Speiseplan 9. KW

	Montag, 23.02.26	Dienstag, 24.02.26	Mittwoch, 25.02.26	Donnerstag, 26.02.26	Freitag, 27.02.26	Samstag, 28.02.26	Sonntag, 01.03.26
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt **M1** rot	**Königsberger Klopse** in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat S | A1,G,L,1,8 | 441kj 4,6 F | 1,6 g.F 11,3 KH | 2,3 ZU 4,9 EW | 1,9 SA | 5,3 BE	**Hackbraten** in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln S | A1,C,L,1,8 | 327kj 3,0 F | 1,0 g.F 9,3 KH | 2,6 ZU 3,3 EW | 2,1 SA | 4,4 BE	**Hamburger Heringsstipp** in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln F | C,D,G,L,1,3,8 | 477kj 5,7 F | 2,1 g.F 11,1 KH | 2,9 ZU 4,0 EW | 2,6 SA | 4,9 BE	**Schweinebraten** in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße S | A1,G,L,1,3 | 312kj 1,2 F | 0,1 g.F 9,9 KH | 0,5 ZU 5,4 EW | 1,4 SA | 3,9 BE	**Westfälische Dicke Bohnen** mit Kasseler und Salzkartoffeln S | A1,G,L,1 | 288kj 1,2 F | 0,4 g.F 9,5 KH | 1,3 ZU 4,3 EW | 1,9 SA | 4,2 BE	**Geflügelfilets** in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Spiralnudeln G | A1,L,8 | 380kj 0,9 F | 0,2 g.F 12,7 KH | 2,8 ZU 7,2 EW | 1,1 SA | 5,7 BE	**Buntes Hühnerfrikassee** mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G | A1,G,L,3 | 399kj 1,2 F | 0,4 g.F 15,3 KH | 1,1 ZU 5,6 EW | 1,3 SA | 5,8 BE
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert **M2** blau	**Frikadelle vom Rind** in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree R | A1,C,G,L,1,1 | 379kj 3,0 F | 1,2 g.F 9,7 KH | 1,5 ZU 5,4 EW | 1,3 SA | 4,8 BE	**Hähncheninnenfilets** in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln G | A1,G,L,1 | 329kj 1,1 F | 0,4 g.F 10,8 KH | 0,7 ZU 6,0 EW | 1,5 SA | 4,8 BE	**Geflügelbratwurst** in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis G | A1,G,L,1 | 555kj 8,2 F | 2,6 g.F 12,4 KH | 1,0 ZU 3,5 EW | 1,4 SA | 5,7 BE	**Pangasiusfilet** in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln F | A1,D,G,L,1,3 | 274kj 1,3 F | 0,6 g.F 8,0 KH | 1,7 ZU 4,7 EW | 1,4 SA | 3,6 BE	**Pikantes Gulasch** vom Schwein mit Gabelspaghetti S | A1,G,L | 478kj 1,5 F | 0,2 g.F 17,9 KH | 0,9 ZU 6,8 EW | 0,7 SA | 7,1 BE	**Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf** mit Kartoffelstücken und Rindfleisch R | A1,L,1 | 249kj 1,5 F | 0,4 g.F 8,5 KH | 0,3 ZU 2,8 EW | 0,5 SA | 3,9 BE	**Hackbraten** in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln S | A1,C,L,L,1 | 324kj 3,1 F | 1,1 g.F 8,4 KH | 1,1 ZU 3,8 EW | 1,8 SA | 3,7 BE
