

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 €

„Thai-Hähnchen“ -
gebratene Hähnchenbrust mit
Erdnussoße, abgeschmeckt mit Sojasoße
und etwas Chili, dazu Kaiserschoten und Reis



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-menedienst.de



Speiseplan 44. KW	Montag, 30.10.17	Di., 31.10.17, Reformationstag	Mi., 01.11.17, Allerheiligen	Donnerstag, 02.11.17	Freitag, 03.11.17	Samstag, 04.11.17	Sonntag, 05.11.17
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 7,65 €	Rostbratwurst mit Rahmsauce, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Joghurt „Cassis-Vanille“	2 kleine Frikadellen mit Champignonsoße, dazu Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln Apfelmus	Hamburger National - Birnen - Bohnen - Speck, dazu Salzkartoffeln Panacotta-Pudding	Grünkohl mit 2 Kochwürstchen, dazu Salzkartoffeln Vanillepudding mit Kirschoße	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat Haselnusspudding mit Vanillesoße	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Grießbrei mit Himbeersoße	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 7,65 €	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Kartoffel-Röstitaler und Kürbis „süß-sauer“ Joghurt „Cassis-Vanille“	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsauce, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Apfelmus	Gebratenes Seefischfilet, natur, dazu Remouladensoße und warmer Kartoffelsalat Panacotta-Pudding	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Kirschoße	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Haselnusspudding mit Vanillesoße	Gebratene Geflügelleber mit Apfelloße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage und Kräutern) Grießbrei mit Himbeersoße	Bratwurstschnecke auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 8,15 € Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Joghurt EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Apfelmus EW 7,3 F 2,5 KH 6,0 KJ 326 BE 0,5	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Bananencreme EW 4,8 F 5,2 KH 7,2 KJ 398 BE 0,7	Gebratenes Seefischfilet mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat Vanillepudding mit Kirschoße EW 6,5 F 1,4 KH 6,7 KJ 283 BE 0,6	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch einlage Haselnusspudding mit Vanillesoße EW 3,6 F 1,5 KH 4,3 KJ 195 BE 0,4	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Grießbrei mit Himbeersoße EW 3,7 F 7,5 KH 6,6 KJ 459 BE 0,6	Kalbsrollbraten in Sahnesauce mit Champignons dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne EW 5,9 F 3,0 KH 6,0 KJ 297 BE 0,5
Premium für Genießer Gold 9,40 €	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln Joghurt „Cassis-Vanille“	Gebratenes, paniertes Schollenfilet mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Bohnensalat Apfelmus	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat Panacotta-Pudding	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Vanillepudding mit Kirschoße	1/2 Grill-Hähnchen, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat Haselnusspudding mit Vanillesoße	Schollenfilet „Finkenwerder Art“, natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat Grießbrei mit Himbeersoße	Lammkeulenbraten in Soße mit Tomate und Kräutern, dazu gebackene Kartoffelspalten und Bohnensalat Schokoladenpudding mit Sahne
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 6,60 €	Gebratene Fischstäbchen, dazu warmer Kartoffelsalat Joghurt „Cassis-Vanille“	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüseeinlage, dazu Spiral-Nudeln Apfelmus	Hackbraten mit Sahnesauce, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) Panacotta-Pudding	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Kirschoße	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesauce mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße Haselnusspudding mit Vanillesoße	Kleine gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Grießbrei mit Himbeersoße	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Schokoladenpudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 6,95 €	Steckrüben-Möhren-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Petersilie Joghurt „Cassis-Vanille“	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Apfelmus	Vegetarische Kohlroulade (mit Soja-Getreidefüllung) mit dunkler Soße, dazu Kartoffelbrei Panacotta-Pudding	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Vanillepudding mit Kirschoße	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße Grießbrei mit Himbeersoße	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Rote-Bete-Salat Schokoladenpudding mit Sahne
Kaltmenü Abendbrot & mehr in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung 5,30 €	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Leckerer Eiersalat mit Mandarinspalten, Schinkenstreifen, Mayonnaise und etwas Curry angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter	2 Scheiben Römerbraten, garniert mit Eischeiben und Tomate, dazu leckerer Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	„Wurstplatte“ Mortadella, Salami, Blut- und Leberwurst, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter	Feiner Heringsalat mit Gurke, Zwiebel, Apfel und etwas Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	2 kleine Frikadellen mit Senf, garniert, dazu leckerer Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade
Brötchen 0,50 € Kuchen 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung - Bestellung bis 16 Uhr	Schrippe Bienenstich		Opabrötchen Frucht-Kopenhagener	Sesambrötchen Wiener Zuckerkuchen	Fitness-Brötchen gefüllter Butterkuchen	Schrippe Himbeer-Berliner	Mohnbrötchen 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/Menu ohne Salat, Dessert.
 Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Anti-oxidationsmittel, 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 = Milch/erzeugnisse, F = Soja/erzeugnisse, G = Schalenfrüchte, I = Sellerie/erzeugnisse, J = Senf/erzeugnisse, K = Sesamsamen/erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/erzeugnisse, N = Weichtiere/erzeugnisse, X = siehe Ausdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (einschließlich Erzeugnisse) enthalten.