

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **43**

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €*

HÖMMA, WAT LECKER!



1
Tages-
angebot
7,25 €

2
Leichte
Küche
9,20 €

3
Leckere
Vielfalt
10,40 €

4
Leib-
gerichte
10,40 €

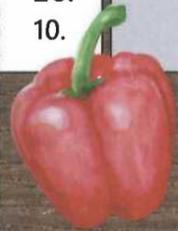
5
Vegetarische
Menüs
7,90 €

6
Leckeres
aus'm Pott
8,50 €

7
Salat & Gedöns
(kalt)
8,30 €

8
Süß &
Fruchtig
7,70 €

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
<p>20. 10.</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8</p> <p>Apfelmus Käse-Mandarinen-Schnitte</p>	<p>21. 10.</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8</p> <p>Joghurt mit Rhabarbermus Mandel-Butter-kuchen</p>	<p>22. 10.</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8</p> <p>Schokomousse mit Kirsche Mandel-Bienen-stich</p>	<p>23. 10.</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8</p> <p>Milch-creme mit Beeren Apfel-streusel-kuchen</p>	<p>24. 10.</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8</p> <p>Cappuccino Pudding Käse-sahne-Pfirsich</p>	<p>25. 10.</p> <p>1 2 3 4 8</p> <p>Erdbeer-Zitronen-Mousse Kirsch-streusel-kuchen</p>	<p>26. 10.</p> <p>1 2 3 4 8</p> <p>Apfel-Bananen-mus Erdbeer-Creme-Schnitte</p>
<p>Mo 20. 10.</p> <p>'Makkaroni al Forno' Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni [G],5,A1,F,I,M,Ri</p>	<p>Di 21. 10.</p> <p>Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis [G],2,A,Gef,I</p>	<p>Mi 22. 10.</p> <p>Westfälische-Dicke-Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln [G],2,5,A,F,I,S</p>	<p>Do 23. 10.</p> <p>Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis [C],[G],5,A,F,Gef,I,Sn</p>	<p>Fr 24. 10.</p> <p>Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus [C],A,veg</p>	<p>Sa 25. 10.</p> <p>Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln 5,A,I,S</p>	<p>So 26. 10.</p> <p>Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit Rübengemüse & Nudeln [G],5,A,I,S</p>
<p>Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse & Langkornreis [G],5,A,Gef,I</p>	<p>Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener 2,4,A,Gef,I</p>	<p>Geflügelrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis [C],[G],5,A,F,Gef,I,Sn</p>	<p>Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse & Spirellis 5,A,I,S</p>	<p>Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree [G],2,4,A,S</p>	<p>Linseneintopf mit Geflügelbockwurst [G],2,4,A,Gef,I</p>	<p>Putengeschnitzeltes mit Brokkoli und Reis [G],A,Gef,I</p>
<p>Wirsingroulade 'Hausmacher Art' in Specksauce dazu Kartoffeln 4,A1,I,S</p>	<p>Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln 5,A,I,S</p>	<p>Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu grüne Bandnudeln [D],A,I</p>	<p>Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree [C],[G],5,A,I,S,Sn</p>	<p>Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln [G],A,I,S</p>	<p>Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree [C],[G],5,A,F,I,Se,veg</p>	<p>Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce [G],5,A,veg</p>
<p>Fleischpfanne 'Hubertus' mit Rotkohl und Kartoffelklöße [G],2,5,A1,I,M,S</p>	<p>Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat 2,3,5,A,I,S,Sn</p>	<p>Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl & Röstiecken 2,5,A,Ri,Sn</p>	<p>Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle [C],[G],5,A,Gef,I</p>	<p>Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce, Pariser Karotten und Reis [D],[G],5,A,I,Sn</p>	<p>Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat [C],[G],2,3,5,A,F,Sn</p>	<p>Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl & Salzkartoffeln 5,A,I,Ri</p>
<p>Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln [C],[G],5,A1,I,M,veg</p>	<p>Gemüse Köttbullar mit Käselauhsauce und Bulgur [C],[G],5,A,I,veg</p>	<p>Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchini-salat [C],[G],3,5,A,F,I,veg</p>	<p>Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis 3,A,I,veg</p>	<p>Champignons 'a la Creme' mit grünen Nudeln [G],5,A,I,veg</p>	<p>Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle [C],1,A,Ri,Sn</p>	<p>Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl & Salzkartoffeln 5,A,I,Ri</p>
<p>Kräftiger Rindfleischsuppeneintopf 5,A1,I,Ri</p>	<p>Rigatoni 'al Arrabiata' mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce 3,5,A,veg</p>	<p>Leckerer Möhreeneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen [C],5,A,F,Gef,I,Sn</p>	<p>Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce [G],5,A,I,veg</p>	<p>Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle [C],1,A,Ri,Sn</p>	<p>Bergische Waffel mit heißen Kirschen [C],[G],5,A,F,veg</p>	<p>Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl & Salzkartoffeln 5,A,I,Ri</p>
<p>Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur [C],A1,F,M</p>	<p>Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing [C],[G],2,3,5,S,Sn</p>	<p>Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing [C],[G],2,3,5,A,F,Gef,M,Sn</p>	<p>Frischer Salatteller mit Thunfisch & Zwiebelringen, pikantes Haus-Dressing [C],[G],2,3,5,A,F,Gef,I,Sn</p>	<p>Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur [G],2,3,4,5,A,A1,S</p>	<p>Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce [C],[G],5,A,M,veg</p>	<p>Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl & Salzkartoffeln 5,A,I,Ri</p>
<p>Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott [G],5,M,veg</p>	<p>Feiner Grießbrei mit roter Grütze [G],5,A,M,veg</p>	<p>Eierpfannkuchen mit Apfelkompott [C],[G],A,veg,Wei</p>	<p>Quarkkeulchen mit Vanillesauce [G],5,A,veg</p>	<p>Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott [G],M,veg</p>	<p>Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce [C],[G],5,A,M,veg</p>	<p>Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl & Salzkartoffeln 5,A,I,Ri</p>



1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnüsserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeltrioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion. *Die Allergenhinweise für unseren Kuchen & unsere Desserts finden Sie auf unseren Beilagenzetteln. Druckfehler und Änderungen vorbehalten!