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. **M3** rosa	**Nudeln mit Hähnchenbrust** in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken G | A1,F,G,L,1 | 575kj 4,8 F | 2,6 g.F 14,9 KH | 2,1 ZU 8,2 EW | 0,7 SA | 6,1 BE	**Wurstgulasch** mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti S | A1,L,2,3,7,8 | 530kj 3,0 F | 1,2 g.F 20,0 KH | 3,0 ZU 4,3 EW | 0,9 SA | 7,9 BE	**Schweineleberragout** in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse S | A1,G,L,3 | 307kj 1,7 F | 0,6 g.F 10,1 KH | 3,0 ZU 4,0 EW | 1,0 SA | 4,6 BE	**Original Hähnchen-Döner-Teller** mit Reis, Sauce und Krautsalat G | A1,C,L,1,3,8 | 658kj 6,7 F | 2,7 g.F 21,4 KH | 5,2 ZU 2,3 EW | 1,3 SA | 8,6 BE	**Kartoffelröstis** mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce V | A1,G,L,L,1,3 | 537kj 7,3 F | 3,9 g.F 11,9 KH | 1,8 ZU 3,6 EW | 0,8 SA | 4,5 BE	**Kichererbsencurry** mit Kokosmilch und Bulgur V | A1,G,L | 435kj 1,7 F | 1,1 g.F 17,6 KH | 1,4 ZU 3,0 EW | 0,4 SA | 7,5 BE	**Mais-Lauchtaler** in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni V | A1,C,G,L,1 | 454kj 1,4 F | 0,1 g.F 19,6 KH | 2,3 ZU 4,0 EW | 1,1 SA | 8,5 BE
Gaumenfreude für Feinschmecker. **M4** gold	**Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce** mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei S | A1,C,G,L,1 | 421kj 3,6 F | 1,1 g.F 10,3 KH | 1,4 ZU 6,5 EW | 0,6 SA | 4,9 BE	**Schweineroulade** mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln **Menü-Aufpreis + 1,70 €** S | A1,L,L8 | 444kj 5,0 F | 1,8 g.F 10,2 KH | 1,4 ZU 4,3 EW | 2,2 SA | 4,9 BE	**Kaiserfleisch (Kasselerrücken)** auf Ananaskraut und Kartoffelpüree S | A1,G,1 | 323kj 2,5 F | 0,9 g.F 8,8 KH | 2,3 ZU 4,0 EW | 1,6 SA | 3,8 BE	**Sauerbratengulasch** mit Spätzle und Rotkohl **Menü-Aufpreis + 1,00 €** R | A1,C,1,8 | 352kj 1,2 F | 0,3 g.F 12,5 KH | 4,6 ZU 5,0 EW | 1,4 SA | 6,0 BE	**Gebratene Kalbsleber** mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree **Menü-Aufpreis + 2,50 €** R | A1,G,L,9 | 270kj 0,9 F | 0,3 g.F 7,6 KH | 1,2 ZU 5,7 EW | 3,7 SA | 3,3 BE	**Schweinebraten** mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen S | A1,G,L,3 | 270kj 0,9 F | 0,0 g.F 7,9 KH | 0,7 ZU 5,3 EW | 2,1 SA | 3,1 BE	**Schweinefilet** in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 1,00 €** S | A1,G,I | 285kj 1,8 F | 1,0 g.F 7,8 KH | 1,9 ZU 4,7 EW | 2,6 SA | 3,5 BE
Vegetarisch Fleischlos lecker. **M5** grün	**Italienische Gemüsepasta** mit Vollkornnudeln V | A1,L,1,8 | 413kj 1,0 F | 0,3 g.F 18,1 KH | 3,2 ZU 3,2 EW | 1,6 SA | 7,3 BE	**Gebratenes Gemüse** süßauer mit Reis V | A1,F,L,8 | 388kj 0,3 F | 0,1 g.F 19,7 KH | 4,7 ZU 2,3 EW | 1,3 SA | 7,8 BE	**Gemüseragout** mit Erbsenpüree V | A1,G,L,1 | 294kj 2,8 F | 1,4 g.F 8,7 KH | 1,9 ZU 2,1 EW | 0,4 SA | 3,7 BE	**Vegetarische Gemüsebällchen** mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis V | A1,C,G,L,1 | 415kj 2,1 F | 0,7 g.F 16,8 KH | 2,4 ZU 3,0 EW | 1,3 SA | 6,0 BE	**Makkaroni** mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat V | A1,I | 392kj 1,0 F | 0,1 g.F 17,5 KH | 3,6 ZU 2,8 EW | 2,4 SA | 7,6 BE		
