

Speiseplan 25. KW Montag, 15.06.26 Dienstag, 16.06.26 Mittwoch, 17.06.26 Donnerstag, 18.06.26 Freitag, 19.06.26 Samstag, 20.06.26 So., 21.06.26 Ende der Spargelsaison

Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,50 €	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensauce, dazu Paprikawürfel mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 2,75 €	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Hähnchenbrust und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 9,40 €	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Menü-Aufpreis + 0,75 €	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Menü-Aufpreis + 0,75 €	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Lachsfilet und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 9,40 €
---	---	---	---	---	---	---	--

Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,50 €	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Spiralnudeln	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis
---	---	--	---	---	--	---	---

Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95 €	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	Pikantes Schweinegulasch mit Gabelspaghetti	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln
---	--	---	--	--	---	---	--

Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95 €	Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce mit Röhren-Nudeln („Penne“), Brokkoli und Käse überbacken	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce	Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch und Bulgur (Hartweizengrütze)	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni
---	--	--	---	---	--	--	--

Für Fein- schmecker Unser Premium 9,25 €	Schweineschnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	Schweineroulade mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln Menü-Aufpreis + 0,70 €	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenfensauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat Menü-Aufpreis + 0,70 €	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln
--	---	---	--	---	--	---	--

Vegetarisch fleischlos & lecker 7,25 €	Italienische Gemüsepasta pikante Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln	Gebratenes Wokgemüse in Currysauce und Langkornreis	Gemüseragout mit Erbsenpüree	Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris	Makkaroni-Nudeln mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat
--	--	--	--	---	---

Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 7,25 €	Grüne Bohnen-Eintopf mit Kartoffeln und Bockwürstchen	Linseneintopf mit Geflügelbratwurst	Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen	Kürbis-Hähncheneintopf mit Kartoffeln	Porree-Eintopf mit Geflügelbulette
---	--	---	---	---	--

Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25 €	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing	„Bayern Mix“ Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat
--	---	---	---	--	---

Süßspeise süße Gaumenfreude 7,25 €	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Beerengrütze mit Vanillesauce
--	--	---	--	---	--	--	---

KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 €	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
---	--	--	---	--	--	---	---



**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

Änderungen der Speisepläne vorbehalten. Nährwertangaben = Ca-Werte/Menu ohne Salat, Dessert
 enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= Geschwärtz; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; 10= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen; A2= Roggen; A3= Gerste; A4= Hafer; A5= Dinkel; A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); B= Krebstiere / Krebstierereignisse; C= Komposte; D= Eier / Eierereignisse; E= Erdnüsse / Erdnüsse; F= Fisch / Fischereiereignisse; G= Soja / Sojaereignisse; H= Milch / Milchereignisse einschl. Lactose; I= Schalenfrüchte (H1= Mandel; H2= Haselnuss; H3= Walnuss; H4= Cashew; H5= Pecanuss; H6= Paranuss; H7= Pistazie; H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); J= Senf / Senfereignisse; K= Sesam / Sesamereignisse; L= Weizen / Weizenereignisse; M= Lupinen / Lupinenerereignisse; N= Weizen / Weizenereignisse; O= Weizen / Weizenereignisse; P= Weizen / Weizenereignisse; Q= Weizen / Weizenereignisse; R= Rind; S= Schwein; F= Fisch; G= Geflügel; W= Wild; V= Vegetarisch; L= Lamm. Alle Menüs sind mit poliertem Salz zubereitet! Alle Menüs werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.