

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€

„Thanksgiving-Turkey“ -
Truthahnbraten mit Preiselbeersode,
dazu glasierte Fingermöhren
(mit Ahornsirup, Butter und Petersilie)
und Kürbis-Kartoffelpüree



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 39. KW	Montag, 26.09.22	Dienstag, 27.09.22	Mittwoch, 28.09.22	Donnerstag, 29.09.22	Freitag, 30.09.22	Samstag, 01.10.22	So., 02.10.22, Erntedank
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 10,50€	Eisbeinflisch ^{2,3,7} auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei ^{G,I,J} Joghurt „Pfirsich-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“ - Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln ^{1,3} Erdbeercreme ^{A,G,I,J,L} G	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art ^{2,3,4} in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln ^{C,D,G,I,J,L} Haselnusspudding mit Vanillesoße ^{G,H}	Bratwurst „Thüringer Art“ ^{1,7} mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree ^{G,I,J} Grießbrei mit Himbeersode 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 10,50€	Hühnerfrikassee ³ in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,L} Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	Hähnchenpfanne „chinesisch“ ³ mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis ^{F,G,I} Kirschkompott	2 kleine Frikadellen ^{1,3} mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln ^{A,C,G,I,J,L} Quarkcreme mit Schokosplittern G	„Gulasch-Topf“ (vom Rind) mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln ¹ Erdbeercreme ^{G,I} G	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ ^{A,G,I} mit Champignons, dazu Spiralnudeln ^{G,H} Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln ³ Grießbrei mit Himbeersode A,G	Huhneintopf „Royal“ mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis ^{C,G,I} Joghurt „Kirsch-Banane“ x
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 10,90€ Nährwertangaben je 100 g:	Kräftiges Rindergulasch, dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree ¹ Joghurt „Pfirsich-Melba“ x EW 4,2 F 3,7 KH 7,2 KJ 340 BE 0,6	3 Königsberger Klopse ^{3,8} mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat ^{A,C,G,I,J,L} Kirschkompott EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6	Gebratenes Hähnchenbrustfilet ^{1,3} mit Rotweinsode, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln ^{F,G,I,J,L} 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, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat ^{D,G,I,J,L} Erdbeercreme G EW 6,0 F 2,0 KH 6,0 KJ 282 BE 0,5	Saftiger Schweinebraten ^{1,3} mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln ^{G,I,J,L} Haselnusspudding mit Vanillesoße ^{G,H} EW 8,5 F 3,8 KH 7,8 KJ 414 BE 0,7	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen ^{C,G,I} Grießbrei mit Himbeersode A,G EW 2,3 F 1,9 KH 6,5 KJ 226 BE 0,5	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesode mit Champignons, dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln ³ Joghurt „Kirsch-Banane“ x EW 6,0 F 1,7 KH 9,2 KJ 332 BE 0,7
Premium für Genießer Gold 11,90€	Paniertes Schweineschnitzel ^{1,2,3} „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse und Kräuterpüree ^{A,G,I,J} Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	„Holsteiner Platte“ ^{2,3,7} Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln ^{G,I} Kirschkompott	Schollenfilet, natur gebraten, ^{2,3,8} mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat ^{D,G,I,L} Quarkcreme mit Schokosplittern G	„Griechische Platte“ Gyros-Geschnetzeltes (vom Schwein) ^G mit Zwiebelringen und Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki Erdbeercreme G	1/2 Grill-Hähnchen, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und Krautsalat G Haselnusspudding mit Vanillesoße ^{G,H}	Gebratenes Rotbarschfilet, natur ^{3,8} mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat ^{C,D,G,J} Grießbrei mit Himbeersode A,G	Gebratene Entenkeule ¹ mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Kartoffelklöße ^{A,G} Joghurt „Kirsch-Banane“ x Menü- Aufpreis + 1,50€
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 9,50€	Gebratene Blutwurst, dazu Kartoffelpüree und Apfelmus (kalt) ^{A,G} Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	„Jägerpfanne“ mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei ¹ Kirschkompott ^{G,I}	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ ⁷ auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree ^{G,I} Quarkcreme mit Schokosplittern G	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel ^{1,3} auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln ^{A,G,L} Erdbeercreme G	Hackfleischröllchen auf Paprikagemüse, dazu Erbsen-Reis ^{C,G,I} Haselnusspudding mit Vanillesoße ^{G,H}	Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchtinlage, dazu bunter Gemüseris G Grießbrei mit Himbeersode A,G	2 Kochklopse auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree ^{A,C,G,I,J} Joghurt „Kirsch-Banane“ x
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 9,50€	Milchreis ^{2,3,5} mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst ^{G,L} Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Bohnenkraut ^{G,I} Kirschkompott	Gefüllte Paprikaschote (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Kräuterpüree ^{A,C,F,G,I,J} Quarkcreme mit Schokosplittern G	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott G Erdbeercreme G	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln ³ Haselnusspudding mit Vanillesoße ^{C,G,I,L} G,H	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Pfirsich, Ananas und Mandarinspalten) ^{A,C,G} Grießbrei mit Himbeersode A,G	Leckere Pilzpfanne in Rahmsode, dazu Butterspätzle ^{1,3} Joghurt „Kirsch-Banane“ x ^{A,C,G,I}
Kaltmenü Abendbrot & mehr 7,90€ Preis bei Anlieferung mit Mittagsmenü, bei Anlieferung allein: +1,00 € / Port.	2 Scheiben Römerbraten, ^{2,3,7,8} garniert mit Eischeiben und Tomate, ^{C,I,J} dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Leckerer, sahniger Kräuterquark garniert mit Gurke und Tomate, ^{A,G} 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“ - Brathering und Rollmops ^{1,8} mit Zwiebelringen garniert, ^{A,D,J} dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade ^{G,H}	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 Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 1,30€ Kuchen 2,30€ jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Fitness-Brötchen Eierschecke	Vierländer Zitronenkuchen	Mohnbrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Opabrötchen Mohn-Quarkschnitte	Omabrötchen Apfel-Butterkuchen	Röggelchen Streuseltaler	Sesambrötchen Kirsch-Butterkuchen

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)