

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 €

Gebratenes Schollenfilet „provencale“ -  
mit Tomate, Paprika und Zwiebeln,  
abgeschmeckt mit Zitrone, Kräutern  
der Provence und Knoblauch,  
dazu Butterkartoffeln 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 50. KW	Montag, 07.12.20	Dienstag, 08.12.20	Mittwoch, 09.12.20	Donnerstag, 10.12.20	Freitag, 11.12.20	Samstag, 12.12.20	So., 13.12.20, 3. Advent
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & deftig <b>Rot</b> 8,45 €	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt „Kirsche“	Hamburger National - Birnen - Bohnen - Speck, dazu Salzkartoffeln Apfelmus	2 kleine Frikadellen auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln Schokoladen-Grießbrei	Grünkohl mit 2 Kochwürstchen, dazu Salzkartoffeln Vanillepudding mit Kirschoße	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat Zitronen-Joghurtcreme	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Milchreis mit Erdbeersoße	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
<b>Leckere Vielfalt</b> leicht & bekömmlich <b>Grün</b> 8,45 €	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Fruchtjoghurt „Kirsche“	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Apfelmus	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Schokoladen-Grießbrei	3 Kochklopse auf Möhren-Schwarzwurzel-Gemüse in Kräuterrahm, dazu Kartoffelpüree Vanillepudding mit Kirschoße	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Zitronen-Joghurtcreme	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße und Parmesankäse Milchreis mit Erdbeersoße	Lamm-Ragout mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis Schokoladenpudding mit Sahne
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs <b>Blau</b> 8,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt „Kirsche“ EW 7,3   F 2,5   KH 6,0   KJ 326   BE 0,5	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Apfelmus EW 2,5   F 3,5   KH 6,3   KJ 275   BE 0,5	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Schokoladen-Grießbrei EW 4,8   F 5,2   KH 7,2   KJ 398   BE 0,7	Gebratenes Fischfilet (Hoki) mit Dillssoße, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Vanillepudding mit Kirschoße EW 5,5   F 1,6   KH 7,1   KJ 278   BE 0,6	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleisch einlage Zitronen-Joghurtcreme EW 3,6   F 1,5   KH 4,3   KJ 195   BE 0,4	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Milchreis mit Erdbeersoße 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
<b>Premium</b> für Genießer <b>Gold</b> 9,90 €	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln Fruchtjoghurt „Kirsche“	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Apfelmus	Gebratenes Rotbarschfilet, natur dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat Schokoladen-Grießbrei	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Kirschoße Menü- Aufpreis + 0,50 €	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Fingermöhren und Kräuterpüree Zitronen-Joghurtcreme	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Milchreis mit Erdbeersoße	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsoße, dazu Grünkohl und Kartoffelklöße Schokoladenpudding mit Sahne Menü- Aufpreis + 1,00 €
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit <b>Violett</b> 7,70 €	Gebratene Fischstäbchen, dazu warmer Kartoffelsalat Fruchtjoghurt „Kirsche“	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüseeinlage, dazu Spiralnudeln Apfelmus	Hackbraten mit Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) Schokoladen-Grießbrei	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Vanillepudding Kirschoße	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße Zitronen-Joghurtcreme	Kleine gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Milchreis mit Erdbeersoße	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu warmer Speck-Kartoffelsalat Schokoladenpudding mit Sahne
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker <b>Weiß</b> 7,75 €	Bunter Eintopf aus Möhren, Bohnen und Blumenkohl, mit Kartoffelwürfeln und Petersilie Fruchtjoghurt „Kirsche“	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Apfelmus	Gabelspaghetti mit bunter Käsesoße (mit Erbsen, Möhren und Petersilie), dazu Karottensalat Schokoladen-Grießbrei	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Vanillepudding mit Kirschoße	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße Milchreis mit Erdbeersoße	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Schokoladenpudding mit Sahne
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr 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 Pickles, 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
<b>Brötchen</b> 0,75 € <b>Kuchen</b> 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Opabrötchen Eierschecke	Mohnbrötchen gefüllter Butterkuchen mit Zucker	Vierländer Mohn-Eierschecke	Röggelchen Himbeer-Berliner	Schrippe Frucht-Kopenhagener	Omabrötchen Streusel-Mandarintaler	Kraftkornbrötchen Vanille-Kirschschnitte

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.   
 Nahrungangaben = 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 (einschließlich   
 Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxydationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)