

Einfach bis 16.00 Uhr bestellen –
und schon am nächsten Tag genießen

040-7276727
Fax: 040-7276720

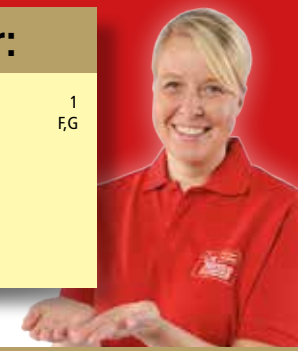


Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

**Internationales
Wochenmenü**
rund um die Welt
Gelb

9,25 €

Paprikás Csirke - „Paprikahuhn“ 1
F,G
Hähnchenbrust geschmort mit Zwiebeln,
Paprika und Tomate, abgeschmeckt
mit saurer Sahne und Knoblauch,
dazu Reis und Bohnensalat
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 44. KW	Montag, 26.10.20	Dienstag, 27.10.20	Mittwoch, 28.10.20	Donnerstag, 29.10.20	Freitag, 30.10.20	Sa., 31.10.20, Tag der Reformation	Sonntag, 01.11.20
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 8,45 €	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Grießdessert	Hamburger National - Birnen - Bohnen - Speck, dazu Salzkartoffeln Erdbeerpudding	2 kleine Frikadellen auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln Joghurt „Cassis-Vanille“	Grünkohl mit 2 Kochwürstchen, dazu Salzkartoffeln Apfelmus	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat Zitronenmousse	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 8,45 €	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Grießdessert	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Erdbeerpudding	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Joghurt „Cassis-Vanille“	3 Kochklopse auf Möhren-Schwarzwurzel-Gemüse in Kräuterrahm, dazu Kartoffelpüree Apfelmus	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Zitronenmousse	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße und Parmesankäse Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“	Lamm-Ragout mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis Schokoladenpudding mit Sahne
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 8,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Grießdessert EW 7,3 F 2,5 KH 6,0 KJ 326 BE 0,5	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Erdbeerpudding EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Joghurt „Cassis-Vanille“ EW 4,8 F 5,2 KH 7,2 KJ 398 BE 0,7	Gedünstetes Fischfilet (Hoki) mit DillsöÙe, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Apfelmus EW 4,6 F 1,4 KH 7,2 KJ 255 BE 0,6	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischeinlage Zitronenmousse EW 3,6 F 1,5 KH 4,3 KJ 195 BE 0,4	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ EW 3,7 F 7,5 KH 6,6 KJ 459 BE 0,6	Kalbsrollbraten in Sahnesoße mit Champignons, dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne EW 5,9 F 3,0 KH 6,0 KJ 297 BE 0,5
Premium für Genießer Gold 9,90 €	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln Grießdessert	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Erdbeerpudding	Gebratenes Rotbarschfilet, natur dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat Joghurt „Cassis-Vanille“	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Apfelmus	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Fingermöhren und Kräuterpüree Zitronenmousse	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsoße, dazu Grünkohl und Kartoffelklöße Schokoladenpudding mit Sahne
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,70 €	Gebratene Fischstäbchen, dazu warmer Kartoffelsalat Grießdessert	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüseeinlage, dazu Spiralnudeln Erdbeerpudding	Hackbraten mit Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) Joghurt „Cassis-Vanille“	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Apfelmus	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße Zitronenmousse	Kleine gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu warmer Speck-Kartoffelsalat Schokoladenpudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,75 €	Bunter Eintopf aus Möhren, Bohnen und Blumenkohl, mit Kartoffelwürfeln und Petersilie Grießdessert	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Erdbeerpudding	Gabelspaghetti mit bunter Käsesoße (mit Erbsen, Möhren und Petersilie), dazu Karottensalat Joghurt „Cassis-Vanille“	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Apfelmus	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln Zitronenmousse	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiÙe Vanillesoße Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Schokoladenpudding mit Sahne
Kaltmenü Abendbrot & mehr 5,95 € Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,25 € / Port.	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Leckerer Eiersalat mit Mandarinspalten, Erbsen, Mayonnaise und etwas Curry angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter	Wurstplatte Mortadella, Salami, Blut- und Leberwurst, bunt garniert mit Mixed Pickels, dazu Vollkornbrot und Butter	Salatplatte „Hawaii“ mit Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, Ananasstückchen, Schinkenstreifen und Cocktail-Dressing	Feiner Heringsalat mit Gurke, Zwiebel, Apfel und etwas Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	2 kleine Frikadellen mit Senf, garniert, dazu leckerer Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade
Brötchen 0,75 € Kuchen 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Schrippe Bienenstich	Würzlinge Apfel-Vanilleschnitte	Opabrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Omabrötchen gefüllter Butterkuchen	Schrippe Frucht-Kopenhagener	Mohnbrötchen gebackener Käsekuchen	

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte/ Menü 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; X = siehe Ausdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine, Weichtiere und deren Erzeugnisse) enthalten.