

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€

„Griechische Platte“
- Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein
und Cevapcici mit Zwiebelringen,
dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki

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 29. KW	Montag, 19.07.21	Dienstag, 20.07.21	Mittwoch, 21.07.21	Donerstag, 22.07.21	Freitag, 23.07.21	Samstag, 24.07.21	Sonntag, 25.07.21
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 9,50€	Rahmgulasch „Jäger Art“ (vom Schwein) mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln Zitronenmousse	Gebratene Frikadelle mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Grüner Erbseneintopf mit 2 Wiener Würstchen Karamelpudding mit Sahnesoße	Gebratene Hähnchenkeule auf buntem Frühlingsgemüse, mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Grießbrei mit Kirschoße	Gebratenes Seefischfilet, natur, mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Joghurtcreme mit Früchten	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Specksoße und Kartoffelbrei Cappuccinopudding	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis Erdbeerpudding mit Sahne
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 9,50€	Gebratene Hähnchenbrust in Käse-Kräutersoße, dazu saftige Tomaten-Nudeln Zitronenmousse	Feine Bratwurst in Rahmsoße, dazu Blumenkohl- röschen in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Karamelpudding mit Sahnesoße	Gebratenes Seefischfilet, natur, dazu Remouladensoße und gebackene Kartoffelspalten Grießbrei mit Kirschoße	Blumenkohl-Eintopf „Royal“ mit Eierstich, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen Joghurtcreme mit Früchten	Kräftiges Gulasch (vom Schwein), dazu Rotkohl und Eiernudeln Cappuccinopudding	Leckerer Pilzragout in Rahmsoße mit Kräutern und etwas Speck, dazu Serviettenknödel Erdbeerpudding mit Sahne
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 9,95€ Nährwertangaben je 100 g:	Mageres Kasseler mit Soße, dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree Zitronenmousse EW 5,5 F 4,9 KH 5,5 KJ 363 BE 0,5	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree Erdbeer-Rhabarber-Grütze EW 4,2 F 4,8 KH 6,8 KJ 370 BE 0,6	„Falscher Hase“ - Hackbraten mit Sahnesoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln Karamelpudding mit Sahnesoße EW 8,0 F 8,0 KH 7,0 KJ 509 BE 0,5	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Senfsoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Grießbrei mit Kirschoße EW 5,4 F 6,9 KH 8,3 KJ 496 BE 0,7	Hähnchenbrust mit Spargelcremesoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln Joghurtcreme mit Früchten EW 5,8 F 1,3 KH 6,0 KJ 264 BE 0,5	Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen Cappuccinopudding EW 2,1 F 3,2 KH 7,0 KJ 261 BE 0,5	Spießbraten vom Schwein in Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Erdbeerpudding mit Sahne EW 9,1 F 3,8 KH 6,0 KJ 387 BE 0,5
Premium für Genießer Gold 10,95€	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Zitronenmousse	Paniertes Schweineschnitzel „Försterin Art“ mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Tomatensalat Erdbeer-Rhabarber-Grütze	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Karamelpudding mit Sahnesoße	Pfifferlinge in Rahmsoße mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten Grießbrei mit Kirschoße	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Joghurtcreme mit Früchten	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Cappuccinopudding	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Erdbeerpudding mit Sahne
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 8,50€	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Zitronenmousse	Hähnchenpfanne mit viel Gemüse, dazu Reis Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Schmorkohl mit Hackfleisch, dazu Kartoffelpüree Karamelpudding mit Sahnesoße	Rinderbraten mit Rotweinssoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Grießbrei mit Kirschoße	Spaghetti „Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße Joghurtcreme mit Früchten	Putenrollbraten in Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree Cappuccinopudding	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsoße, dazu Kräuterpüree Erdbeerpudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 8,50€	Bunter Gemüsetopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen, Petersilie, Grießklößchen und Nudeln Zitronenmousse	Kaiserschmarrn (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Blumenkohl in sahniger Käsesoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Karamelpudding mit Sahnesoße	3 Eierpfannkuchen, dazu heiße Schokoladensauce mit Birnenstücken Grießbrei mit Kirschoße	Grießflammeri mit heißem Aprikosenkompott Joghurtcreme mit Früchten	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Cappuccinopudding	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeerkompott Erdbeerpudding mit Sahne
Kaltmenü Abendbrot & mehr 7,00€ Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +0,95€ / Port.	2 kleine Frikadellen mit Senf garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	„Salatplatte“ - Blattsalate, Gurke, Tomate, Möhren- stifte, Croutons, gekochter Schinken und Cocktail-Dressing	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker und Sauerkirschkompott	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Brathering mit Zwiebelringen, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 0,95€	Sesambrötchen	Mohnbrötchen	Vierländer	Röggelchen	Opabrötchen	Omabrötchen	Kraftkornbrötchen
Kuchen jew. in Verb. mit einer Menülieferung 1,95€	Frucht-Kopenhagener	Apfel-Vanilleschnitte	Mohn-Quarkschnitte	Himbeer-Berliner	Eierschecke	gefüllter Butterkuchen mit Zucker	Vanille-Kirschschnitte

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 (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)