

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

11,30€

„Saltimbocca milanese“ -
Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken
und Salbei, in Käse-Ei-Hülle gebraten,
mit Tomaten-Sahnesoße, Kräuterpüree
und gemischtem Salat

2,3,7
A,C,G,I

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 38. KW	Montag, 19.09.22	Dienstag, 20.09.22	Mittwoch, 21.09.22	Donnerstag, 22.09.22	Freitag, 23.09.22	Samstag, 24.09.22	Sonntag, 25.09.22
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 10,50€	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Mousse au Chocolat	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Mokkapudding mit Vanillesoße	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Pistazienpudding	Gebratenes Seelachsfilet, natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Mandelpudding mit Kirschsoße	Linseneintopf und 2 Wiener Würstchen Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 10,50€	Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei Mousse au Chocolat	Bunter Gemüseeintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Pfirsichkompott	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Mokkapudding mit Vanillesoße	Gebratenes Seelachsfilet mit Kräuter-Senfsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Pistazienpudding	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße	Lockerer Hackbraten mit Rahmschote, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Bratwurstschnecke auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 10,90€ Nährwertangaben je 100 g:	Frikadelle mit Sahnesoße, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Mousse au Chocolat EW 5,6 F 4,8 KH 7,3 KJ 326 BE 0,6	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln Pfirsichkompott EW 5,4 F 4,0 KH 5,8 KJ 342 BE 0,5	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Mokkapudding mit Vanillesoße EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	Kasselerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Pistazienpudding EW 4,9 F 4,2 KH 7,8 KJ 381 BE 0,6	Nudeleintopf mit viel Gemüse und Huhnfleisch Mandelpudding mit Kirschsoße EW 4,6 F 1,6 KH 6,4 KJ 245 BE 0,5	Feine Kalbsbratwurst mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Birnenstückchen EW 4,0 F 6,6 KH 8,2 KJ 459 BE 0,6	Putenkeulenbraten mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne EW 6,0 F 7,0 KH 6,6 KJ 484 BE 0,6
Premium für Genießer Gold 11,90€	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Mousse au Chocolat	„Holzfällersteak“ vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Krautsalat Pfirsichkompott	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Mokkapudding mit Vanillesoße	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat Pistazienpudding	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Mandelpudding mit Kirschsoße	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Sahne
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 9,50€	Gebratene Fischstäbchen, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Mousse au Chocolat	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis Pfirsichkompott	„Currywurst“ frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu gebackene Kartoffelspalten Mokkapudding mit Vanillesoße	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen Pistazienpudding	Kleine Frikadelle auf Schmorgurken, dazu Petersilienkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße	2 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle Vanillepudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 9,50€	Buntes Gemüse (Möhren, Erbsen, Kohlrabi) in Käse-Sahnesoße mit Kräutern, dazu saftige Tomaten-Nudeln Mousse au Chocolat	Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker Pfirsichkompott	Vegetarisches Geschnetzeltes „Züricher Art“ in Sahnesoße mit Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler Mokkapudding mit Vanillesoße	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Pistazienpudding	2 Hefeklöße dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Mandelpudding mit Kirschsoße	Gabelspaghetti „Bologneser Art“ mit Gemüse-Bolognese, dazu Gurkensalat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) Vanillepudding mit Sahne
Kaltmenü Abendbrot & mehr 7,90€ Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,00 € / Port.	Kasselerbraten – kalt – mit Sahneerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Salatplatte „Hawaii“ mit Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, Ananasstückchen, Schinkenstreifen und Cocktail-Dressing	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Hackfleischröllchen mit Tsatsiki und Krautsalat, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Geräucherte Makrele mit Zwiebelringen, bunt garniert, dazu Vollkornbrot und Butter	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Feiner Eiersalat angemacht mit Champignons, Spargel, Erbsen und etwas Mayonnaise, garniert, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 1,30€ Kuchen 2,30€ jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Vierländer Frucht-Kopenhagener	Mohnbrötchen Kirsch-Butterkuchen	Schrippe Ronsdorfer Apfelkuchen	Würzlinge Himbeer-Berliner	Omabrötchen Ronsdorfer Kirschkuchen	Sesambrötchen Zitronenkuchen	Röggelchen Quarkschnecke

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte/Menu ohne Salat, Dessert.
 Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Anti-oxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)
 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, O = Weizen/erzeugnisse, P = Milchprotein/erzeugnisse, Q = Weichtiere/erzeugnisse, R = Weichtiere/erzeugnisse, S = Weichtiere/erzeugnisse, T = Weichtiere/erzeugnisse, U = Weichtiere/erzeugnisse, V = Weichtiere/erzeugnisse, W = Weichtiere/erzeugnisse, X = siehe Aufdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (einer oder mehrerer) enthalten.