

Speiseplan 7. KW	Montag, 09.02.26	Dienstag, 10.02.26	Mittwoch, 11.02.26	Donnerstag, 12.02.26	Freitag, 13.02.26	Samstag, 14.02.26	Sonntag, 15.02.26
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,50 €	Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 0,75 € <small>S A1,J,2,5 274k 0,4 g.F 0,2 ZU 0,9 SA 4,0 BE 1,3 F 8,8 KH 4,3 EW</small>	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Menü-Aufpreis + 0,75 € <small>R A1,C,G,I,1 514k 1,7 g.F 1,0 ZU 5,7 SA 5,8 BE 5,9 4,1 F 12,2 KH 8,4 EW</small>	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Menü-Aufpreis + 0,75 € <small>R A1,C,G,I,1 514k 1,7 g.F 1,0 ZU 5,7 SA 5,8 BE 5,9 4,1 F 12,2 KH 8,4 EW</small>	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) <small>S A1,A,2,C,G,I,1 980k 4,1 g.F 1,5 ZU 1,8 SA 2,6 BE G,II,1,2,3,9 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW</small>	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) <small>S A1,A,2,C,G,I,1 980k 4,1 g.F 1,5 ZU 1,8 SA 2,6 BE G,II,1,2,3,9 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW</small>	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Menü-Aufpreis + 2,75 € <small>G A1,G,1 322k 0,6 g.F 1,8 ZU 9,9 SA 4,1 BE 2,5,9 2,0 F 8,8 KH 6,0 EW</small>	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Menü-Aufpreis + 2,75 € <small>G A1,G,1 322k 0,6 g.F 1,8 ZU 9,9 SA 4,1 BE 2,5,9 2,0 F 8,8 KH 6,0 EW</small>
Tagesmenü gut bürgerlich & herhaft 7,50 €	„Makkaroni al Forno“ Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni M1 <small>R A1,G,I,1 530k 2,2 g.F 1,2 ZU 2,5 SA 6,7 BE G 3,9 F 16,1 KH 6,3 EW</small>	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <small>G A1,G,I,3 399k 0,4 g.F 1,1 ZU 1,3 SA 5,8 BE 1,2 F 15,3 KH 5,6 EW</small>	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln <small>S A1,F,G,1 422k 2,0 g.F 1,4 ZU 1,9 SA 3,7 BE 5,1 F 9,0 KH 4,0 EW</small>	Hähnchen-Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis <small>G A1,C,G,I,1 360k 0,5 g.F 1,0 ZU 1,5 SA 6,0 BE 1,1,3 1,1 F 14,0 KH 4,4 EW</small>	Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus <small>V A1,C 520k 0,4 g.F 6,3 ZU 0,7 SA 6,3 BE 5,2 F 16,5 KH 1,7 EW</small>	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln <small>S A1,I,1 287k 0,1 g.F 0,9 ZU 1,5 SA 3,7 BE 1,1 F 8,8 KH 5,3 EW</small>	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herhaftem Rübengemüse und Nudeln <small>S A1,G,I,2 445k 1,2 g.F 1,6 ZU 2,7 SA 6,3 BE 3,1 F 12,5 KH 6,8 EW</small>
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95 €	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis <small>G A1,G,1 350k 0,4 g.F 0,9 ZU 1,3 SA 6,3 BE 0,9 F 13,8 KH 4,6 EW</small>	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feinem Geflügel-Wiener-Würstchen <small>G A1,I,2,3 292k 1,0 g.F 0,6 ZU 0,9 SA 3,7 BE 3,3 F 7,5 KH 2,4 EW</small>	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis <small>G A1,C,G,I,1 337k 0,3 g.F 1,7 ZU 1,4 SA 6,4 BE 0,8 F 14,4 KH 3,8 EW</small>	Schweinegulasch „Räuber Art“ mit buntem Gemüse und