




Speiseplan 26. KW	Montag, 24.06.24	Dienstag, 25.06.24	Mittwoch, 26.06.24	Donnerstag, 27.06.24	Freitag, 28.06.24	Samstag, 29.06.24	Sonntag, 30.06.24
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & beliebt <b>M1</b> rot	<b>Gebackener Leberkäse</b> 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	<b>Delikate Putenpfanne</b> 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	<b>Currywurstpfanne</b> 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	<b>Fischfrikadelle</b> mit Ratatouille und Kartoffelpüree  F A1,D,G, 390kJ, 0,8 g.F, 3,8 ZU, 0,9 SA, I,I,3,5,9, 2,1 F, 12,1 KH, 5,5 EW 4,4 BE	<b>Frische Reibekuchen</b> 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	<b>Herzhaftes Saftgulasch</b> vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat  S A1,C,G,I,I, 493kJ, 0,8 g.F, 1,1 ZU, 1,1 SA, 2,3,5,9, 3,2 F, 14,9 KH, 6,7 EW 6,5 BE	<b>Thüringer Bratwurst</b> 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
<b>Diabetikerkost</b> brennwertkontrolliert wahlweise püriert <b>M2</b> blau	<b>Rinderbraten</b> 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	<b>Grobe Bratwurst</b> 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	<b>Geflügel-Hackbraten</b> 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	<b>Belgischer Gemüseeintopf</b> mit Geflügelbockwurst  G A1,I,2,4 410kJ, 2,0 g.F, 1,0 ZU, 0,8 SA, 6,6 F, 8,0 KH, 2,6 EW 3,9 BE	<b>Feine Rinderfrikadelle</b> 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	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit Wursteinlage  S A1,G,I,I,2,9 332kJ, 1,1 g.F, 1,0 ZU, 0,7 SA, 2,6 F, 10,9 KH, 2,7 EW 5,0 BE	<b>Zarte Hähnchenbrust</b> 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
<b>Bunte Vielfalt</b> Rund um die Welt. <b>M3</b> rosa	<b>Hähnchenschnitzel</b> 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	<b>Schweinegulasch</b> 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	<b>Vollkorn-Spaghetti Tonno</b> 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	<b>Chicken-Nuggets</b> 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	<b>Deftige Kohlroulade</b> in 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	<b>Curry-Spinat-Pfanne</b> 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	<b>Bandnudeln</b> 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
<b>Gaumenfreude</b> für Feinschmecker. <b>M4</b> gold	<b>Schweizer Sahnegeschnitzeltes</b> 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	<b>Zartes Hähnchenbrustfilet</b> <b>Florentiner Art</b> auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln  G A1,F,G,I,5,9 427kJ, 1,1 g.F, 1,2 ZU, 1,3 SA, 2,3 F, 12,2 KH, 7,9 EW 5,2 BE	<b>Rindersauerbraten</b> 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	<b>Menü- Aufpreis + 1,00 €</b>  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	<b>Matjesfilet</b> 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	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> auf Blattspinat mit Kräutersensauce und Kartoffeln  F A1,D,G, 293kJ, 0,8 g.F, 1,0 ZU, 1,6 SA, I,I,5,9 1,7 F, 8,8 KH, 4,4 EW 4,0 BE	<b>Schweinesteak</b> in Tomatensauce mit Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen mit Schale  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
<b>Vegetarisch</b> Fleischlos lecker. <b>M5</b> grün	<b>Spaghetti Funghi</b> 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	<b>Mini-Frühlingsrollen</b> 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	<b>Rührei</b> 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	<b>Gedünstetes Gemüse</b> 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	<b>Tortellini Vegetarische Art</b> 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	 seit über 40 Jahren <b>040-727 6727</b> Fax <b>040-727 6720</b> www.hanse-menuedienst.de	
<b>Eintopf &amp; Pasta</b> Einfach gut! <b>M6</b> gelb	<b>Möhrengemüse Hausfrauenart</b> mit Fleischer-Frikadelle  S A1,C,I,I,5 350kJ, 1,2 g.F, 2,0 ZU, 0,5 SA, 3,0 F, 9,4 KH, 4,3 EW 4,6 BE	<b>Gärtnerin-Eintopf</b> mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage  R A1,I,5 283kJ, 0,5 g.F, 0,8 ZU, 1,2 SA, 1,6 F, 9,0 KH, 4,0 EW 4,1 BE	<b>Chilli Con Carne</b> 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	<b>Bulgurpfanne</b> mit frischem Käsewürfel 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	<b>Eintopf</b> von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen  S A1,C,G, 365kJ, 1,2 g.F, 0,5 ZU, 0,9 SA, I,I,5,9 3,0 F, 10,2 KH, 4,7 EW 4,9 BE	<b>Menüpreise „all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!</b>  Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.  Menüs mit diesem Zeichen sind geeignet für  <b>Leichte Vollkost:</b> vollwertig, magenschonend und bekömmlich.	
