

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

**Gelb**

Wochenende/Feiertage zuzügl. 0,50 €

**8,45 €**

Hähnchenbrust „Schweizer Art“ -  
mit Rahm-Champignons und Käse  
überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler  
und Karottensalat



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 42. KW	Montag, 16.10.17	Dienstag, 17.10.17	Mittwoch, 18.10.17	Donnerstag, 19.10.17	Freitag, 20.10.17	Samstag, 21.10.17	Sonntag, 22.10.17
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & deftig <b>Rot</b> <b>7,65 €</b>	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei Mousse au Chocolat	Frikadelle mit Champignonsoße, dazu buntes Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Rote Grütze	„Falscher Hase“ - Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Joghurtcreme mit Früchten	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Grießbrei mit Kirschoße	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen Karamellpudding mit Sahnesoße	Bratwurst „Thüringer Art“ mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Vanillepudding mit Erdbeersoße	Sauerbraten „Rheinische Art“ vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Zitronenmousse
<b>Leckere Vielfalt</b> leicht & bekömmlich <b>Grün</b> <b>7,65 €</b>	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, dazu Spiralnudeln Mousse au Chocolat	Hähnchenpfanne „chinesisch“ mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis Rote Grütze	Kalbsrollbraten in Sahnesoße, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln Joghurtcreme mit Früchten	Steckrüben-Eintopf mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen Grießbrei mit Kirschoße	2 kleine Frikadellen mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Karamellpudding mit Sahnesoße	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersoße	Huhneintopf „Royal“ mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis Zitronenmousse
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs <b>Blau</b> <b>8,15 €</b> Nährwertangaben je 100 g:	Kräftiges Rindergulasch, dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat Schokoladenpudding mit Sahne	3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Rote Grütze	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rotweinsauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln Joghurtcreme mit Früchten	Saftiger Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Grießbrei mit Kirschoße	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Karamellpudding mit Sahnesoße	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischeneinlage Vanillepudding mit Erdbeersoße	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße mit Champignons, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Haselnusscreme
<b>Premium</b> für Genießer <b>Gold</b> <b>9,40 €</b>	Pfifferlinge mit etwas Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Kartoffel-Röstitaler Mousse au Chocolat	Schollenfilet, natur gebraten „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Rote Grütze	„Holzfällersteak“ vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Krautsalat Joghurtcreme mit Früchten	„Holsteiner Platte“ Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Grießbrei mit Kirschoße	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Karamellpudding mit Sahnesoße	Schollenfilet, natur gebraten mit Senfsoße, dazu Bratkartoffeln und Tomatensalat Vanillepudding mit Erdbeersoße	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Zitronenmousse
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit <b>Violett</b> <b>6,60 €</b>	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel auf Geflügelsauce, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln Mousse au Chocolat	Gefüllte Putenroulade (mit Gemüsefüllung) mit Champignonsoße, dazu Kräuterpüree Rote Grütze	„Currywurst“ frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu warmer Kartoffelsalat Joghurtcreme mit Früchten	„Jägerpfanne“ mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei Grießbrei mit Kirschoße	Rindergulasch mit Champignons, dazu Eiernudeln Karamellpudding mit Sahnesoße	Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchteneinlage, dazu bunter Gemüseris Vanillepudding mit Erdbeersoße	2 Kochklopse auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree Zitronenmousse
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker <b>Weiß</b> <b>6,95 €</b>	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst Mousse au Chocolat	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ Rote Grütze	3 Eierpfannkuchen, dazu heiße Schokoladensauce mit Birnenstücken Joghurtcreme mit Früchten	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeer-Rhabarberkompott Grießbrei mit Kirschoße	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat Karamellpudding mit Sahnesoße	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Pfirsich, Ananas und Mandarinenpalten) Vanillepudding mit Erdbeersoße	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) Zitronenmousse
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung <b>5,30 €</b>	Feiner Fleischsalat, lecker angemacht mit Gurke und etwas Mayonnaise, dazu Vollkornbrot und Butter	„Chef Salat“ mit Salatmix, Tomate, Gurke, gekochtem Schinken, Käse, Ei und Joghurt-Dressing	2 Rollmöpse mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	„Gyros-Braten“ (vom Schwein) mit Tsatsiki, garniert mit Tomate und Oliven, dazu bunter Reissalat	„Schlachtplatte“ Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinenpalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter
<b>Brötchen</b> <b>0,50 €</b> <b>Kuchen</b> <b>1,95 €</b> jew. in Verb. mit einer Menülieferung - Bestellung bis 16 Uhr	Würzlinge Eierschecke	Mohnbrötchen gefüllter Butterkuchen mit Zucker	Sesambrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Röggelchen Himbeer-Berliner	Schrippe Frucht-Kopenhagener	Omabrötchen Streusel-Mandarintaler	Kraftkornbrötchen gebackener Käsekuchen

Preise je Port. inkl. MwSt. Hanse Menü-Dienst, Am Neumarkt 30, 22041 Hamburg

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert.  
 Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxydationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)  
 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 = Sesam/erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/erzeugnisse, N = Weichtiere/erzeugnisse, O = Weizen/erzeugnisse  
 N = Weichtiere und deren Erzeugnisse/erzeugnisse, P = Weichtiere und deren Erzeugnisse/erzeugnisse, Q = Weichtiere und deren Erzeugnisse/erzeugnisse, R = Weichtiere und deren Erzeugnisse/erzeugnisse, S = Weichtiere und deren Erzeugnisse/erzeugnisse, T = Weichtiere und deren Erzeugnisse/erzeugnisse, U = Weichtiere und deren Erzeugnisse/erzeugnisse, V = Weichtiere und deren Erzeugnisse/erzeugnisse, W = Weichtiere und deren Erzeugnisse/erzeugnisse, X = siehe Ausdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (einer oder mehrerer) enthalten.