

Speiseplan 19. KW Montag, 05.05.25 Dienstag, 06.05.25 Mittwoch, 07.05.25 Donnerstag, 08.05.25 Freitag, 09.05.25 Samstag, 10.05.25 Sonntag, 11.05.25

Spezielles & Regionales
der besondere Genuss

7,50 €

Maischollenfilet, paniert
mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrnsalat

Menü-Aufpreis + 2,75 €



F	A1,D, G,5,9	468kj 4,6 F	0,8 g.F 11,2 KH	2,5 ZU 5,7 EW	1,8 SA	5,0 BE
---	----------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Seemannslabskaus
mit einem Spiegelei und einem Rollmops

Menü-Aufpreis + 0,75 €



R	A1,C,G,1 F	514kj 5,9	1,7 g.F 4,1 F	1,0 ZU 12,2 KH	5,7 SA 8,4 EW	5,8 BE
---	---------------	--------------	------------------	-------------------	------------------	--------

Seemannslabskaus
mit einem Spiegelei und einem Rollmops

Menü-Aufpreis + 0,75 €



R	A1,C,G,1 F	514kj 5,9	1,7 g.F 4,1 F	1,0 ZU 12,2 KH	5,7 SA 8,4 EW	5,8 BE
---	---------------	--------------	------------------	-------------------	------------------	--------

Champignons,
mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler

Menü-Aufpreis + 1,25 €

S	A1,C,G, I,2,4,9	508kj 6,4 F	1,5 g.F 10,3 KH	0,8 ZU 5,3 EW	0,7 SA	3,9 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Champignons,
mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler

Menü-Aufpreis + 1,25 €

S	A1,C,G, I,2,4,9	508kj 6,4 F	1,5 g.F 10,3 KH	0,8 ZU 5,3 EW	0,7 SA	3,9 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Maischollenfilet, paniert
mit Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat

Menü-Aufpreis + 2,75 €



F	A1,C,D,G,1 I,2,3,5,9	473kj 5,1 F	1,3 g.F 10,8 KH	1,9 ZU 5,7 EW	1,7 SA	5,0 BE
---	-------------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Maischollenfilet, paniert
mit Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat

Menü-Aufpreis + 2,75 €



F	A1,C,D,G,1 I,2,3,5,9	473kj 5,1 F	1,3 g.F 10,8 KH	1,9 ZU 5,7 EW	1,7 SA	5,0 BE
---	-------------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Tagesmenü
gut bürgerlich & herzhaft

7,50 €

M1

„Makkaroni al Forno“
(aus dem Backofen) Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni

R	A1,F,G,1 G	557kj 4,3 F	2,2 g.F 16,7 KH	1,2 ZU 6,5 EW	2,6 SA	7,0 BE
---	---------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Buntes Hühnerfrikassee
mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis

G	A1,G,1,3	401kj 1,1 F	0,3 g.F 15,7 KH	1,1 ZU 5,5 EW	1,3 SA	5,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Westfälische Dicke Bohnen
mit Mettwurst und Salzkartoffeln

S	A1,F, G,1,1,3	426kj 5,2 F	2,0 g.F 9,1 KH	1,4 ZU 4,0 EW	1,9 SA	3,7 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Hähnchen-Hackbraten
in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis

G	A1,C,F, G,1,1	429kj 2,6 F	0,5 g.F 14,3 KH	1,0 ZU 4,9 EW	1,2 SA	6,1 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Frische Kartoffelpuffer
mit leckerem Apfelmus

V	A1,C	576kj 6,1 F	0,5 g.F 18,1 KH	7,3 ZU 1,6 EW	0,7 SA	6,9 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweinerückenbraten
in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln

S	A1,1,1	274kj 1,1 F	0,1 g.F 7,3 KH	1,0 ZU 5,8 EW	1,5 SA	3,1 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gefüllte Hackfleischrolle
in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln

S	A1,G,1	488kj 4,8 F	1,7 g.F 13,5 KH	1,3 ZU 4,6 EW	2,2 SA	6,0 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Diabetiker
brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost

7,95 €

M2

Geflügelsteaks
in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis

G	A1,G,1,1	397kj 1,1 F	0,5 g.F 14,8 KH	0,9 ZU 5,8 EW	1,3 SA	6,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Frischer Markteintopf
mit Möhren, Kartoffeln und feinem Geflügel-Wiener-Würstchen

G	A1,1,2,3	299kj 3,3 F	1,0 g.F 7,8 KH	0,6 ZU 2,5 EW	1,0 SA	3,8 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geflügelfrikadelle
in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis

G	A1,C, G,1,1	397kj 1,0 F	0,4 g.F 16,6 KH	0,2 ZU 4,7 EW	1,0 SA	7,3 BE
---	----------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweinegulasch „Räuber Art“
mit buntem Gemüse und pikanter Balkansauce und Spiralnudeln

S	A1,1,1	415kj 2,0 F	0,3 g.F 12,9 KH	1,7 ZU 7,0 EW	0,9 SA	5,8 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebackener Fleischkäse
auf Spinat und Kartoffelpüree

