

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 €

„Joue de Boeuf bourguignon“ -
geschmorte Ochsentrüffelchen in
Rotweinsauce mit Speck, Champignons
und Zwiebeln, dazu Butternudeln
und gemischter Salat



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 43. KW	Montag, 23.10.17	Dienstag, 24.10.17	Mittwoch, 25.10.17	Donnerstag, 26.10.17	Freitag, 27.10.17	Samstag, 28.10.17	Sonntag, 29.10.17
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 7,65 €	Kasseler mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“	Geschmorte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln Pfirsichkompott	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Mokkapudding mit Vanillesoße	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Pistazienpudding	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Mandarinen-Creme	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Rahmgulasch (vom Schwein), dazu Leipziger Allerlei und Butternudeln Vanillepudding mit Sahne
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 7,65 €	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree Joghurt „Kirsch-Banane“	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Pfirsichkompott	Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Mokkapudding mit Vanillesoße	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Pistazienpudding	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Mandarinen-Creme	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	2 kleine Frikadellen auf Schmorwurmgemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 8,15 € Nährwertangaben je 100 g:	Blumenkohl mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Fruchtjoghurt EW 5,8 F 5,6 KH 7,0 KJ 430 BE 0,6	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen und Reis Pfirsichkompott EW 3,8 F 1,3 KH 5,3 KJ 214 BE 0,4	Feine Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln Mokkapudding mit Vanillesoße EW 4,0 F 7,2 KH 5,6 KJ 433 BE 0,5	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Pistazienpudding EW 6,6 F 3,0 KH 7,2 KJ 352 BE 0,6	Schinken-Röhrei, dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Petersilienkartoffeln Mandarinen-Creme EW 4,3 F 5,2 KH 5,2 KJ 364 BE 0,4	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei Schokoladenpudding mit Birnenstückchen EW 4,2 F 3,8 KH 7,3 KJ 411 BE 0,7	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Finger- möhren und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne EW 8,1 F 1,3 KH 8,0 KJ 324 BE 0,7
Premium für Genießer Gold 9,40 €	Paniertes Schweineschnitzel „Zigeuner Art“ (mit Tomate, Paprika, Zwiebeln und Champignons), dazu gebackene Kartoffelspalten und bunter Salat Joghurt „Kirsch-Banane“	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln Pfirsichkompott	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Mokkapudding mit Vanillesoße	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler und Kochwurst, dazu Salzkartoffeln Pistazienpudding	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree Mandarinen-Creme	Schollenfilet, natur gebraten, mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Sahne
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 6,60 €	Seemannslabskaus mit 1 Spiegelei und 1 Rollmops Joghurt „Kirsch-Banane“	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Pfirsichkompott	Kleine Frikadelle auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Mokkapudding mit Vanillesoße	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln Pistazienpudding	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree Mandarinen-Creme	Putengulasch, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Kräuter-Röhrei, dazu leckere Bratkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 6,95 €	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott Joghurt „Kirsch-Banane“	Italienisches Gemüse (Bohnen, Tomate, Möhre, Zucchini), abgeschmeckt mit Kräutern und Oliven, dazu kurze Makkaroni-Nudeln Pfirsichkompott	Süßer Grießflammeri mit heißen Schattenmorellen (ohne Steine) Mokkapudding mit Vanillesoße	Kürbis-Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Petersilie und Kürbiskernen Pistazienpudding	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße Mandarinen-Creme	Leckere Pilzpfanne in Rahmsauce, dazu Butterspätzle Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Kaiserschmarrn (mit Rosinen) dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Vanillepudding mit Sahne
Kaltmenü Abendbrot & mehr in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung 5,30 €	Paniertes Hähnchenschnitzel garniert mit Früchten, dazu feiner Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	Salatplatte „Florida“ mit Salatmix, Gurke, Tomate, Mandarinspalten, Hähnchenfleisch und Cocktail-Dressing	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Vesperplatte“ Schinkenspeck, Sülze, Bierschinken und Camembert, garniert mit saurer Gurke, dazu Bauernbrot und Butter	„Matjesfilet“ auf Hausfrauen Art mit Apfel-, Zwiebel-Sahnesauce, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Frikadelle mit Senf, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 0,50 € Kuchen 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung - Bestellung bis 16 Uhr	Schrippe Frucht-Kopenhagener	Röggelchen Butter-Kopenhagenerkamm	Opabrötchen Bienenstich	Würzlinge Mohn-Quarkschnitte	Omabrötchen Kirsch-Butterkuchen	Sesambrötchen Quarkschnecke	Fitness-Brötchen gefüllter Butterkuchen

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.
 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, 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, Y = Weizen/erzeugnisse, Z = 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)