

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€

„Allgäuer Schweinesteak“ -
gebratenes Nackensteak, überbacken
mit Champignons, Schinken und Käse,
dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat



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 40. KW	Mo., 03.10.22, Tag der Dt. Einheit	Dienstag, 04.10.22	Mittwoch, 05.10.22	Donnerstag, 06.10.22	Freitag, 07.10.22	Samstag, 08.10.22	Sonntag, 09.10.22
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 10,50€	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 Erdbeersöße	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Mandarinencreme	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsöße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Bananenpudding mit Schokoladensoße	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 10,50€	„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	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) in Meerrettichsoße, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersöße	Gyros - Geschnetzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen, dazu Tomaten-Nudeln und Tsatsiki Mandarinencreme	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Bananenpudding mit Schokoladensoße	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Nougatcreme	2 kleine Frikadellen auf Schmorgurkengemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln Zitronenmousse
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 10,90€ Nährwertangaben je 100 g:	Blumenkohl mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Karamelpudding EW 5,8 F 5,6 KH 7,0 KJ 430 BE 0,6	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Rote Grütze EW 3,8 F 1,1 KH 5,8 KJ 208 BE 0,5	Feine Kalbsbratwurst mit Rahmsoße, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersöße EW 4,0 F 7,2 KH 5,6 KJ 433 BE 0,5	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Mandarinencreme EW 6,6 F 3,0 KH 7,2 KJ 352 BE 0,6	Schinken-Rührei, dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln Bananenpudding mit Schokoladensoße EW 4,3 F 5,2 KH 5,2 KJ 364 BE 0,4	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei Nougatcreme EW 4,2 F 3,8 KH 7,3 KJ 411 BE 0,7	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse EW 8,1 F 1,3 KH 8,0 KJ 324 BE 0,7
Premium für Genießer Gold 11,90€	Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat Karamelpudding	Gebratenes Rotbarschfilet, natur dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat Rote Grütze	Pfifferlinge in Rahmsoße mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten Vanillepudding mit Erdbeersöße	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln Mandarinencreme	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree Bananenpudding mit Schokoladensoße	Gebratenes Forellenfilet mit Kräuter-Butter-Soße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 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 9,50€	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 Erdbeersöße	Seemannslabskaus mit 1 Spiegelei und 1 Rollmops Mandarinencreme	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree Bananenpudding mit Schokoladensoße	Putengulasch, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Nougatcreme	Kräuter-Rührei, dazu leckere Bratkartoffeln Zitronenmousse
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 9,50€	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott Karamelpudding	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Bohnensalat Rote Grütze	Vegetarisches Geschnetzeltes „Bombay“ in Curry-Sahnesoße mit Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis Vanillepudding mit Erdbeersöße	Eierpannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße Mandarinencreme	Blumenkohl in sahniger Käsesoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Bananenpudding mit Schokoladensoße	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Nougatcreme	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmorellen (ohne Steine) Zitronenmousse
Kaltmenü Abendbrot & mehr 7,90€ Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,00 € / Port.	„Matjesfilet“ auf Hausfrauen Art mit Apfel-, Zwiebel-Sahnesoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Frikadelle mit Senf, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker und Sauerkirschkompott	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Brathering mit Zwiebelringen, garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade	Salatplatte „griechisch“ mit Salatmix, Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Schafskäse und Knoblauch-Kräuterdressing	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 1,30€ Kuchen 2,30€ jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Röggelchen Apfel-Butterkuchen	Fitness-Brötchen Himbeer-Berliner	Vierländer Ronsdorfer Kirschkuchen	Opabrötchen Eierschecke	Sesambrötchen Quarkschnecke	Schrippe Ronsdorfer Pflaumenkuchen	

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 = 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)