S	A1,G,1, 1,2,3	452kj 6,0 F	2,6 g.F 8,9 KH	1,7 ZU 4,2 EW	1,3 SA	3,6 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Pikanter Linseneintopf
mit Geflügel-Wiener-Würstchen

G	A1,1,1,2,3	357kj 3,2 F	1,1 g.F 9,6 KH	0,6 ZU 3,8 EW	0,9 SA	4,6 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Putengeschnetzeltes
mit Brokkoli und Langkornreis

G	A1,F,G,1	362kj 0,9 F	0,3 g.F 12,3 KH	1,0 ZU 6,5 EW	0,9 SA	5,4 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schonkost
salzreduziert & bekömmlich

7,95 €

M3

Wirsingroulade „Hausmacher Art“
in Specksauce dazu Kartoffeln

S	A1,1,2,3	448kj 5,4 F	2,2 g.F 10,3 KH	1,6 ZU 3,5 EW	1,4 SA	4,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweinebraten
in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln

S	A1,1,1	275kj 1,0 F	0,1 g.F 7,9 KH	1,1 ZU 5,8 EW	1,8 SA	3,5 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Seelachsfilet
in fruchtiger Tomatensauce dazu grüne Bandnudeln



F	A1,D,1	432kj 0,8 F	0,2 g.F 17,2 KH	1,9 ZU 6,8 EW	0,9 SA	7,0 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Herzhafte Leberknödel
auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree

S	A1,C, G,1,1	367kj 3,0 F	1,1 g.F 9,6 KH	2,0 ZU 5,0 EW	1,4 SA	4,6 BE
---	----------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Saftiges Schweinegulasch
mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln

S	A1,G,1	515kj 2,1 F	0,3 g.F 13,4 KH	0,7 ZU 8,3 EW	1,3 SA	5,8 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Vegetarischer Gemüsebratling
auf Karottensauce mit Erbsenpüree

V	A1,C,F, G,1,K,1	445kj 3,2 F	1,3 g.F 15,1 KH	2,2 ZU 3,5 EW	0,6 SA	5,1 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Käsemakkaroni
mit Tomaten-Basilikumsauce

V	A1,G,1,1	481kj 2,7 F	1,7 g.F 17,3 KH	2,6 ZU 4,7 EW	1,6 SA	7,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Für Fein-
schmecker**
Unser Premium

9,25 €

M4

Rahmgeschnetzeltes „Hubertus-Art“
in Pilzen, Rotkohl und Kartoffelklößen

S	A1,G,1,1,3	356kj 1,8 F	0,2 g.F 10,6 KH	2,5 ZU 5,9 EW	2,1 SA	4,5 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweineschnitzel
in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat

S	A1,C,1, 1,1,3	517kj 5,2 F	2,0 g.F 11,8 KH	2,4 ZU 6,5 EW	1,4 SA	5,2 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rinderzwiebelbraten
in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken

Menü-Aufpreis + 0,70 €

R	A1,1,1,3	515kj 4,1 F	1,3 g.F 11,4 KH	2,5 ZU 9,0 EW	1,2 SA	5,1 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Hähnchenfiletstreifen
in Pilzrahmsauce dazu Spätzle

G	A1,C,G,1,1	405kj 1,2 F	0,4 g.F 13,4 KH	0,7 ZU 7,9 EW	0,8 SA	5,2 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Paniertes Seelachsfilet
in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis

Menü-Aufpreis + 0,70 €



F	A1,D, G,1,1	398kj 1,7 F	0,6 g.F 15,3 KH	2,2 ZU 4,9 EW	0,9 SA	7,3 BE
---	----------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Hähnchensteaks
mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat

G	A1,C,1,1,3	499kj 2,9 F	1,2 g.F 17,5 KH	4,4 ZU 5,4 EW	1,6 SA	7,4 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“
in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln

Menü-Aufpreis + 0,70 €

S	A1,1,1	693kj 1,5 F	0,6 g.F 8,6 KH	2,6 ZU 5,2 EW	2,0 SA	4,5 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Vegetarisch
fleischlos & lecker

7,25 €

M5

Klassisches Eieromelette
mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln

V	A1,C,G,1,1	365kj 3,3 F	0,8 g.F 10,0 KH	1,5 ZU 4,1 EW	1,9 SA	4,0 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gemüse-Köttbullar
mit Käselauchsauce und Bulgur

V	A1,C,G,1,1	469kj 2,6 F	1,0 g.F 17,4 KH	1,9 ZU 3,6 EW	0,6 SA	7,3 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Vegetarische Currywurst
mit Naturreis und Zucchini-salat

V	A1,C, F,G,1,1	485kj 4,2 F	0,4 g.F 14,8 KH	3,4 ZU 4,4 EW	1,3 SA	6,4 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Chilli sin Carne
vegetarisches Chilli mit Reis

V	A1,1	406kj 0,4 F	0,1 g.F 17,4 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,2 SA	7,0 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Champignons „a la Creme“
mit grünen Nudeln

V	A1,G,1,1	394kj 2,3 F	1,1 g.F 15,1 KH	0,8 ZU 2,8 EW	1,4 SA	6,0 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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



Ihr Menü-Bringdienst

Menüpreise „all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!



