

Speiseplan 42. KW	Montag, 14.10.24	Dienstag, 15.10.24	Mittwoch, 16.10.24	Donnerstag, 17.10.24	Freitag, 18.10.24	Samstag, 19.10.24	Sonntag, 20.10.24
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree S A1,G, 460kJ, 2,3 g.F, 1,8 ZU, 1,1 SA, 2,4,5,9, 6,4 F, 8,9 KH, 3,2 EW, 3,8 BE	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis G A1,F,G,I,9 416kJ, 0,5 g.F, 0,6 ZU, 0,7 SA, 1,2 F, 15,8 KH, 6,0 EW, 5,9 BE	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis S A1,I,3,5 522kJ, 1,8 g.F, 3,4 ZU, 1,4 SA, 4,4 F, 17,5 KH, 3,6 EW, 6,6 BE	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree F A1,D,G,I, 390kJ, 0,8 g.F, 3,8 ZU, 0,9 SA, I,3,5,9, 2,1 F, 12,1 KH, 5,5 EW, 4,4 BE	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus V A1,C 576kJ, 0,5 g.F, 7,3 ZU, 0,7 SA, 6,1 F, 18,1 KH, 1,6 EW, 6,9 BE	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat S A1,C,G,I, 493kJ, 0,8 g.F, 1,1 ZU, 1,1 SA, I,2,3,5,9, 3,2 F, 14,9 KH, 6,7 EW, 6,5 BE	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln S A1,G,I,5,9 371kJ, 1,9 g.F, 0,9 ZU, 1,5 SA, 4,9 F, 8,0 KH, 3,0 EW, 3,7 BE
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln R A1,I 348kJ, 0,0 g.F, 1,1 ZU, 1,8 SA, 1,2 F, 8,5 KH, 8,7 EW, 3,8 BE	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln S A1,I,3,5 292kJ, 0,7 g.F, 2,2 ZU, 1,7 SA, 1,8 F, 9,0 KH, 3,7 EW, 4,2 BE	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln G A1,C,F, 310kJ, 0,3 g.F, 1,3 ZU, 1,7 SA, G,I,I,9 2,0 F, 8,9 KH, 4,3 EW, 3,9 BE	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelwienener G A1,I,2,4 312kJ, 1,0 g.F, 0,9 ZU, 0,9 SA, 3,3 F, 8,0 KH, 2,8 EW, 1,4 BE	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree R A1,C,G, 382kJ, 1,2 g.F, 2,2 ZU, 0,9 SA, I,5,9 2,9 F, 10,8 KH, 5,1 EW, 4,9 BE	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage S A1,G,I, 332kJ, 1,1 g.F, 1,0 ZU, 0,7 SA, I,2,9 2,6 F, 10,9 KH, 2,7 EW, 5,0 BE	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln G A1,F,G,I,9 283kJ, 0,2 g.F, 1,9 ZU, 1,5 SA, 0,5 F, 9,9 KH, 5,4 EW, 4,4 BE
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis G A1,G,I,5,9 507kJ, 0,9 g.F, 1,3 ZU, 0,9 SA, 3,0 F, 19,1 KH, 4,0 EW, 7,1 BE	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis S A1,G,I,5,9 471kJ, 0,3 g.F, 0,2 ZU, 1,0 SA, 2,2 F, 15,1 KH, 7,5 EW, 5,7 BE	Vollkorn-Spaghetti Tonno Nudeln in Tomaten-Thunfischsauce dazu Möhrensalat F A1,D,I,3,5 426kJ, 0,3 g.F, 3,3 ZU, 1,5 SA, 1,6 F, 17,0 KH, 3,9 EW, 7,4 BE	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce Reis und Krautsalat G A1,C,I, 506kJ, 1,6 g.F, 2,1 ZU, 1,3 SA, I,2,3,5 4,6 F, 16,2 KH, 3,4 EW, 7,0 BE	Deftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln S A1,I,4 411kJ, 1,6 g.F, 1,6 ZU, 1,6 SA, 4,1 F, 10,8 KH, 3,5 EW, 4,8 BE	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen dazu Sesamkartoffeln V A1,I,K 462kJ, 0,3 g.F, 0,9 ZU, 0,8 SA, 3,2 F, 14,5 KH, 4,7 EW, 6,1 BE	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce V A1,G,I,5,9 488kJ, 1,3 g.F, 0,8 ZU, 1,4 SA, 2,6 F, 18,4 KH, 4,4 EW, 7,4 BE
Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle S A1,C,G,I,9 339kJ, 0,7 g.F, 2,2 ZU, 1,1 SA, 2,0 F, 11,5 KH, 4,1 EW, 5,0 BE	Zartes Hähnchenbrustfilet Florentiner Art auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln G A1,F,G, 427kJ, 1,1 g.F, 1,2 ZU, 1,3 SA, I,5,9 2,3 F, 12,2 KH, 7,9 EW, 5,2 BE	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel R A1,G,2,5,9 432kJ, 0,2 g.F, 3,5 ZU, 1,6 SA, 1,7 F, 12,8 KH, 8,0 EW, 5,6 BE	Menü- Aufpreis + 1,00 € S A1,G,I,5,9 446kJ, 1,9 g.F, 2,1 ZU, 1,7 SA, 5,4 F, 8,9 KH, 4,4 EW, 3,9 BE	Matjesfilet in Kräutermarinade dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln S A1,D,G,I, 387kJ, 1,1 g.F, 2,3 ZU, 2,2 SA, F 2,4,5,9 3,8 F, 9,9 KH, 4,2 EW, 4,8 BE	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Kartoffeln F A1,D,G, 293kJ, 0,8 g.F, 1,0 ZU, 1,6 SA, I,1,5,9 1,7 F, 8,8 KH, 4,4 EW, 4,0 BE	Schweinesteak mit Grillgemüse in Tomatensauce dazu Rosmarinkartoffeln mit Schale aus dem Ofen S A1,I,5 382kJ, 0,1 g.F, 1,7 ZU, 0,3 SA, 1,4 F, 13,6 KH, 5,7 EW, 5,6 BE
Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Spaghetti Funghi Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl V A1,G,I,9 411kJ, 0,6 g.F, 0,9 ZU, 0,9 SA, 2,5 F, 15,5 KH, 3,0 EW, 5,7 BE	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis V A1,C,F, 490kJ, 0,2 g.F, 3,8 ZU, 1,3 SA, G,I,3,9 1,7 F, 22,2 KH, 2,7 EW, 8,4 BE	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln V A1,C,G, 431kJ, 2,0 g.F, 1,1 ZU, 1,9 SA, I,5,9 5,4 F, 8,3 KH, 5,1 EW, 3,5 BE	Gedünstetes Gemüse mit Sauce Holländische Art dazu Petersilienkartoffeln V A1,G,I,9 346kJ, 1,4 g.F, 1,6 ZU, 2,3 SA, 2,4 F, 12,2 KH, 2,3 EW, 4,5 BE	Tortellini Vegetarische Art in fruchtiger Tomatensauce V A1,C,G,I,9 331kJ, 0,2 g.F, 2,8 ZU, 1,1 SA, 0,8 F, 12,5 KH, 2,2 EW, 4,9 BE	<div style="text-align: center;">  <p>seit über 40 Jahren Hanse MENÜ-DIENST</p> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>040-727 6727 Fax 040-727 6720 www.hanse-menuedienst.de</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><i>...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!</i></p>  <p>Dessert immer inklusive!</p> </div> </div>	
Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle S A1,C,I,1,5 350kJ, 1,2 g.F, 2,0 ZU, 0,5 SA, 3,0 F, 9,4 KH, 4,3 EW, 4,6 BE	Spitzkohleintopf mit Rinderhack R A1,I,5 291kJ, 0,8 g.F, 1,5 ZU, 0,5 SA, 1,8 F, 8,7 KH, 3,9 EW, 3,6 BE	Chilli Con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis R A1,I 497kJ, 0,5 g.F, 1,5 ZU, 1,1 SA, 1,3 F, 17,0 KH, 4,4 EW, 6,4 BE	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse in Tomatensauce V A1,G,I,9 211kJ, 1,2 g.F, 2,4 ZU, 0,8 SA, 1,9 F, 4,7 KH, 2,8 EW, 2,0 BE	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen S A1,C,G, 365kJ, 1,2 g.F, 0,5 ZU, 0,9 SA, I,1,5,9 3,0 F, 10,2 KH, 4,7 EW, 4,9 BE	<p>Menüpreise „all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!</p> <p>Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.</p> <p>Menüs mit diesem Zeichen sind geeignet für </p> <p>Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.</p>	
Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M7 lila	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf S A1,C,G, 744kJ, 4,1 g.F, 1,1 ZU, 0,5 SA, I,2,3,5,9 10,1 F, 13,1 KH, 8,5 EW, 4,2 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei dazu Cocktail-Dressing S C,G,I,2, 379kJ, 2,3 g.F, 2,9 ZU, 0,7 SA, 3,4,5,9 5,0 F, 4,0 KH, 6,8 EW, 1,0 BE	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten dazu Haus-Dressing V C,G,I, 215kJ, 1,3 g.F, 2,8 ZU, 0,2 SA, 2,3,5,9 3,0 F, 3,9 KH, 1,5 EW, 1,1 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven dazu Honig-Senf-Dressing V C,G,I, 507kJ, 4,3 g.F, 2,9 ZU, 1,0 SA, 2,3,5,9 9,6 F, 3,9 KH, 4,1 EW, 1,1 BE	Salatteller Rustica mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrrchen und Hackfleischbällchen dazu Sauerrahm-Dressing S A1,C,G, 345kJ, 1,5 g.F, 2,7 ZU, 0,6 SA, I,1,9 3,7 F, 5,2 KH, 6,5 EW, 1,7 BE		