pikanter Balkansauce und Spiralnudeln <small>S A1,I,1 387k 0,1 g.F 1,7 ZU 2,2 SA 6,1 BE 1,5 F 13,6 KH 5,8 EW</small>	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree <small>S A1,G,I,1 441k 2,5 g.F 1,4 ZU 1,3 SA 3,6 BE 1,2,3 5,7 F 8,9 KH 4,0 EW</small>	Pikanter Linseneintopf mit Geflügel-Wiener-Würstchen <small>G I,1,2,3 349k 1,0 g.F 0,6 ZU 0,9 SA 4,5 BE 3,0 F 9,4 KH 3,9 EW</small>	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis <small>G A1,G,1 260k 0,1 g.F 0,8 ZU 0,8 SA 5,2 BE 0,4 F 11,9 KH 2,2 EW</small>
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95 €	Wirsingroulade „Hausmacher Art“ in Specksauce dazu Kartoffeln <small>S A1,I,2,3 426k 1,9 g.F 1,6 ZU 1,4 SA 4,7 BE 4,8 F 10,3 KH 3,7 EW</small>	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln <small>S A1,I,1 307k 0,1 g.F 1,2 ZU 1,8 SA 4,4 BE 1,0 F 10,1 KH 5,3 EW</small>	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu grüne Bandnudeln <small>F A1,D,I 405k 0,2 g.F 1,8 ZU 1,7 SA 6,5 BE 0,8 F 15,9 KH 6,6 EW</small>	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree <small>S A1,C, G,I,1 281k 0,6 g.F 1,9 ZU 1,4 SA 4,6 BE 1,6 F 9,7 KH 2,8 EW</small>	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln <small>S A1,G,I 484k 0,3 g.F 0,7 ZU 1,2 SA 5,7 BE 1,7 F 13,1 KH 6,9 EW</small>	Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree <small>V A1,F,G,1 391k 1,1 g.F 2,0 ZU 0,6 SA 4,5 BE 1,2 F 13,4 KH 3,0 EW</small>	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce <small>V A1,G,I,1 469k 1,7 g.F 2,6 ZU 2,6 SA 7,6 BE 2,7 F 16,7 KH 4,6 EW</small>
Für Feinschmecker Unser Premium 9,25 €	Fleischpfanne „Hubertus“ mit Rotkohl und Kartoffelklöße <small>S A1,G,I,1,3 319k 0,2 g.F 2,5 ZU 2,1 SA 4,5 BE 1,5 F 10,6 KH 4,5 EW</small>	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat <small>S A1,C, I,1,3 517k 2,0 g.F 2,4 ZU 1,4 SA 5,2 BE 5,2 F 11,8 KH 6,5 EW</small>	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken <small>R A1,J,1,3 448k 1,3 g.F 2,5 ZU 1,2 SA 5,1 BE 3,6 F 11,4 KH 6,3 EW</small>	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle <small>G A1,C,G,I,1 338k 0,4 g.F 0,6 ZU 0,6 SA 4,0 BE 1,0 F 10,4 KH 7,3 EW</small>	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Karotten und Reis <small>F A1,D,G,I,1 327k 0,6 g.F 1,9 ZU 0,8 SA 5,6 BE 1,5 F 11,7 KH 4,5 EW</small>	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat <small>G A1,C,J,1,3 465k 1,2 g.F 4,1 ZU 1,4 SA 7,2 BE 2,8 F 16,9 KH 4,2 EW</small>	Gefüllte Rinder-Roulade „Hausfrauen Art“ in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>S A1,I,1 692k 0,6 g.F 2,6 ZU 2,0 SA 4,5 BE 1,5 F 8,6 KH 5,2 EW</small>
