

**Speiseplan 7. KW**

<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & beliebt <b>M1</b> rot	<b>Montag, 10.02.25</b> Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln  G A1,F,G,I,1 377kJ 0,2 g.F 1,9 ZU 1,0 SA 1,3 F 12,8 KH 6,2 EW 5,7 BE	<b>Dienstag, 11.02.25</b> Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln G A1,G,I 347kJ 0,5 g.F 1,0 ZU 1,6 SA 1,5 F 9,2 KH 7,9 EW 4,2 BE	<b>Mittwoch, 12.02.25</b> Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree S A1,G,I,1 296kJ 0,8 g.F 1,5 ZU 0,8 SA 2,0 F 8,2 KH 4,4 EW 3,8 BE	<b>Donnerstag, 13.02.25</b> Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln  S A1,G,I,J 304kJ 0,1 g.F 1,3 ZU 1,9 SA 1,2 F 8,8 KH 5,9 EW 3,9 BE	<b>Freitag, 14.02.25</b> Szegeidiner Gulasch mit Schwenkkartoffeln S A1,J 335kJ 0,0 g.F 1,1 ZU 1,9 SA 1,4 F 9,8 KH 6,2 EW 3,9 BE	<b>Samstag, 15.02.25</b> Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch S G A1,I 285kJ 0,5 g.F 1,1 ZU 0,8 SA 1,3 F 8,7 KH 4,1 EW 4,0 BE	<b>Sonntag, 16.02.25</b> Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais G A1,F,G,I,3 419kJ 0,7 g.F 1,5 ZU 1,4 SA 1,9 F 14,1 KH 6,4 EW 5,3 BE
---	---	---	---	--	--	---	---

<b>Diabetikerkost</b> brennwertkontrolliert wahlweise püriert <b>M2</b> blau	<b>Magerer Schweinebraten</b> mit Rosenkohl und Salzkartoffeln S A1,G,I,1 309kJ 0,2 g.F 1,2 ZU 1,6 SA 1,3 F 8,6 KH 6,0 EW 3,8 BE	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapersauce mit Reis und Rote-Beete-Salat S A1,C,G,I,1 469kJ 1,1 g.F 2,2 ZU 1,3 SA 2,8 F 16,0 KH 5,6 EW 6,8 BE	<b>Geflügelschnitzel paniert</b> mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln  G A1,G,I 371kJ 0,8 g.F 0,7 ZU 0,8 SA 2,5 F 12,4 KH 3,7 EW 5,5 BE	<b>Seelachsfilet Naturell</b> mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln  F A1,D,G,I,1 288kJ 0,5 g.F 1,9 ZU 1,6 SA 1,3 F 8,4 KH 5,2 EW 3,7 BE	<b>Leberknödel</b> in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln S A1,C,I,1,1 288kJ 0,6 g.F 1,3 ZU 1,7 SA 1,6 F 9,2 KH 3,6 EW 4,3 BE	<b>Pikantes Geflügelgulasch</b> mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln  G A1,F,G,I 273kJ 0,2 g.F 0,9 ZU 1,5 SA 0,8 F 8,7 KH 5,1 EW 3,9 BE	<b>Schweinebraten</b> in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln  S A1,G,I 267kJ 0,2 g.F 2,0 ZU 1,6 SA 1,2 F 8,0 KH 5,0 EW 3,5 BE
--	---	--	--	---	---	--	--

<b>Bunte Vielfalt</b> Rund um die Welt. <b>M3</b> rosa	<b>Vollkorn-Spaghetti Carbonara</b> Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat  S A1,G,I,1 502kJ 1,4 g.F 1,9 ZU 1,6 SA 3,4 F 16,5 KH 5,0 EW 7,6 BE	<b>Nudelauflauf</b> mit Brokkoli und Hackfleisch  S A1,G,I,1 559kJ 2,8 g.F 1,4 ZU 0,7 SA 5,2 F 13,4 KH 7,5 EW 6,1 BE	<b>Cevapcici</b> vom Rind in Sauce mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat R A1,C,L,1,3 499kJ 2,1 g.F 2,4 ZU 1,0 SA 5,3 F 13,0 KH 4,4 EW 5,9 BE	<b>Berliner Currywurst</b> mit Reis und Gurkensalat S A1,C,I,1,3 585kJ 2,7 g.F 3,1 ZU 1,5 SA 6,6 F 16,7 KH 3,4 EW 7,1 BE	<b>Hähnchencurry</b> mit Früchten und Reis dazu Mischsalat G A1,C,G,I,1,3 478kJ 1,4 g.F 2,8 ZU 1,3 SA 3,4 F 15,6 KH 5,2 EW 6,6 BE	<b>Knödel Dreierlei</b> dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern V A1,C,G,I,3 438kJ 1,3 g.F 0,9 ZU 1,5 SA 3,1 F 15,4 KH 3,4 EW 5,8 BE	<b>Linsen-Bolognese</b> mit Nudeln V A1,I 395kJ 0,1 g.F 1,5 ZU 1,1 SA 0,4 F 18,1 KH 3,8 EW 7,3 BE
---	---	--	--	---	--	--	--

