

Einfach bis 16.30 Uhr bestellen –
und schon am nächsten Tag genießen

040-7276727
Fax: 040-7276720



Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

**Internationales
Wochenmenü**

rund um die Welt

8,45 €

Gelb

Wochenende/Feiertage zuzügl. 0,50 €

Gebratenes Schollenfilet
„à la bonne femme“,
natur, auf Weißweinsauce mit Champignons,
dazu Kräuterkartoffeln und Tomatensalat



Dessert des Tages



Unsere Spezialdiäten

Neben den auf dieser Seite genannten Menüs bieten wir Ihnen auch
gluten-, lactosefreie und pürierte Kost an. Abwechslungsreich und lecker
– fordern Sie unsere Sonder-Speisepläne an! Telefonisch oder im Internet.

www.hanse-menuedienst.de



Speiseplan 41. KW	Montag, 09.10.17	Dienstag, 10.10.17	Mittwoch, 11.10.17	Donnerstag, 12.10.17	Freitag, 13.10.17	Samstag, 14.10.17	Sonntag, 15.10.17
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 7,65 €	Rahmgulasch „Jäger Art“ (vom Schwein) mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln Joghurt „Apfelkuchen“	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Fruchtcocktail	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Kirschcreme	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Vanillepudding mit Schokoladensoße	Gebratenes Seelachsfilet, natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Mandelpudding mit Kirschsoße	Linseneintopf und 2 Wiener Würstchen Menü- Aufpreis + 0,50 € Erdbeer-Rhabarber-Creme	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Joghurt „Aprikose-Mango“
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 7,65 €	Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei Joghurt „Apfelkuchen“	Bunter Gemüseeintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Fruchtcocktail	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Kirschcreme	„Schlesisches Himmelreich“ - Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße Vanillepudding mit Schokoladensoße	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße	Lockerer Hackbraten mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Creme	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße und Parmesankäse Joghurt „Aprikose-Mango“
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 8,15 € Nährwertangaben je 100 g:	Frikadelle mit Sahnsoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Fruchtjoghurt	Kasselerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Fruchtcocktail	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Kirschcreme	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße	Nudeleintopf mit viel Gemüse und Huhnfleisch Mandelpudding mit Kirschsoße	Feine Kalbsbratwurst mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Creme	Putenkeulenbraten mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt
Premium für Genießer Gold 9,40 €	Wildschweinrollbraten mit Preiselbeersauce, dazu Butternudeln und Apfelsauce (kalt) Joghurt „Apfelkuchen“	„Griechische Platte“ - Gyros-Geschneitzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen und ein kleines Schweinesteak, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki Fruchtcocktail	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Kirschcreme	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat Vanillepudding mit Schokoladensoße	1/2 Grill-Hähnchen, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und Möhrensalat Mandelpudding mit Kirschsoße	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat Erdbeer-Rhabarber-Creme	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat Joghurt „Aprikose-Mango“
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 6,60 €	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis Joghurt „Apfelkuchen“	Gebratene Blutwurst, dazu Kartoffelpüree und Apfelsauce (kalt) Fruchtcocktail	Rinderbraten mit Rotweinsauce, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Kirschcreme	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Schokoladensoße	Kleine Frikadelle auf Schmorgurken, dazu Petersilienkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße	2 Eierpannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Menü- Aufpreis + 0,50 € Erdbeer-Rhabarber-Creme	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle Joghurt „Aprikose-Mango“
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 6,95 €	Spargeltopf „Royal“ mit Eierstich, Kartoffelwürfeln und Petersilie Joghurt „Apfelkuchen“	Eierpannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker Fruchtcocktail	Gefüllte Paprikaschote (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Kirschcreme	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Vanillepudding mit Schokoladensoße	2 Hefeklöße dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Mandelpudding mit Kirschsoße	Gabelspaghetti „Bologneser Art“ mit Gemüse-Bolognese und Parmesankäse Menü- Aufpreis + 0,50 € Erdbeer-Rhabarber-Creme	3 Eierpannkuchen mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) Joghurt „Aprikose-Mango“
Kaltmenü Abendbrot & mehr in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung 5,30 €	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Käseplatte“ mit Gouda, Edamer und Frischkäse, garniert, dazu Grau- und Vollkornbrot, Butter und Schmalz	Heringshappen in Dill-Sahnesauce mit Gewürzgurke, garniert, dazu Toastbrot und Butter	Salatplatte „Bella Italia“ mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella-Käse und Basilikum-Dressing	Kasselerbraten – kalt – mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Hausmacher Sülze mit Remouladensauce, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)
Brötchen 0,50 € Kuchen 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung - Bestellung bis 16 Uhr	Schrippe Kirsch-Butterkuchen	Omabrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Fitness-Brötchen Streusel-Mandarinentaler	Würzlinge Eierschecke	Opabrötchen Wiener Zuckerkuchen	Kraftkornbrötchen Bienenstich	Schrippe Ronsdorfer Pflaumenkuchen

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte/ Menü 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, O = Weizen/erzeugnisse, P = Weizen/erzeugnisse, Q = Weizen/erzeugnisse, R = Weizen/erzeugnisse, S = Weizen/erzeugnisse, T = Weizen/erzeugnisse, U = Weizen/erzeugnisse, V = Weizen/erzeugnisse, W = Weizen/erzeugnisse, X = Weizen/erzeugnisse.
 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).