Vegetarisch fleischlos & lecker 7,25 €	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>V A1,C,G,I,1 384k 1,0 g.F 2,7 ZU 1,8 SA 5,4 BE 2,6 F 13,4 KH 3,4 EW</small>	Gemüse-Köttbollar mit Käselauchsauce und Bulgur <small>V A1,C,G,I,1 466k 1,0 g.F 1,9 ZU 0,6 SA 7,3 BE 2,5 F 17,4 KH 3,6 EW</small>	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchinisalat <small>V A1,C,F, G,I,1 507k 0,4 g.F 3,3 ZU 1,2 SA 6,9 BE 4,2 F 15,8 KH 4,5 EW</small>	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis <small>V A1,I 402k 0,1 g.F 2,8 ZU 1,2 SA 6,9 BE 0,4 F 17,2 KH 2,2 EW</small>	Champignonscreme mit kleinen Bandnudeln <small>V A1,G,I,1 445k 1,1 g.F 0,9 ZU 1,2 SA 6,9 BE 2,4 F 17,5 KH 3,2 EW</small>	Bis 14.00 Uhr bestellen – und schon am nächsten Tag genießen!	 Ihr Menü-Bringdienst
Eintopf & Pasta einfach & herhaft 7,25 €	Kräftiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse <small>R A1,I,1 259k 0,4 g.F 0,9 ZU 1,2 SA 4,1 BE 1,5 F 9,0 KH 2,9 EW</small>	Rigatoni „al Arrabiata“ mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce <small>V A1,J,1 402k 0,3 g.F 2,6 ZU 1,4 SA 7,5 BE 1,1 F 18,0 KH 3,0 EW</small>	Leckerer Möhreneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen <small>G A1,C,I,1,1 258k 0,5 g.F 2,4 ZU 0,6 SA 4,3 BE 1,5 F 8,8 KH 3,0 EW</small>	Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce <small>V A1,G,I,1 390k 0,8 g.F 1,4 ZU 1,2 SA 6,2 BE 1,7 F 15,5 KH 3,3 EW</small>	Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle <small>R A1,C,I,1 302k 0,9 g.F 1,3 ZU 0,6 SA 3,8 BE 2,1 F 8,3 KH 4,5 EW</small>	 0421-610010 oder 0441-3900033 Bestellzeiten: Mo.- Fr. 9.00 - 14.00 Uhr	 Menüpreise „all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25 €	Geflügelfrikadelle mit Käse überbacken, dazu Kartoffelsalat und Salatgarnitur <small>G A1,C,G, I,1,3 587k 3,3 g.F 0,9 ZU 1,1 SA 4,2 BE 7,5 F 12,8 KH 5,3 EW</small>	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing <small>S C,G,I,1,3 285k 1,3 g.F 2,1 ZU 0,5 SA 0,9 BE 3,7 F 3,3 KH 4,8 EW</small>	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing <small>G A1,F,G,3 472k 0,5 g.F 1,9 ZU 0,5 SA 2,9 BE 3,2 F 10,7 KH 9,7 EW</small>	Thunfisch-Salatteller mit Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing <small>F C,D,G,I,1,3 331k 1,5 g.F 1,7 ZU 0,4 SA 0,9 BE 3,5 F 3,4 KH 5,1 EW</small>	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur <small>S A1,A,2, G,I,2,3 827k 6,7 g.F 1,6 ZU 1,2 SA 3,0 BE 12,5 F 8,4 KH 5,7 EW</small>	Bergische Waffel mit heißen Kirschen <small>V A1,C,F,G,1 1090k 0,0 g.F 15,4 ZU 0,0 SA 6,3 BE 6,6 F 28,8 KH 2,5 EW</small>	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce <small>V A1,C,G,1 504k 0,8 g.F 8,8 ZU 0,2 SA 6,2 BE 2,4 F 20,5 KH 3,5 EW</small>
Süßspeise süße Gaumenfreude 7,25 €	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompost <small>V G,1 439k 0,7 g.F 12,7 ZU 0,1 SA 8,5 BE 1,5 F 20,2 KH 2,4 EW</small>	Feiner Grißbrei mit roter Grütze <small>V A1,G,1 436k 0,6 g.F 14,1 ZU 0,1 SA 8,4 BE 1,3 F 20,1 KH 2,6 EW</small>	Eierpfannkuchen mit Apfelkompost <small>V A1,G,1 436k 0,6 g.F 14,1 ZU 0,1 SA 8,4 BE 1,3 F 20,1 KH 2,6 EW</small>	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce <small>V A1,G,1 625k 0,8 g.F 13,0 ZU 0,4 SA 8,8 BE 3,0 F 26,3 KH 3,8 EW</small>	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompost <small>V G 425k 0,7 g.F 12,6 ZU 0,1 SA 8,2 BE 1,6 F 19,5 KH 2,3 EW</small>	Bergische Waffel mit heißen Kirschen <small>V A1,C,F,G,1 1090k 0,0 g.F 15,4 ZU 0,0 SA 6,3 BE 6,6 F 28,8 KH 2,5 EW</small>	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce <small>V A1,C,G,1 504k 0,8 g.F 8,8 ZU 0,2 SA 6,2 BE 2,4 F 20,5 KH 3,5 EW</small>
