rote Grütze	Süßer Grießflammeri mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Vanillepudding mit Erdbeersoße	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und gemischter Salat Mandarinencreme	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße Bananenpudding mit Schokoladensoße	Leckere Pilzpfanne in Rahmssoße, dazu Butterspätzle Nougatcreme	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmorellen (ohne Steine) Zitronenmousse
Kaltmenü Abendbrot & mehr 7,00€ Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +0,95€ / Port.	Brathering mit Zwiebelringen, garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade	„Schweizer Käse-Wurst-Salat“ mit Fleischwurst und Emmentaler, abgeschmeckt mit Senf und Schnittlauch, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Salatplatte „Florida“ mit Salatmix, Gurke, Tomate, Mandarinspalten, Hähnchenfleisch und Cocktail-Dressing	„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 0,95€ Kuchen 1,95€ jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Omabrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Röggelchen Apfel-Butterkuchen	Fitness-Brötchen Streusel-Mandarinentaler	Vierländer Eierschecke	Opabrötchen Butterkuchen mit Guß	Mohnbrötchen Bienenstich	Schrippe Ronsdorfer Pflaumenkuchen

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 = Sesamsamen/erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/erzeugnisse, N = Weichtiere/erzeugnisse, X = siehe Ausdruck – 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)