

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€

Rinderbraten „Madagaskar“
in Rotweinsauce mit Champignons, Tomate,
Zwiebeln, Knoblauch und grünem Pfeffer,
dazu Reis und Möhrensalat

1,2,3,8
G

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 32. KW	Montag, 09.08.21	Dienstag, 10.08.21	Mittwoch, 11.08.21	Donnerstag, 12.08.21	Freitag, 13.08.21	Samstag, 14.08.21	Sonntag, 15.08.21
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 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 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 Rotweinsauce, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersauce	„Gulasch-Topf“ (vom Rind) mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln 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
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 9,95€ 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 Fingermöhren und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse
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	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat Vanillepudding mit Erdbeersauce	„Puszta-Schnitzel“ - paniertes Schweineschnitzel auf Paprikagemüse, dazu Butternudeln und Tomatensalat Mandarinencreme	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree Bananenpudding mit Schokoladensauce	Schollenfilet „Finkenwerder Art“, natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat Nougatcreme	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Zitronenmousse
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 8,50€	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln Karamelpudding	2 Eierpannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Rote Grütze	Kleine Frikadelle auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Vanillepudding mit Erdbeersauce	Seemannslabskaus mit 1 Spiegelei und 1 Rollmops Mandarinencreme	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree Bananenpudding mit Schokoladensauce	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	Buntes Sommergemüse aus Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Bohnen mit Holländischer Soße, dazu gebackene Kartoffelspalten und Tomatensalat Rote Grütze	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und gemischter Salat Vanillepudding mit Erdbeersauce	Eierpannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesauce Mandarinencreme	Blumenkohl-Brokkoli-Eintopf „Royal“ mit Eierstich, Kartoffelwürfeln und Kräutern Bananenpudding mit Schokoladensauce	Leckere Pilzpfanne in Rahmsauce, 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, Mandarinenpalten, Hähnchenfleisch und Cocktail-Dressing	„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
Brötchen 0,95€ Kuchen 1,95€ jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Opabrötchen Frucht-Kopenhagener	Schrippe Mohn-Quarkschnitte	Sesambrötchen Zitronenkuchen	Kraftkorn Himbeer-Berliner	Omabrötchen Kirsch-Butterkuchen	Mohnbrötchen Apfel-Vanilleschnitte	Röggelchen Ronsdorfer Kirschkuchen

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, O = Weizen/erzeugnisse, P = Phosphor, Q = Sesam/erzeugnisse, R = Raps/erzeugnisse, S = Soja/erzeugnisse, T = Triticale/erzeugnisse, U = Weizen/erzeugnisse, V = Weizen/erzeugnisse, W = Weizen/erzeugnisse, X = 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)