

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 €

Kalbsbraten „à la Normande“
geschmort mit Cidre, Möhren,
Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree
und Kürbis „süß-sauer“



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 27. KW	Montag, 04.07.22	Dienstag, 05.07.22	Mittwoch, 06.07.22	Donnerstag, 07.07.22	Freitag, 08.07.22	Samstag, 09.07.22	Sonntag, 10.07.22
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 9,50 €	Eisbeinfleisch 2,3,7 auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei G,I,J Joghurt „Pflirsich-Melba“ X	Frikadelle 1,3 mit Champignonsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln A,C,G,I,L Kirschkompott	Möhreneintopf 2,3,7 mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen G,I Quarkcreme mit Schokosplittern G	„Falscher Hase“ 1,3 - Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln A,G,I,J,L Erdbeercreme G	2 „Matjesfilets“ 2,3,4 auf Hausfrauen Art C,D,G,I,J,L in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Bratwurst „Thüringer Art“ 1,7 mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree G,I,J Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Sauerbraten „Rheinische Art“ 1 vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,I,J Joghurt „Kirsch-Banane“ X
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 9,50 €	Hühnerfrikassee 3 in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln G,L Joghurt „Pflirsich-Melba“ X	Hähnchenpfanne „chinesisch“ 3 mit Huhnfleisch F,G,I und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis Kirschkompott	2 kleine Frikadellen 1,3 mit Bratensoße, A,C,G,I,J,L dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern G	„Gulasch-Topf“ 1 (vom Rind) mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln G,I Erdbeercreme G	Schweinegeschnetzeltes A,G,I „Züricher Art“ mit Champignons, dazu Spiralnudeln Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	2 gekochte Eier 3 auf Rahmspinat, C,G,I,L dazu Salzkartoffeln Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Huhneintopf „Royal“ C,G,I mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis Joghurt „Kirsch-Banane“ X
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 9,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Kräftiges Rindergulasch, 1 dazu Fingermöhrrchen G,I,J und Kartoffelpüree Joghurt „Pflirsich-Melba“ X EW 4,2 F 3,7 KH 7,2 KJ 340 BE 0,6	3 Königsberger Klopse 3,8 mit Kapernsoße, A,C,G,I,J,L dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Kirschkompott EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6	Gebratenes Hähnchenbrustfilet 1,3 mit Rotweinsauce, F,G,I,J,L dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern G EW 6,0 F 1,2 KH 7,0 KJ 267 BE 0,6	Gedünstetes Seelachsfilet 2,3,8 in Senfsoße, D,G,I,J,L dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Erdbeercreme G EW 6,0 F 2,0 KH 6,0 KJ 282 BE 0,5	Saftiger Schweinebraten 1,3 mit Bratensoße, G,I,J,L dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H EW 8,5 F 3,8 KH 7,8 KJ 414 BE 0,7	Grüner Bohneneintopf G,I mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischeneinlage Grießbrei mit Himbeersoße A,G EW 3,7 F 1,9 KH 5,0 KJ 202 BE 0,4	Kalbsgeschnetzeltes 3 in Sahnesauce mit Champignons, G,I,L dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“ X EW 6,0 F 1,7 KH 9,2 KJ 332 BE 0,7
Premium für Genießer Gold 10,95 €	Paniertes Schweineschnitzel 1,2,3 „Cordon bleu“ A,G,I,J (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse und Kräuterpüree Joghurt „Pflirsich-Melba“ X	„Holsteiner Platte“ 2,3,7 Kasseler, Bratwürstchen G,I und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Kirschkompott	Schollenfilet, natur gebraten, 2,3,8 mit Kräuterbutter, Kapern D,G,I,L und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Quarkcreme mit Schokosplittern G	„Griechische Platte“ G Gyros-Geschnetzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen und Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki Erdbeercreme G	1/2 Grill-Hähnchen, 3,8 dazu buntes Kartoffelpüree G,L (mit Kräutern und Gemüse) und Krautsalat Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Gebratenes Rotbarschfilet, natur 3,8 mit Remouladensoße, C,D,G,J dazu warmer Kartoffelsalat Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Gebratene Entenkeule 1 mit Geflügelsoße, A,G dazu Fingermöhrrchen und Kartoffelklöße Joghurt „Kirsch-Banane“ X Menü- Aufpreis + 1,50€
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 8,50 €	Gebratene Blutwurst, A,G dazu Kartoffelpüree und Apfelmus (kalt) Joghurt „Pflirsich-Melba“ X	„Jägerpfanne“ 1 mit Hackfleisch, G,I und Pilzen, dazu Kartoffelbrei Kirschkompott	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ 7 auf Rahmwirsing, G,I dazu Kartoffelpüree Quarkcreme mit Schokosplittern G	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel 1,3 auf Geflügelsoße, A,G,L dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln Erdbeercreme G	Rindergulasch 1 mit Champignons, A,C,G,I,J dazu Eiernudeln Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Hähnchenfleisch G in Currysoße mit Fruchteneinlage, dazu bunter Gemüseris Grießbrei mit Himbeersoße A,G	2 Kochklopse A,C,G,I,J auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Kirsch-Banane“ X
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 8,50 €	Milchreis 2,3,5 mit Zimt und Zucker, G,L dazu heißes Backobst Joghurt „Pflirsich-Melba“ X	Grüner Bohneneintopf G,I mit Kartoffeln und Bohnenkraut Kirschkompott	Gefüllte Paprikaschote A,C,F,G,I,J (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Quarkcreme mit Schokosplittern G	Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott Erdbeercreme G	Spargelgemüse 3 in Holländischer Soße, C,G,I,L dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	3 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißem Fruchtkompott (Pflirsich, Ananas und Mandarinenpalten) Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Leckere Pilzpfanne 1,3 in Rahmsauce, A,C,G,I dazu Butterspätzle Joghurt „Kirsch-Banane“ X
Kaltmenü Abendbrot & mehr 7,00 € Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +0,95 € / Port.	2 Scheiben Römerbraten, 2,3,7,8 garniert mit Eischeiben und Tomate, C,I,J dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Leckerer, sahniger Kräuterquark A,G garniert mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter	„Schlachtplatte“ 2,3,4,5,7 Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst A,G,I,J,L und Schmalz, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter	Frischer Obstsalat A,C,G mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Fischplatte“ 1,8 - Brathering und Rollmops A,D,J mit Zwiebelringen garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade	Paniertes Schweineschnitzel 3,8 mit Senf, dazu Kartoffelsalat A,C,J „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geflügelsalat 3 mit Spargel, Champignons A,C,G,J und Mandarinenpalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 0,95 € Kuchen 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Schrippe Streusel-Mandarintaler	Würzlinge Apfel-Vanilleschnitte	Opabrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Omabrötchen Bienenstich	Röggelchen Frucht-Kopenhagener	Sesambrötchen Himbeer-Berliner	Mohnbrötchen gebackener Käsekuchen

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 (außer 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)