



Bis 14.00 Uhr bestellen –
und schon am nächsten Tag genießen!

0421-610010 oder 0441-390033
Bestellzeiten: Mo. - Fr. 9.00 - 14.00 Uhr



An Wochenenden und Feiertagen zzgl. 0,80 Euro.
* Kaltmenü: Anlieferung mit Mittagmenü,
bei Anlieferung allein: 1,50 Euro / Port. Aufschlag.



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
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 7,50€	Spießbraten vom Schwein 1,3 mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Joghurt „Vanille“ X	2 Kochwürstchen 2,3 auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Fruchtcocktail	Bunter Gemüseeintopf 2,3,7 mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Schokoladensoße G	Lockerer Hackbraten 1 mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Kirschcreme G	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art 2,3,4 in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Schoko-Mint-Pudding G	Huhneintopf G,I mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Milchreis mit Erdbeersoße G	Kasselerbraten 1,2,3,7 mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“ X
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 7,95€	2 kleine Frikadellen A,C,G,I auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Vanille“ X	Gefüllte Wirsingroulade 1 (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei Fruchtcocktail	Paniertes Hähnchenschnitzel 1,3 mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße G	Gedünstetes Seelachsfilet 3 mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Kirschcreme G	Nudeleintopf A,C,G,I mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen Schoko-Mint-Pudding G	Bayrischer Leberkäse 1,2,3,7 mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree Milchreis mit Erdbeersoße G	Gebratene Geflügelleber 1 mit Apfelsauce, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage und Kräutern) Joghurt „Kirsch-Banane“ X
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost 7,95€	Gefüllte Paprikaschote 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	Grüner Bohneneintopf G,I mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Fruchtcocktail EW 3,7 F 1,9 KH 5,0 KJ 202 BE 0,4	2 kleine Frikadellen „Jäger Art“ 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	Mageres Eisbein 2,3,7 auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Kirschcreme G EW 6,5 F 5,9 KH 6,7 KJ 461 BE 0,6	Kräuter-Rührei 3 mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Schoko-Mint-Pudding G EW 4,1 F 4,6 KH 4,1 KJ 344 BE 0,3	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) 3,5 mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhregemüse und Petersilienkartoffeln Milchreis mit Erdbeersoße G EW 5,9 F 2,4 KH 8,8 KJ 345 BE 0,7	Königsberger Klopse 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
Für Feinschmecker Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt 9,25€	Gebratenes Hähnchenbrustfilet A,F,G,I mit Käse-Kräutersoße, dazu Blattspinat und Tomaten-Nudeln Joghurt „Vanille“ X	Gebratenes, paniertes Schollenfilet 2,3,8 mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Karottensalat Fruchtcocktail Menü-Aufpreis + 0,70€	Gebratene Entenkeule 1 mit Geflügelsoße, dazu Kartoffel-Selleriepüree und Rotkrautsalat Vanillepudding mit Schokoladensoße G Menü-Aufpreis + 0,90€	Paniertes Schweineschnitzel „Försterin Art“ 2,3 mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Tomatensalat Kirschcreme G	1/2 Grill-Hähnchen, 3,8 dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat Schoko-Mint-Pudding G	Gebratenes Forellenfilet 3 mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Milchreis mit Erdbeersoße G Menü-Aufpreis + 0,70€	Schweinefiletbraten 1 in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu feines Erbsengemüse und Kartoffel-Röstitaler Joghurt „Kirsch-Banane“ X Menü-Aufpreis + 0,70€
Kleines Menü 7,25€	Bunter Eintopf C,G,I aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen Joghurt „Vanille“ X	2 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinspalten) Fruchtcocktail	Schinken-Nudeln 2,3,7 mit fruchtiger Tomatensoße Vanillepudding mit Schokoladensoße G	Blumenkohl A,C,G,I,J mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Kirschcreme G	Ungarisches Gulasch (vom Rind) 1 mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Schoko-Mint-Pudding G	Kleine Frikadelle 1,3,7 in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Milchreis mit Erdbeersoße G	Hähnchenbrustfilet G,I auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree Joghurt „Kirsch-Banane“ X
Vegetarisch & Süß 7,25€	Süßer Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott Joghurt „Vanille“ X	Bunte Kartoffelpfanne G,I Kartoffelwürfel, Möhren und Blattspinat in Rahm, mit Käse überbacken Fruchtcocktail	4 Kartoffelpuffer 3 mit Apfelmus (kalt) Vanillepudding mit Schokoladensoße G	3 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Kirschcreme G	Kräftiger Linseneintopf G,I,J mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln Schoko-Mint-Pudding G	Käse-Nudeln A,C,G,I Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Bohnensalat Milchreis mit Erdbeersoße G	Eierpfannkuchen 1 mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße Joghurt „Kirsch-Banane“ X
Kaltmenü zum Abendbrot 5,95€ Anlieferung mit oder ohne Mittagmenü *	Prager Schinkenbraten 2,3,7 bunt garniert, dazu Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht) A,C,G,I	Salatplatte „Florida“ 2,3 mit Salatmix, Gurke, Tomate, Mandarinspalten, Hähnchenfleisch und Cocktail-Dressing C,G,I	Frischer Obstsalat A,C,G mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Schweizer Käse-Wurst-Salat“ 2,3,7 mit Fleischwurst und Emmenthaler, abgeschmeckt mit Senf und Schnittlauch, garniert, dazu Bauernbrot und Butter A,C,G,I,J	2 Rollmöpse 8 mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) D,I	Kasselerbraten - kalt 2,3,5,7,8 mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) C,G,I,J	Geflügelsalat 3 mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter A,C,G,I

Internationales Wochenmenü
Spezialitäten aus aller Welt
8,25€

Montag, 07.08.23 bis Sonntag, 13.08.23
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

Hähnchenbrust „chinesisch“ F,G,I
mit Möhren, Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln und Pilzen, abgeschmeckt mit Chili, Sojasoße und etwas Knoblauch, dazu Reis

Dessert des Tages

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.
 Änderungen der Speisefolge vorbehalten.
 Nährwertangaben = Ca.-Werte/Menu ohne Salat, Dessert.
 Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide-erzeugnisse, B = Krebstiere-erzeugnisse, C = Eier-erzeugnisse, D = Fisch-erzeugnisse, E = Milch-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 Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)