0421-610010 oder 0441-3900033
Bestellzeiten: Mo.- Fr. 9.00 - 14.00 Uhr



Eintopf & Pasta
einfach & herzhaft

7,25 €

M6

Kräftiger Rindfleischsuppentopf
mit reichlich frischem Gemüse

R	A1,1,1	283kj 1,8 F	0,5 g.F 9,1 KH	0,8 ZU 3,5 EW	1,2 SA	4,1 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Rigatoni „al Arrabiata“
mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce

V	A1,1,1	409kj 1,1 F	0,3 g.F 18,4 KH	2,6 ZU 2,9 EW	1,4 SA	7,7 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Leckerer Möhreintopf
mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen

G	A1,C,F,1,1	327kj 2,9 F	0,5 g.F 8,8 KH	2,4 ZU 3,8 EW	0,5 SA	4,3 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Bunte Nudeln
mit Brokkoli-Gemüsesauce

V	A1,G,1,1	392kj 1,7 F	0,7 g.F 15,6 KH	1,5 ZU 3,4 EW	1,1 SA	6,3 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Altdeutscher Stielmuseintopf
mit Schweinefleischwürfeln

S	A1,1,1	267kj 1,1 F	0,5 g.F 8,4 KH	0,1 ZU 3,9 EW	0,7 SA	3,8 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Salat & Co
kalt servierte Spezialitäten

7,25 €

M7

Geflügelfrikadelle
mit Käse überbacken, dazu Kartoffelsalat und Salatgarnitur

G	A1,C,F, G,1,1,3	861kj 13,2 F	5,4 g.F 12,8 KH	0,9 ZU 8,7 EW	1,0 SA	4,2 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bunter Salatmix
mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing

S	C,G,1,1,3	300kj 3,7 F	1,2 g.F 3,3 KH	2,2 ZU 5,7 EW	0,5 SA	0,9 BE
---	-----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Frische Salate der Saison
mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing

G	A1,F,G,3	472kj 3,2 F	0,5 g.F 10,7 KH	1,9 ZU 9,7 EW	0,5 SA	2,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Thunfisch-Salatteller
mit Zwiebeln und dazu pikantes Haus-Dressing



F	C,D,G,1,3	331kj 3,5 F	1,5 g.F 3,4 KH	1,7 ZU 5,1 EW	0,4 SA	0,9 BE
---	-----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur

S	A1,AZ, G,1,2,3	827kj 15,2 F	6,7 g.F 8,4 KH	1,6 ZU 5,7 EW	1,2 SA	3,0 BE
---	-------------------	-----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Süßspeise
süße Gaumenfreude

7,25 €

M8

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

V	G,1	453kj 1,5 F	0,7 g.F 20,9 KH	13,2 ZU 2,5 EW	0,1 SA	8,8 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

V	A1,G,1	555kj 2,3 F	1,1 g.F 24,7 KH	18,8 ZU 2,8 EW	0,1 SA	10,4 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

V	A1,C,G	548kj 2,6 F	0,7 g.F 22,1 KH	10,4 ZU 3,7 EW	0,3 SA	9,4 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Quarkkekchen
mit Rosinen in Vanillesauce

V	A1,G,1	634kj 3,5 F	1,2 g.F 26,2 KH	17,0 ZU 4,0 EW	0,3 SA	8,8 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Feiner Milchreis
mit Zimtucker und Apfelkompott

V	G	443kj 1,6 F	0,7 g.F 20,5 KH	13,4 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,6 BE
---	---	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Bergische Waffel
mit heißen Kirschen

V	A1,C,F,G,1	1124kj 6,6 F	0,1 g.F 29,2 KH	16,6 ZU 2,5 EW	0,0 SA	6,4 BE
---	------------	-----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Eierpfannkuchen
mit gebratenem Apfel und Vanillesauce

V	A1,C,G,1	501kj 2,9 F	1,1 g.F 19,2 KH	7,6 ZU 3,5 EW	0,2 SA	5,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

KALTMENÜ
zum Abendbrot serviert

5,95 €

M9

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

S	C,G,1,1,3	612kj 8,1 F	3,5 g.F 12,3 KH	0,8 ZU 6,0 EW	0,5 SA	3,7 BE
---	-----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur

S	A1,AZ, G,2,3	1043kj 11,3 F	6,4 g.F 27,1 KH	1,5 ZU 8,5 EW	1,4 SA	5,9 BE
---	-----------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

Feine Sülze
mit Remouladensauce, Garnitur und Brot

S	A1,AZ, C,G,1,1,3	980kj 15,9 F	4,1 g.F 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE
---	---------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebratene Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

G	A1,C, G,1,1,3	942kj 16,4 F	6,3 g.F 11,3 KH	2,8 ZU 8,4 EW	0,8 SA	4,7 BE
---	------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Brathering (mit Gräten)
mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur



S	A1,D,2,3 F	661kj 8,7 F	2,1 g.F 11,5 KH	0,9 ZU 8,2 EW	0,6 SA	4,0 BE
---	---------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“
mit Garnitur und Brot

S	A1,AZ, C,1
---	---------------