

Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

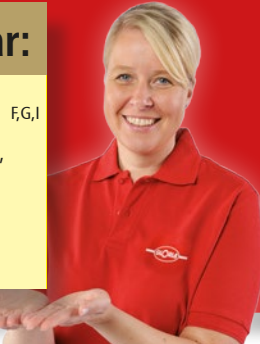
**Internationales Wochenmenü**

rund um die Welt

9,70 €

Hähnchenbrust „chinesisch“ mit Möhren, Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln und Pilzen, abgeschmeckt mit Chili, Sojasoße und etwas Knoblauch, 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 €

Ihr Menü-Bringdienst

Speiseplan 32. KW	Montag, 07.08.23	Dienstag, 08.08.23	Mittwoch, 09.08.23	Donnerstag, 10.08.23	Freitag, 11.08.23	Samstag, 12.08.23	Sonntag, 13.08.23
<b>Tagesmenü</b> herzhaft & deftig <b>Rot</b> 8,50 €	<b>Spießbraten vom Schwein</b> 1,3 mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Joghurt „Vanille“ x	<b>Blutwurst</b> 2,3,4 auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Fruchtcocktail	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> 2,3,7 mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Schokoladensoße G	<b>Lockerer Hackbraten</b> 1 mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Kirschcreme G	<b>2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art</b> 2,3,4 in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Schoko-Mint-Pudding G	<b>Huhneintopf</b> G,I mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Milchreis mit Erdbeersoße G	<b>Kasselerbraten</b> 1,2,3,7 mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“ x
<b>Schonkost</b> leicht & bekömmlich <b>Grün</b> 8,70 €	<b>2 kleine Buletten</b> A,C,G,I auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Vanille“ x	<b>Gefüllte Wirsingroulade</b> 1 (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsoße, dazu Kartoffelbrei Fruchtcocktail	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> 1,3 mit Geflügelsöße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße G	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> 3 mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Kirschcreme G	<b>Nudeleintopf</b> A,C,G,I mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen Schoko-Mint-Pudding G	<b>Bayrischer Leberkäse</b> 1,2,3,7 mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree Milchreis mit Erdbeersoße G	<b>Gebratene Geflügelleber</b> 1 mit Apfelsöße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage und Kräutern) Joghurt „Kirsch-Banane“ x
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs <b>Blau</b> 9,20 € Nährwertangaben je 100 g:	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> 3 (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln Joghurt „Vanille“ x EW 3,1   F 0,5   KH 9,2   KJ 259   BE 0,8	<b>Grüner Bohneneintopf</b> G,I mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischeinlage Fruchtcocktail EW 3,7   F 1,9   KH 5,0   KJ 202   BE 0,4	<b>2 kleine Buletten „Jäger Art“</b> 1,3 mit Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße G EW 4,3   F 4,0   KH 7,4   KJ 364   BE 0,6	<b>Mageres Eisbeinfleisch</b> 2,3,7 auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Kirschcreme G EW 6,5   F 5,9   KH 6,7   KJ 461   BE 0,6	<b>Kräuter-Rührei</b> 3 mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Schoko-Mint-Pudding G EW 4,1   F 4,6   KH 4,1   KJ 344   BE 0,3	<b>Gekochter Tafelspitz (vom Rind)</b> 3,5 mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Milchreis mit Erdbeersoße G EW 5,9   F 2,4   KH 8,8   KJ 345   BE 0,7	<b>Königsberger Klopse</b> 3,8 in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Joghurt „Kirsch-Banane“ x EW 4,8   F 3,5   KH 7,7   KJ 382   BE 0,6
<b>Feinschmecker</b> für Genießer <b>Gold</b> 10,50 €	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> A,F,G,I mit Käse-Kräutersoße, dazu Blattspinat und Tomaten-Nudeln Joghurt „Vanille“ x	<b>Gebratenes, paniertes Schollenfilet</b> 2,3,8 mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Karottensalat Fruchtcocktail	<b>Gebratene Entenkeule</b> 1 mit Geflügelsöße, dazu Kartoffel-Selleriepüree und Rotkrautsalat Vanillepudding mit Schokoladensoße G <b>Menü-Aufpreis + 1,50 €</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Fürsterin Art“</b> 2,3 mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln und Tomatensalat Kirschcreme G	<b>1/2 Grill-Hähnchen,</b> 3,8 dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat Schoko-Mint-Pudding G	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> 3 mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Milchreis mit Erdbeersoße G	<b>Schweinefiletbraten</b> 1 in Sauerrahmsoße mit Champignons, dazu feines Erbsengemüse und Kartoffel-Röstitaler Joghurt „Kirsch-Banane“ x <b>Menü-Aufpreis + 1,00 €</b>
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit <b>Violett</b> 8,00 €	<b>Bunter Eintopf</b> C,G,I aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen Joghurt „Vanille“ x	<b>2 Eierpfannkuchen</b> A,C,G mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinspalten) Fruchtcocktail	<b>Schinken-Nudeln</b> 2,3,7 mit fruchtiger Tomatensoße Vanillepudding mit Schokoladensoße G	<b>Blumenkohl</b> A,C,G,I,J mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Kirschcreme G	<b>Ungarisches Gulasch (vom Rind)</b> 1 mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Schoko-Mint-Pudding G	<b>Kleine Bulette</b> 1,3,7 in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Milchreis mit Erdbeersoße G	<b>Hähnchenbrustfilet</b> G,I auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree Joghurt „Kirsch-Banane“ x
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker <b>Weiß</b> 8,20 €	<b>Süßer Milchreis</b> G mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott Joghurt „Vanille“ x	<b>Bunte Kartoffelpfanne</b> G,I Kartoffelwürfel, Möhren und Blattspinat in Rahm, mit Käse überbacken Fruchtcocktail	<b>4 Kartoffelpuffer</b> 3 mit Apfelmus (kalt) Vanillepudding mit Schokoladensoße G	<b>3 Eierpfannkuchen</b> A,C,G mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Kirschcreme G	<b>Kräftiger Linseneintopf</b> G,I,J mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln Schoko-Mint-Pudding G	<b>Käse-Nudeln</b> A,C,G,I Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Bohnensalat Milchreis mit Erdbeersoße G	<b>Eierpfannkuchen</b> 1 mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße Joghurt „Kirsch-Banane“ x
<b>Kaltmenü</b> 7,50 € Abendbrot & mehr Preis bei Anlieferung mit Mittagsmenü, bei Anlieferung allein: 0,50 € / Port. Aufschlag	<b>Prager Schinkenbraten</b> 2,3,7 bunt garniert, dazu Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht) A,C,G,I	<b>Salatplatte „Florida“</b> 2,3 mit Salatmix, Gurke, Tomate, Mandarinspalten, Hähnchenfleisch und Cocktail-Dressing C,G,I	<b>Frischer Obstsalat</b> A,C,G mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	<b>„Schweizer Käse-Wurst-Salat“</b> 2,3,7 mit Fleischwurst und Emmenthaler, abgeschmeckt mit Senf und Schnittlauch, garniert, dazu Bauernbrot und Butter A,C,G,I,J	<b>2 Rollmöpse</b> 8 mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) D,J	<b>Kasselerbraten - kalt</b> 2,3,5,7,8 mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) C,G,I,L	<b>Geflügelsalat</b> 3 mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, feinz angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter A,C,G,I

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, Weichtiere 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.