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis mit heißen Kirschen V G,5,9 601kJ, 0,8 g.F, 14,6 ZU, 0,1 SA, 1,6 F, 22,1 KH, 2,5 EW, 9,2 BE	Germknödel mit Vanillesauce V A1,C,G,5,9 695kJ, 1,3 g.F, 13,1 ZU, 0,4 SA, 2,6 F, 31,3 KH, 4,0 EW, 9,5 BE	Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße V A1,G,5,9 502kJ, 1,1 g.F, 15,7 ZU, 0,1 SA, 2,3 F, 21,7 KH, 2,8 EW, 9,1 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten V A1,G,5,9 555kJ, 1,1 g.F, 18,8 ZU, 0,1 SA, 2,3 F, 24,7 KH, 2,8 EW, 10,4 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V A1,C,G, 490kJ, 1,3 g.F, 10,9 ZU, 0,2 SA, 5,9 3,0 F, 19,5 KH, 3,2 EW, 6,9 BE	Milchreis mit roter Grütze V G,5,9 514kJ, 0,7 g.F, 16,8 ZU, 0,1 SA, 1,5 F, 24,4 KH, 2,5 EW, 10,2 BE	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce V A1,G,2, 876kJ, 5,4 g.F, 9,5 ZU, 0,4 SA, 4,5,9 11,1 F, 24,5 KH, 3,0 EW, 10,3 BE
Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M9 braun	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter R A1,A,2,3 626kJ, 3,7 g.F, 5,4 ZU, 1,0 SA, 7,3 F, 11,9 KH, 8,4 EW, 3,7 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat S A1,C,G,I, 787kJ, 3,9 g.F, 3,7 ZU, 1,3 SA, 2,3,4,5,9 15,2 F, 4,9 KH, 7,1 EW, 1,5 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot V A1,C,G,I, 751kJ, 5,3 g.F, 2,4 ZU, 1,1 SA, 2,3,5,9 13,5 F, 7,8 KH, 6,6 EW, 2,2 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S A1,C,G, 1086kJ, 7,0 g.F, 4,1 ZU, 1,1 SA, I,2,5,9 15,2 F, 20,7 KH, 9,5 EW, 5,1 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter F A1,A,2,D, 974kJ, 6,2 g.F, 3,2 ZU, 2,2 SA, G,3,9 15,1 F, 14,0 KH, 9,9 EW, 3,5 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S A1,C,G,I, 915kJ, 6,4 g.F, 1,7 ZU, 1,2 SA, I,2,3,5,9 14,7 F, 13,6 KH, 8,3 EW, 5,0 BE	Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V A1,A,2, 988kJ, 3,9 g.F, 2,1 ZU, 1,6 SA, G,4,5,9 6,2 F, 32,5 KH, 10,8 EW, 6,0 BE
Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	Käsekuchen	Franzbrötchen	Muffin Schoko	Butterkuchen Stück Mandel	Muffin Zitrone	Apfelschnitte	Bienenstich

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nahrungangaben = Ca-Wert/ Menü ohne Salat, Dessert
 enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= Geschwärz, 7= Alkohol, 8= Milchproduktzubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridstämme davon, [B]= Krabbtiere / Krebstiere, [C]= Eier, [D]= Fisch / Fischereierzeugnisse, [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Schokolade, [H]= Mandel, [I2]= Haselnuss, [H3]= Walnuss, [H4]= Cashew, [H5]= Pecanuss, [H6]= Paranuss, [H7]= Pistazie, [H8]= Macadamianuss, [I1]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse, [J]= Senf / Senferzeugnisse, [K]= Samen / Samenerezeugnisse, [L]= Schokolade und Süßigkeiten / Süßigkeiten, [M]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [N]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [O]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [P]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [Q]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [R]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [S]= Schinken, [T]= Fleisch, [U]= Geflügel, [V]= Wild, [W]= Vegetarisch, [X]= Lamm, Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltigen Getreide werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.