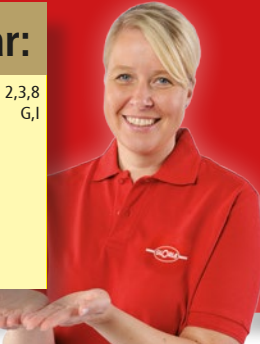


Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

Internationales Wochenmenü
rund um die Welt
9,70 €
Dessert des Tages

„Chicken Curry“ -
Hähnchenbrust, geschmort mit Curry,
Tomate, Zwiebel, Ingwer und Kokosmilch,
dazu Reis und Möhrensalat



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

030-456 5015 | Fax: 030-455 9093
030-456 0810



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 25. KW	Montag, 19.06.23	Dienstag, 20.06.23	Mittwoch, 21.06.23	Donnerstag, 22.06.23	Freitag, 23.06.23	Samstag, 24.06.23	Sonntag, 25.06.23
Tagesmenü herzhaft & deftig Rot 8,50 €	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Joghurt „Mango“	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse und 2 Wiener Würstchen Apfelmus	2 kleine Buletten auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln Schokoladen-Grießbrei	Ungarisches Gulasch (vom Schwein) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Zitronen-Joghurtcreme	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Vanillepudding mit Kirschoße	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Erdbeer-Rhabarber-Creme	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
Schonkost leicht & bekömmlich Grün 8,70 €	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Kartoffel-Röstitaler und Kürbis „süß-sauer“ Joghurt „Mango“	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Apfelmus	Steckrübeneintopf mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Kräutern und Kasselerfleisch Schokoladen-Grießbrei	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße Zitronen-Joghurtcreme	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Vanillepudding mit Kirschoße	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße, dazu Bohnensalat Erdbeer-Rhabarber-Creme	Lamm-Ragout mit Bohnen, Möhren und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree Schokoladenpudding mit Sahne
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 9,20 € Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Joghurt „Mango“	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Apfelmus	Gebratenes Seelachsfilet mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Schokoladen-Grießbrei	Blumenkohl mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Zitronen-Joghurtcreme	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Kirschoße	Bulette mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Erdbeer-Rhabarber-Creme	Kalbsrollbraten in Sahnesoße mit Champignons, dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
Feinschmecker für Genießer Gold 10,50 €	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Möhrensalat Joghurt „Mango“	Gebratenes Rotbarschfilet, natur, dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Tomatensalat Apfelmus	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Schokoladen-Grießbrei	Zum Saisonende: Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln Vanillepudding mit Kirschoße	Schollenfilet „Finkenwerder Art“, natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Erdbeer-Rhabarber-Creme	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhrrchen und Kartoffelklöße Schokoladenpudding mit Sahne
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 8,00 €	Gebratene Fischstäbchen, dazu warmer Kartoffelsalat Joghurt „Mango“	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüseeinlage, dazu Spiral-Nudeln 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 Zitronen-Joghurtcreme	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Kirschoße	Kleine gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Erdbeer-Rhabarber-Creme	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Kräutern Schokoladenpudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 8,20 €	Holsteiner Kartoffelsuppe Joghurt „Mango“	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Apfelmus	Käse-Tortellini mit Tomaten-Kräutersoße, dazu Bohnensalat Schokoladen-Grießbrei	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Zitronen-Joghurtcreme	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat Vanillepudding mit Kirschoße	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße Erdbeer-Rhabarber-Creme	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Schokoladenpudding mit Sahne
Kaltmenü Abendbrot & mehr Preis bei Anlieferung mit Mittagsmenü, bei Anlieferung allein: 0,50 € / Port. Aufschlag	„Matjesfilet“ auf Hausfrauen Art mit Apfel-, Zwiebel-Sahnesoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Leckerer, sahniger Kräuterquark garniert mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Leckerer Eiersalat mit Mandarinenpalten, Erbsen, Mayonnaise und etwas Curry angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter	„Bunte Salatplatte“ mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtem Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebel, Apfel und etwas Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nährwertangaben = 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, O = Nüsse, P = Weizen/-erzeugnisse
 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.