<b>Gaumenfreude</b> für Feinschmecker. <b>M4</b> gold	<b>Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <b>Menü-Aufpreis + 1,70 €</b>  S R A1,I,3 672kJ 0,5 g.F 2,3 ZU 1,6 SA 1,4 F 8,0 KH 5,1 EW 4,2 BE	<b>Schweinerückensteak</b> in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln  S A1,G,I 264kJ 0,2 g.F 1,4 ZU 1,7 SA 0,9 F 7,4 KH 5,4 EW 3,3 BE	<b>Gedünsteter Fisch</b> auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat  F A1,D,G,I 380kJ 1,4 g.F 2,4 ZU 1,7 SA 3,2 F 9,9 KH 5,2 EW 4,5 BE	<b>Zartes gekochtes Rindfleisch</b> in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln <b>Menü-Aufpreis + 1,70 €</b> R A1,G,I,1 470kJ 0,5 g.F 1,1 ZU 1,7 SA 2,4 F 11,4 KH 9,7 EW 5,0 BE	<b>Backfischfilet</b> auf delikater Senssauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat  F A1,C,D,G,I,1,3 418kJ 1,3 g.F 2,0 ZU 1,7 SA 3,2 F 12,4 KH 4,8 EW 5,2 BE	<b>Rindergeschnetzeltes Jäger Art</b> mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln R A1,I,1 340kJ 0,3 g.F 1,4 ZU 2,1 SA 2,4 F 8,3 KH 6,2 EW 3,6 BE	<b>Geflügelroulade</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle G A1,C,F,G,I,1 444kJ 0,4 g.F 1,7 ZU 1,0 SA 3,3 F 12,6 KH 6,0 EW 5,7 BE
--	--	---	---	---	---	--	--

<b>Vegetarisch</b> Fleischlos lecker. <b>M5</b> grün	<b>Asiatisches Wokgemüse</b> in pikanter Tomatensauce mit feinem Basmatireis  V A1,F,I 435kJ 0,1 g.F 4,8 ZU 1,3 SA 0,4 F 22,1 KH 2,6 EW 8,4 BE	<b>Eieromelette</b> mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree V A1,C,G,I,1 357kJ 0,7 g.F 1,2 ZU 0,7 SA 3,8 F 7,9 KH 4,5 EW 3,2 BE	<b>Klassischer Makkaroniaufauf</b> in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken  V A1,G,I,1 745kJ 1,6 g.F 2,5 ZU 0,5 SA 2,7 F 30,6 KH 6,8 EW 13,8 BE	<b>Farfalle</b> in leckerer Käse-Spinat-Sauce  V A1,G,I,1 493kJ 1,3 g.F 1,5 ZU 1,6 SA 2,5 F 19,0 KH 4,5 EW 7,3 BE	<b>Kartoffeltaschen</b> gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse und Püree  V A1,G,I,1,2 445kJ 0,8 g.F 2,6 ZU 0,9 SA 4,2 F 14,1 KH 2,3 EW 6,0 BE
---	--	--	---	---	--

<b>Eintopf &amp; Pasta</b> Einfach gut! <b>M6</b> gelb	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit frischem Gemüse und Rindfleisch-Beilage R A1,I,1 290kJ 0,5 g.F 0,8 ZU 1,2 SA 1,9 F 9,0 KH 3,8 EW 4,1 BE	<b>Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne</b> dazu Salzkartoffeln R A1,G,I 337kJ 1,0 g.F 1,1 ZU 1,8 SA 2,3 F 11,5 KH 3,1 EW 4,5 BE	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Würstwürfel S I,1,2,3 383kJ 1,7 g.F 0,7 ZU 0,8 SA 4,3 F 8,3 KH 3,9 EW 4,1 BE	<b>Perlgraupeneintopf</b> mit gewürfeltem Kasseler S A1,I,1,3 243kJ 0,4 g.F 0,9 ZU 1,2 SA 1,0 F 7,9 KH 4,0 EW 3,6 BE	<b>Italienischer Gemüseeintopf</b> V A1,I,1 250kJ 0,3 g.F 1,9 ZU 0,5 SA 0,8 F 10,9 KH 1,5 EW 4,6 BE
---	---	--	---	---	--

<b>Salat &amp; Co.</b> kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. <b>M7</b> lila	<b>Frikadelle mit Tomate und Käse</b> mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur G A1,C,F,G,I,1,3 861kJ 5,4 g.F 0,9 ZU 1,0 SA 13,2 F 12,8 KH 8,7 EW 4,2 BE	<b>Bunter Salatmix</b> mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing S C,G,I,1,3 300kJ 1,2 g.F 2,2 ZU 0,5 SA 3,7 F 3,3 KH 5,7 EW 0,9 BE	<b>Frische Salate</b> der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing  G A1,C,F,G,I,1,3 447kJ 0,8 g.F 2,5 ZU 0,4 SA 3,7 F 10,4 KH 7,4 EW 2,9 BE	<b>Frischer Salateller</b> mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing  F C,D,G,I,1,3 331kJ 1,5 g.F 1,7 ZU 0,4 SA 3,5 F 3,4 KH 5,1 EW 0,9 BE	<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur S A1,A2,G,1,2,3 827kJ 6,7 g.F 1,6 ZU 1,2 SA 15,2 F 8,4 KH 5,7 EW 3,0 BE
--	---	---	--	--	---