<b>Salat &amp; Co.</b> kalt serviert.  Nur im Einweg erhältlich. <b>M7</b> lila	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf  S A1,C,G,I, 738kJ, 4,2 g.F, 1,1 ZU, 0,5 SA, 2,3,5,9 10,1 F, 13,3 KH, 8,0 EW 4,5 BE	<b>Chefsalat</b> mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing  S C,G,I, 379kJ, 2,3 g.F, 2,9 ZU, 0,7 SA, 2,3,4,5,9 5,0 F, 4,0 KH, 6,8 EW 1,0 BE	<b>Salatteller</b> 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	<b>Hirten-Käse</b> 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	<b>Salatteller Rustica</b> mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing  S A1,C, 345kJ, 1,5 g.F, 2,7 ZU, 0,6 SA, G,I,I,9 3,7 F, 5,2 KH, 6,5 EW 1,7 BE	 <b>...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!</b> 	
<b>Süßer Schmaus</b> Schlemmerfreude! <b>M8</b> weiß	<b>Milchreis</b> 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	<b>Germknödel</b> 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	<b>Griesflammeri</b> 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	<b>Sahnegrießbrei</b> 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	<b>Eierpfannkuchen</b> gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce  V A1,C,G,5,9 490kJ, 1,3 g.F, 10,9 ZU, 0,2 SA, 3,0 F, 19,5 KH, 3,2 EW 6,9 BE	<b>Milchreis</b> 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	<b>Heißer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce  V A1,G, 876kJ, 5,4 g.F, 9,5 ZU, 0,4 SA, 2,4,5,9 11,1 F, 24,5 KH, 3,0 EW 10,3 BE
<b>Zum Abend</b> kalt serviert.  Nur im Einweg erhältlich. <b>M9</b> braun	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> mit Brot und Butter  R A1,A2,3 626kJ, 3,7 g.F, 5,4 ZU, 1,0 SA, 7,3 F, 11,9 KH, 8,4 EW 3,7 BE	<b>Gyrosbraten</b> 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	<b>Eiersalat</b> 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	<b>Sandwichteller</b> - 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	<b>Fischplatte</b> nach Angebot mit Brot und Butter  F A1,A2, 974kJ, 6,2 g.F, 3,2 ZU, 2,2 SA, D,G,3,9 15,1 F, 14,0 KH, 9,9 EW 3,5 BE	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur  S A1,C,G,I,I, 915kJ, 6,4 g.F, 1,7 ZU, 1,2 SA, 2,3,5,9 14,7 F, 13,6 KH, 8,3 EW 5,0 BE	<b>Käseplatte Winzer Art</b> mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot  V A1,A2, 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
<b>Kuchen</b> jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	<b>Käsekuchen</b>	<b>Franzbrötchen</b>	<b>Apfelschnitte</b>	<b>Butterkuchen</b>	<b>Muffin Zitrone</b>	<b>Mandelhörnchen</b>	<b>Bienenstich</b>

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.  
Nährwertangaben = Ca-Wert/Menui ohne Salat, Dessert  
enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= Geschwärtz, 7= Alkohol, 8= Fomfließsch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; [B]= Krabsterei / Krebssterei, [C]= Eier, [CE]= Eier, [E]= Eiweiß, [F]= Fisch / Fischereierzeugnisse, [F1]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Sojaerzeugnisse, [I]= Getreide / Getreiderzeugnisse, [I1]= Getreide / Getreiderzeugnisse, [I2]= Haselnuss, [I3]= Walnuss, [H]= Haselnuss, [H1]= Mandel, [H2]= Haselnuss, [H3]= Walnuss, [H4]= Cashew, [H5]= Pecanuss, [H6]= Paranuss, [H7]= Pistazie, [H8]= Macadamianuss; [L]= Sojale / Sojaerzeugnisse, [L1]= Sojaerzeugnisse, [L2]= Sojaerzeugnisse, [L3]= Sojaerzeugnisse, [L4]= Sojaerzeugnisse, [L5]= Sojaerzeugnisse, [L6]= Sojaerzeugnisse, [L7]= Sojaerzeugnisse, [L8]= Sojaerzeugnisse, [L9]= Sojaerzeugnisse; [M]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse; [O]= Schweinefleisch / Schweinefleischerzeugnisse; [P]= Fleisch / Fleischerzeugnisse; [R]= Rind / Rindererzeugnisse; [S]= Schaf / Schaferezeugnisse; [T]= Tofu / Tofuerzeugnisse; [U]= Sojaerzeugnisse; [V]= Vegetarisch, [W]= Wild, [Y]= Vegetarisch, [Z]= 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.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.