

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

**040-7276727**  
Fax: 040-7276720



Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

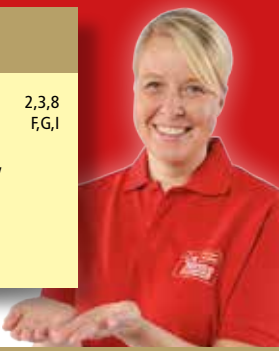
**Internationales  
Wochenmenü**

rund um die Welt

**Gelb**

**9,25 €**

Hähnchenbrustfilet  
„Schweizer Art“,  
mit Rahm-Champignons und Käse überbacken,  
dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat



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 47. KW	Montag, 16.11.20	Dienstag, 17.11.20	Mittwoch, 18.11.20	Donnerstag, 19.11.20	Freitag, 20.11.20	Samstag, 21.11.20	Sonntag, 22.11.20
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & deftig <b>Rot</b> <b>8,45 €</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> 1,3 mit Bratensoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln <b>Mousse au Chocolat</b> x	<b>3 Bratwürstchen</b> 2,3,7 „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <b>Pfirsichkompott</b>	<b>Grüner Bohneneintopf</b> 2,3,7 mit 2 Wiener Würstchen <b>Mokkapudding mit Vanillesoße</b> G	<b>3 Königsberger Klopse</b> 3,8 in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat <b>Pistazienpudding</b> G,H	<b>Gebratenes Seelachsfilet,</b> 3 natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat <b>Mandelpudding mit Kirschsoße</b> G	<b>Linseneintopf</b> 2,3,7 und 2 Wiener Würstchen <b>Schokoladenpudding mit Birnenstücken</b> G	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> 1,3 mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln <b>Vanillepudding mit Sahne</b> x
<b>Leckere Vielfalt</b> leicht & bekömmlich <b>Grün</b> <b>8,45 €</b>	<b>Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“</b> 1,2,3,8 (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei <b>Mousse au Chocolat</b> x	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> G,I mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage <b>Pfirsichkompott</b>	<b>2 kleine Frikadellen</b> A,C,G,I auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree <b>Mokkapudding mit Vanillesoße</b> G	<b>Gebratenes Fischfilet (Hoki)</b> 3 mit Kräuter-Senfsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln <b>Pistazienpudding</b> G,H	<b>2 Spiegeleier</b> C,G,I auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln <b>Mandelpudding mit Kirschsoße</b> G	<b>Lockerer Hackbraten</b> 1,3 mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln <b>Schokoladenpudding mit Birnenstücken</b> G	<b>Bratwurstschnecke</b> 2,3 auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln <b>Vanillepudding mit Sahne</b> x
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs <b>Blau</b> <b>8,95 €</b> Nährwertangaben je 100 g:	<b>Frikadelle</b> 1,3 mit Sahnesoße, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln <b>Mousse au Chocolat</b> x EW 5,6   F 4,8   KH 7,3   KJ 326   BE 0,6	<b>Ungarisches Gulasch (vom Rind)</b> 1,3 mit Paprika und Zwiebeln, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln <b>Pfirsichkompott</b> EW 5,4   F 4,0   KH 5,8   KJ 342   BE 0,5	<b>Gefüllte Kohlroulade</b> 1 (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree <b>Mokkapudding mit Vanillesoße</b> G EW 2,5   F 3,5   KH 6,3   KJ 275   BE 0,5	<b>Kasselerbraten</b> 1,2,3,7 mit Soße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln <b>Pistazienpudding</b> G,H EW 4,9   F 4,2   KH 7,8   KJ 381   BE 0,6	<b>Nudeleintopf</b> A,G,I mit viel Gemüse und Huhnfleisch <b>Mandelpudding mit Kirschsoße</b> G EW 4,6   F 1,6   KH 6,4   KJ 245   BE 0,5	<b>Feine Kalbsbratwurst</b> 1,3,7 mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln <b>Schokoladenpudding mit Birnenstücken</b> G EW 4,0   F 6,6   KH 8,2   KJ 459   BE 0,6	<b>Putenkeulenbraten</b> 1,3 mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln <b>Vanillepudding mit Sahne</b> x EW 6,0   F 7,0   KH 6,6   KJ 484   BE 0,6