<b>Süßer Schmaus</b> Schlemmerfreude! <b>M8</b> weiß	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott  V G,1 453kJ 0,7 g.F 13,2 ZU 0,1 SA 1,5 F 20,9 KH 2,5 EW 8,8 BE	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott V A1,C,G 548kJ 0,7 g.F 10,4 ZU 0,3 SA 2,6 F 22,1 KH 3,7 EW 9,4 BE	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze  V A1,G,1 555kJ 1,1 g.F 18,8 ZU 0,1 SA 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW 10,4 BE	<b>Pfannkuchen</b> mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker V A1,C,G 723kJ 1,3 g.F 13,7 ZU 0,4 SA 4,7 F 25,9 KH 6,6 EW 5,9 BE	<b>Mandarinenmilchreis</b>  V G 472kJ 1,0 g.F 12,2 ZU 0,1 SA 1,9 F 21,0 KH 3,0 EW 8,8 BE	<b>Quarkkeulchen</b> mit Rosinen in Vanillesauce  V A1,G,1 634kJ 1,2 g.F 17,0 ZU 0,3 SA 3,5 F 26,2 KH 4,0 EW 8,8 BE	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott  V G 443kJ 0,7 g.F 13,4 ZU 0,1 SA 1,6 F 20,5 KH 2,4 EW 8,6 BE
---	---	--	--	---	--	---	--

<b>Zum Abend</b> kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. <b>M9</b> braun	<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat S C,G,I,1,3 612kJ 3,5 g.F 0,8 ZU 0,5 SA 8,1 F 12,3 KH 6,0 EW 3,7 BE	<b>Schnittchenteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur S G A1,A2,G,1,2,3 1043kJ 6,4 g.F 1,5 ZU 1,4 SA 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW 5,9 BE	<b>Feine Sülze</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1,A2,C,G,I,1,3 980kJ 4,1 g.F 1,5 ZU 1,8 SA 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW 2,6 BE	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat G A1,C,G,I,1,3 942kJ 6,3 g.F 2,8 ZU 0,8 SA 16,4 F 11,3 KH 8,4 EW 4,7 BE	<b>Brathering (mit Gräten)</b> mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur  S F A1,D,2,3 661kJ 2,1 g.F 0,9 ZU 0,6 SA 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW 4,0 BE	<b>Feiner Fleischsalat Rheinische Art</b> mit Garnitur und Brot S A1,A2,C,I,1,2,3 1019kJ 9,7 g.F 1,1 ZU 1,3 SA 20,8 F 8,3 KH 5,3 EW 2,9 BE	<b>Kasseler Braten</b> mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C,G,1,1,3 964kJ 7,4 g.F 0,6 ZU 1,5 SA 16,6 F 12,8 KH 8,1 EW 4,1 BE
---	--	--	---	--	---	---	---

<b>Kuchen</b> jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	<b>Käsekuchen</b>	<b>Franzbrötchen</b>	<b>Muffin Schoko</b>	<b>Butterkuchen Stück Mandel</b>	<b>Muffin Zitrone</b>	<b>Apfelschnitte</b>	<b>Bienenstich</b>
--	-------------------	----------------------	----------------------	----------------------------------	-----------------------	----------------------	--------------------



**seit über 40 Jahren**

**040-727 6727**  
 Fax **040-727 6720**  
[www.hanse-menuedienst.de](http://www.hanse-menuedienst.de)

*...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!*



**Dessert immer inklusive!**

**Menüpreise „all inclusive“:**  
 Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost. 

Menüs mit diesem Zeichen sind geeignet für 

**Leichte Vollkost:** vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nahrungsinhalt = Ca-Wert/Menu ohne Salat, Dessert  
 enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtsaft, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Familienpackung, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridstämme davon, [B]= Korbenerzeugnisse, [C]= Eier, [CE]= Eier-Einzelerzeugnisse, [CF]= Fisch/Fischereierzeugnisse, [E]= Erdnüsse/Erdnüsseerzeugnisse, [F]= Soja/Sojaerzeugnisse, [G]= Milch/Milcherzeugnisse einsch. Lactose, [H]= Mandel, [H2]= Haselnuss, [H3]= Walnuss, [H4]= Cashew, [H5]= Pecanuss, [H6]= Paranuss, [H7]= Pistazie, [H8]= Macadamianuss und [H9]= Queendindnuss, [I]= Sellerie/Sellerieerzeugnisse, [J]= Senf/Senferezeugnisse, [K]= Samen/Samenerezeugnisse, [L]= Schokolade und Süßwaren, [M]= Weichhäute/Wiechterezeugnisse, [N]= Weichhäute/Wiechterezeugnisse, [O]= Weichhäute/Wiechterezeugnisse, [P]= Fleisch, [Q]= Geflügel, [R]= Wild, [V]= Vegetarisch, [L]= 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.