KALT MENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 €	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat <small>S C,G,I,1,3 594k 3,4 g.F 0,8 ZU 0,4 SA 3,6 BE 7,9 F 11,8 KH 5,9 EW</small>	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur <small>S G, A1,A,2,C,G,I,3 514k 6,4 g.F 1,5 ZU 1,4 SA 5,9 BE 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW</small>	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <small>S A1,A,2,C,G,I,3 980k 4,1 g.F 1,5 ZU 1,8 SA 2,6 BE 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW</small>	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat <small>G A1,C,G, J,1,3 847k 6,2 g.F 0,5 ZU 0,8 SA 3,9 BE 14,9 F 9,2 KH 8,3 EW</small>	Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <small>S A1,D,2,3 614k 2,1 g.F 0,8 ZU 2,5 SA 3,6 BE 8,2 F 10,2 KH 7,9 EW</small>	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot <small>S A1,A,2,C,G,I,3 1080k 10,5 g.F 1,3 ZU 1,3 SA 3,0 BE 22,4 F 8,5 KH 5,4 EW</small>	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur <small>S A1,C,G, J,1,3 973k 7,5 g.F 0,6 ZU 1,5 SA 4,2 BE 16,8 F 12,9 KH 8,1 EW</small>

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

Änderungen der Speisefolge vorbehalten. Speisefolge: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste; 9 = mit Milchprodukt zu rechnen; [A] = Getreide; 8 = Fettstoff: 7 = Fettstoff; 6 = Fettstoff; 5 = Fettstoff; 4 = Konserve; 3 = Süßstoff; 2 = Antioxidationsmittel; 1 = Stärke; 0 = Stärke; 1 = Stärke; 2 = Stärke; 3 = Stärke; 4 = Stärke; 5 = Stärke; 6 = Stärke; 7 = Stärke; 8 = Stärke; 9 = Stärke; 10 = Stärke; 11 = Stärke; 12 = Stärke; 13 = Stärke; 14 = Stärke; 15 = Stärke; 16 = Stärke; 17 = Stärke; 18 = Stärke; 19 = Stärke; 20 = Stärke; 21 = Stärke; 22 = Stärke; 23 = Stärke; 24 = Stärke; 25 = Stärke; 26 = Stärke; 27 = Stärke; 28 = Stärke; 29 = Stärke; 30 = Stärke; 31 = Stärke; 32 = Stärke; 33 = Stärke; 34 = Stärke; 35 = Stärke; 36 = Stärke; 37 = Stärke; 38 = Stärke; 39 = Stärke; 40 = Stärke; 41 = Stärke; 42 = Stärke; 43 = Stärke; 44 = Stärke; 45 = Stärke; 46 = Stärke; 47 = Stärke; 48 = Stärke; 49 = Stärke; 50 = Stärke; 51 = Stärke; 52 = Stärke; 53 = Stärke; 54 = Stärke; 55 = Stärke; 56 = Stärke; 57 = Stärke; 58 = Stärke; 59 = Stärke; 60 = Stärke; 61 = Stärke; 62 = Stärke; 63 = Stärke; 64 = Stärke; 65 = Stärke; 66 = Stärke; 67 = Stärke; 68 = Stärke; 69 = Stärke; 70 = Stärke; 71 = Stärke; 72 = Stärke; 73 = Stärke; 74 = Stärke; 75 = Stärke; 76 = Stärke; 77 = Stärke; 78 = Stärke; 79 = Stärke; 80 = Stärke; 81 = Stärke; 82 = Stärke; 83 = Stärke; 84 = Stärke; 85 = Stärke; 86 = Stärke; 87 = Stärke; 88 = Stärke; 89 = Stärke; 90 = Stärke; 91 = Stärke; 92 = Stärke; 93 = Stärke; 94 = Stärke; 95 = Stärke; 96