<b>Premium</b> für Genießer <b>Gold</b> <b>9,90 €</b>	<b>„Holzfällersteak“</b> 1,2,3,8 vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Krautsalat <b>Mousse au Chocolat</b> x	<b>„Grünkohlplatte“ -</b> 2,3,7 Grünkohl mit Kasseler und Kochwurst, dazu Salzkartoffeln <b>Pfirsichkompott</b>	<b>3 „Matjesfilets“</b> 1,2,3,4 mit Zwiebelringen, dazu Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie <b>Mokkapudding mit Vanillesoße</b> G	<b>2 kleine panierte</b> 1 <b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat <b>Pistazienpudding</b> G,H	<b>Gebratene Kalbsleber</b> 1 mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree <b>Mandelpudding mit Kirschsoße</b> G <b>Menü- Aufpreis + 1,00 €</b>	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> 3,5,8 mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat <b>Schokoladenpudding mit Birnenstücken</b> G	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> 1 in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße <b>Vanillepudding mit Sahne</b> x <b>Menü- Aufpreis + 0,50 €</b>
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit <b>Violett</b> <b>7,70 €</b>	<b>Geflügelfrikassee</b> G,I mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis <b>Mousse au Chocolat</b> x	<b>Gebratene Fischstäbchen,</b> A,D,G dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) <b>Pfirsichkompott</b>	<b>„Currywurst“</b> 7,8 frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu warmer Kartoffelsalat <b>Mokkapudding mit Vanillesoße</b> G	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> 2,3,7 mit 1 Wiener Würstchen <b>Pistazienpudding</b> G,H	<b>Kleine Frikadelle</b> 3,7 auf Schmorgurken, dazu Petersilienkartoffeln <b>Mandelpudding mit Kirschsoße</b> G	<b>2 Eierpannkuchen</b> A,C,G mit heißem Heidelbeerkompott <b>Schokoladenpudding mit Birnenstücken</b> G	<b>Wildgulasch</b> 1 in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle <b>Vanillepudding mit Sahne</b> x
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker <b>Weiß</b> <b>7,75 €</b>	<b>Steckrüben-Möhren-Eintopf</b> G,I mit Kartoffelwürfeln und Petersilie <b>Mousse au Chocolat</b> x	<b>Eierpannkuchen</b> 1 mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker <b>Pfirsichkompott</b> A,C,G	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> A,C,F,G,I,J (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree <b>Mokkapudding mit Vanillesoße</b> G	<b>Milchreis</b> G mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) <b>Pistazienpudding</b> G,H	<b>2 Hefeklöße</b> A,C,G dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) <b>Mandelpudding mit Kirschsoße</b> G	<b>Gabelspaghetti „Bologneser Art“</b> A,G,I mit Gemüse-Bolognese und Parmesankäse <b>Schokoladenpudding mit Birnenstücken</b> G	<b>3 Eierpannkuchen</b> A,C,G mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) <b>Vanillepudding mit Sahne</b> x
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr <b>5,95 €</b> Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,25 € / Port.	<b>Kasselerbraten – kalt –</b> 2,3,5,7,8 mit Sahneerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) C,G,I	<b>Feiner Fleischsalat</b> 2,3,7,8 lecker angemacht mit Gurke und etwas Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter A,C,G,I	<b>Salatplatte „Bella Italia“</b> G mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella-Käse und Basilikum-Dressing	<b>Frischer Obstsalat</b> A,C,G mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	<b>Geräucherte Makrele</b> A,D,G mit Zwiebelringen, bunt garniert, dazu Vollkornbrot und Butter	<b>Hausmacher Sülze</b> 2,3,7,8 mit Remouladensoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) C,G,I,J	<b>Feiner Eiersalat</b> 3 angemacht mit Champignons, Spargel, Erbsen und etwas Mayonnaise, garniert, dazu Toastbrot und Butter A,C,G,I
<b>Brötchen</b> <b>0,75 €</b> <b>Kuchen</b> <b>1,95 €</b> jew. in Verb. mit einer Menülieferung	<b>Vierländer</b> <b>Frucht-Kopenhagener</b>	<b>Mohnbrötchen</b> <b>Kirsch-Butterkuchen</b>	<b>Schrippe</b> <b>Friesischer Apfelkuchen</b>	<b>Würzlinge</b> <b>Bienenstich</b>	<b>Omabrötchen</b> <b>Streusel-Mandarintaler</b>	<b>Sesambrötchen</b> <b>Eierschecke</b>	<b>Röggelchen</b> <b>Ronsdorfer Pflaumenkuchen</b>

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 = Sesam/erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/erzeugnisse, N = Weichtiere/erzeugnisse, X = siehe Ausdruck – 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)