

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

Internationales Wochenmenü

rund um die Welt

9,70 €

Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis

Dessert des Tages



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

030-456 5015

030-456 0810

Fax: 030-455 9093



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 6. KW	Montag, 06.02.23	Dienstag, 07.02.23	Mittwoch, 08.02.23	Donnerstag, 09.02.23	Freitag, 10.02.23	Samstag, 11.02.23	Sonntag, 12.02.23
Tagesmenü herzhaft & deftig Rot 8,50 €	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 Gemüseinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Pflaumen-Zimt-Creme	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Mandarinencreme	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Nougatcreme	Rahmgulasch (vom Schwein) , dazu Fingermöhrrchen und Kräuterpüree Zitronenmousse
Schonkost leicht & bekömmlich Grün 8,70 €	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse 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	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Pflaumen-Zimt-Creme	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Mandarinencreme	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Nougatcreme	2 kleine Buletten auf Schmorgurkengemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln Zitronenmousse
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 9,20 € Nährwertangaben je 100 g:	3 Kochklopse auf Rahm-Wirsing, dazu Petersilienkartoffeln Karamelpudding	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Rote Grütze	Feine Kalbsbratwurst mit Rahmsoße, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersöße	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Pflaumen-Zimt-Creme	Schinken-Rührei , dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln Mandarinencreme	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei Nougatcreme	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhrrchen und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse
Feinschmecker für Genießer Gold 10,50 €	Pfifferlinge in Rahmsoße mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten Karamelpudding	Gebratenes Rotbarschfilet, natur dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat Rote Grütze	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln Vanillepudding mit Erdbeersöße	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler und Knacker, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Pflaumen-Zimt-Creme	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree Mandarinencreme	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 8,00 €	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln Karamelpudding	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Rote Grütze	Kleine Bulette auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Vanillepudding mit Erdbeersöße	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln, dazu Kräuterpüree Pflaumen-Zimt-Creme	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, natur , auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree Mandarinencreme	Putengulasch , dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Nougatcreme	Kräuter-Rührei , dazu leckere Bratkartoffeln Zitronenmousse
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 8,20 €	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott Karamelpudding	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Gurkensalat Rote Grütze	Vegetarisches Geschnetzeltes „Bombay“ in Curry-Sahnesoße mit Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis Vanillepudding mit Erdbeersöße	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße Pflaumen-Zimt-Creme	Blumenkohl in sahniger Käsesoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Mandarinencreme	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Nougatcreme	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmorellen (ohne Steine) Zitronenmousse
Kaltmenü Abendbrot & mehr Preis bei Anlieferung mit Mittagsmenü, bei Anlieferung allein: 0,50 € / Port. Aufschlag 7,50 €	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) Rote Grütze	„Käseplatte“ mit Gouda, Edamer und Camembert, garniert, dazu Grau- und Vollkornbrot, Butter und Schmalz Rote Grütze	Salatplatte „griechisch“ mit Salatmix, Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Schafskäse und Knoblauch-Kräuterdressing Rote Grütze	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen Pflaumen-Zimt-Creme	Brathering mit Zwiebelringen, garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade Mandarinencreme	2 Wiener Würstchen mit Senf, bunt garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) Nougatcreme	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter Zitronenmousse

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 = Sesamsamen/erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/erzeugnisse, N = Weichtiere/erzeugnisse, X = siehe Aufdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine und deren Erzeugnisse) enthalten.
 Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.