



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 Mittagsmenü,
bei Anlieferung allein: 1,50 Euro / Port. Aufschlag.



Ihr Menü-Bringdienst

Speiseplan 35. KW	Montag, 28.08.23	Dienstag, 29.08.23	Mittwoch, 30.08.23	Donnerstag, 31.08.23	Freitag, 01.09.23	Samstag, 02.09.23	Sonntag, 03.09.23
Tagesmenü Gut bürgerlich & herzhaft im Genuss 7,50€	Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei Joghurt „Pfirsich-Melba“	Frikadelle mit Champignonsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Kirschkompott	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Quarkcreme mit Schokosplittern	„Falscher Hase“ - Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Erdbeercreme	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße	Bratwurst „Thüringer Art“ mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Grießbrei mit Himbeersoße	Sauerbraten „Rheinische Art“ vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Joghurt „Kirsch-Banane“
Schonkost Salzreduziert & leicht bekömmlich 7,95€	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln Joghurt „Pfirsich-Melba“	Hähnchenpfanne „chinesisch“ mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis Kirschkompott	2 kleine Frikadellen mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern	„Gulasch-Topf“ (vom Rind) mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln Erdbeercreme	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, dazu Spinalnudeln Haselnusspudding mit Vanillesoße	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Grießbrei mit Himbeersoße	Huhneintopf „Royal“ mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis Joghurt „Kirsch-Banane“
Diabetiker Brennwertkontrollierte Kost 7,95€	Kräftiges Rindergulasch, dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree Joghurt „Pfirsich-Melba“	3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Kirschkompott	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rotweinssoße, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Erdbeercreme	Saftiger Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen Grießbrei mit Himbeersoße	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße mit Champignons, dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“
Für Feinschmecker Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt 9,25€	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse und gebackene Kartoffelspalten Joghurt „Pfirsich-Melba“	„Sauerkrautplatte“ Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Kirschkompott	Gebratenes Schollenfilet, natur mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Quarkcreme mit Schokosplittern	„Griechische Platte“ Gyros-Geschnetzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen und Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki Erdbeercreme	1/2 Grill-Hähnchen, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und eingelegter Kürbis Haselnusspudding mit Vanillesoße	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Grießbrei mit Himbeersoße	Wildschweinrollbraten mit Preiselbeersoße, dazu Kartoffel-Röstitaler und Apfelmus (kalt) Joghurt „Kirsch-Banane“
Kleines Menü 7,25€	Bremer Knipp, dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Joghurt „Pfirsich-Melba“	„Jägerpfanne“ mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei Kirschkompott	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Quarkcreme mit Schokosplittern	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln Erdbeercreme	Hackfleischröllchen auf Paprikagemüse, dazu Erbsen-Reis Haselnusspudding mit Vanillesoße	Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchteinlage, dazu bunter Gemüseris Grießbrei mit Himbeersoße	2 Kochklopse auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Kirsch-Banane“
Vegetarisch & Süß 7,25€	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst Joghurt „Pfirsich-Melba“	Blumenkohleintopf „Royal“ mit Eierstich, Kartoffelwürfeln und Petersilie Kirschkompott	Gefüllte Paprikaschote (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Quarkcreme mit Schokosplittern	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott Erdbeercreme	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Pfirsich, Ananas und Mandarinspalten) Grießbrei mit Himbeersoße	Leckere Pilzpfanne in Rahmsauce, dazu Butterspätzle Joghurt „Kirsch-Banane“
Kaltmenü zum Abendbrot Anlieferung mit oder ohne Mittagsmenü * 5,95€	2 Scheiben Römerbraten, garniert mit Eischeiben und Tomate, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) Joghurt „Pfirsich-Melba“	Salatplatte „Mexiko“ mit Eisbergsalat, Paprika, Mais, Tomaten, Hähnchenbrust und Knoblauch-Kräuter-Dressing Kirschkompott	„Schlachtplatte“ Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter Quarkcreme mit Schokosplittern	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen Erdbeercreme	„Fischplatte“ - Brathering und Rollmops mit Zwiebelringen garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade Erdbeercreme	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) Grießbrei mit Himbeersoße	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter Joghurt „Kirsch-Banane“

Internationales Wochenmenü
Spezialitäten aus aller Welt
8,25€

Montag, 28.08.23 bis Sonntag, 03.09.23
für Sie im Angebot und für jeden beliebigen Tag in der Woche bestellbar.

„Cranberry-Chicken“ -
Gebratene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Butternudeln und Tomatensalat
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 = 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 Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)