

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

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



Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

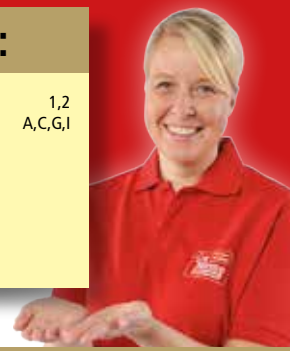
**Internationales  
Wochenmenü**

rund um die Welt

**Gelb**

**9,25 €**

„Piccata Milanese“ -  
Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle  
gebraten, dazu saftige Tomaten-Nudeln  
und gemischter Salat



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 49. KW	Montag, 30.11.20	Dienstag, 01.12.20	Mittwoch, 02.12.20	Donnerstag, 03.12.20	Freitag, 04.12.20	Samstag, 05.12.20	So., 06.12.20, 2. Advent/Nikolaus
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & deftig <b>Rot</b> <b>8,45 €</b>	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 Nougatcreme	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) Vanillepudding mit Erdbeersoße	Rahmgulasch (vom Schwein), dazu Leipziger Allerlei und Butternudeln Spekulatiuspudding
<b>Leckere Vielfalt</b> leicht & bekömmlich <b>Grün</b> <b>8,45 €</b>	„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	Rinderschmorbraten mit Rotweinsöße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Nougatcreme	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen 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 Vanillepudding mit Erdbeersoße	2 kleine Frikadellen auf Schmorgurkengemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln Spekulatiuspudding
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs <b>Blau</b> <b>8,95 €</b> Nährwertangaben je 100 g:	Blumenkohl mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Karamelpudding	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen Rote Grütze	Feine Kalbsbratwurst mit Rahmsöße, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln Nougatcreme	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Mandarinencreme	Schinken-Rührei, dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln Bananenpudding mit Schokoladensoße	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei Vanillepudding mit Erdbeersoße	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Finger-möhren und Petersilienkartoffeln Spekulatiuspudding
<b>Premium</b> für Genießer <b>Gold</b> <b>9,90 €</b>	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln Karamelpudding	Gebratenes Schollenfilet, natur mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Rote Grütze	„Griechische Platte“ - Gyros-Geschneitzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen und Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki Nougatcreme	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler und Kochwurst, dazu Salzkartoffeln Mandarinencreme	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree Bananenpudding mit Schokoladensoße	Schollenfilet, natur gebraten, mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Vanillepudding mit Erdbeersoße	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Spekulatiuspudding
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit <b>Violett</b> <b>7,70 €</b>	Seemannslabskaus mit 1 Spiegelei und 1 Rollmops Karamelpudding	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Rote Grütze	Kleine Frikadelle auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Nougatcreme	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln Mandarinencreme	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree Bananenpudding mit Schokoladensoße	Putengulasch, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Erdbeersoße	Kräuter-Rührei, dazu leckere Bratkartoffeln Spekulatiuspudding
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker <b>Weiß</b> <b>7,75 €</b>	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott Karamelpudding	Räucher-Tofu auf Grünkohl, dazu Salzkartoffeln Rote Grütze	Süßer Grießflammeri mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Nougatcreme	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und gemischter Salat Mandarinencreme	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße Bananenpudding mit Schokoladensoße	Leckere Pilzpfanne in Rahmsöße, dazu Butterspätzle Vanillepudding mit Erdbeersoße	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmorellen (ohne Steine) Spekulatiuspudding
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr <b>5,95 €</b> Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,25 € / Port.	Brathering mit Zwiebelringen, garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade Karamelpudding	Salatplatte „Florida“ mit Salatmix, Gurke, Tomate, Mandarinspalten, Hähnchenfleisch und Cocktail-Dressing Rote Grütze	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen Nougatcreme	„Käseplatte“ mit Gouda, Edamer und Camembert, garniert, dazu Grau- und Vollkornbrot, Butter und Schmalz Mandarinencreme	„Matjesfilet“ auf Hausfrauen Art mit Apfel-, Zwiebel-Sahnesoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) Bananenpudding mit Schokoladensoße	Frikadelle mit Senf, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) Vanillepudding mit Erdbeersoße	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter Spekulatiuspudding
<b>Brötchen</b> <b>0,75 €</b>	Omabrötchen	Röggelchen	Fitness-Brötchen	Vierländer	Opabrötchen	Mohnbrötchen	Schrippe
<b>Kuchen</b> jew. in Verb. mit einer Menülieferung <b>1,95 €</b>	Butter-Kopenhagenerkamm	Apfel-Butterkuchen	Streusel-Mandarintaler	Eierschecke	Butterkuchen mit Guß	Bienenstich	Ronsdorfer Pflaumenkuchen

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, 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 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)