Eintopf & Pasta Einfach gut! **M6** gelb	**Grüne Bohnen-Eintopf** mit Kartoffeln und Bockwürstchen S | A1,G,L,L,1,3 | 343kj 3,9 F | 1,6 g.F 8,1 KH | 1,3 ZU 3,2 EW | 0,8 SA | 3,9 BE	**Linseneintopf** mit Geflügelwiener G | L,1,2,3 | 349kj 3,0 F | 1,0 g.F 9,3 KH | 0,6 ZU 4,0 EW | 0,9 SA | 4,5 BE	**Klassischer Möhreneintopf** mit Geflügelkräuterbällchen V | A1,L,L1 | 264kj 1,5 F | 0,5 g.F 8,8 KH | 2,4 ZU 3,4 EW | 0,7 SA | 4,4 BE	**Kürbis-Hähncheneintopf** mit Kartoffeln G | A1,I | 309kj 1,9 F | 0,5 g.F 10,9 KH | 1,1 ZU 3,8 EW | 0,7 SA | 5,1 BE	**Porree-Eintopf** mit Geflügelfrikadelle G | A1,G,L,L1 | 263kj 2,0 F | 0,9 g.F 7,7 KH | 1,7 ZU 3,4 EW | 0,6 SA | 3,7 BE		
Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M7** lila	**Wiener Würstchen** mit Kartoffelsalat und Senf S | C,G,L,L,1,3,8 | 653kj 10,8 F | 4,7 g.F 10,8 KH | 0,8 ZU 3,6 EW | 0,9 SA | 3,6 BE	**Griechischer Bauernsalat** mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing V | C,G,L,L,1,3,8 | 314kj 5,5 F | 3,0 g.F 2,7 KH | 1,6 ZU 3,4 EW | 0,5 SA | 0,9 BE	**Bayern Mix** Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing S | G,3 | 230kj 2,0 F | 1,1 g.F 3,4 KH | 2,8 ZU 5,1 EW | 0,7 SA | 1,4 BE	**Frische Salate** der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing G | A1,C,F,G,L,1,3,8 | 427kj 3,5 F | 0,8 g.F 9,4 KH | 2,1 ZU 7,7 EW | 0,4 SA | 2,8 BE	**2 Frikadellen** mit Nudelsalat S | A1,C,G,L,1,1,3,8 | 839kj 14,8 F | 6,3 g.F 12,5 KH | 0,8 ZU 5,2 EW | 1,0 SA | 4,3 BE		
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! **M8** weiß	**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott V | G,1 | 439kj 1,5 F | 0,7 g.F 20,2 KH | 12,7 ZU 2,4 EW | 0,1 SA | 8,5 BE	**Feiner Grießbrei** mit roter Grütze V | A1,G,1 | 436kj 1,3 F | 0,6 g.F 20,1 KH | 14,1 ZU 2,6 EW | 0,1 SA | 8,4 BE	**Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott V | A1,C,G,3 | 570kj 2,4 F | 0,7 g.F 23,6 KH | 11,9 ZU 3,7 EW | 0,3 SA | 10,0 BE	**Quarkstrudel** mit Vanillesauce V | A1,C,G,1 | 882kj 10,5 F | 4,9 g.F 25,3 KH | 12,2 ZU 3,9 EW | 0,4 SA | 11,7 BE	**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker und Apfelkompott V | G,3 | 452kj 1,5 F | 0,7 g.F 21,1 KH | 14,2 ZU 2,3 EW | 0,1 SA | 8,9 BE	**Eierpfannkuchen** mit gebratenem Apfel und Vanillesauce V | A1,C,G,1 | 504kj 2,4 F | 0,8 g.F 20,5 KH | 8,8 ZU 3,5 EW | 0,2 SA | 6,2 BE	**Beerengrütze** mit Vanillesauce V | G,1 | 406kj 0,6 F | 0,3 g.F 20,4 KH | 16,3 ZU 1,2 EW | 0,1 SA | 8,5 BE
Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M9** braun	**Kalter Schweinebraten** mit Kartoffelsalat S | C,G,L,1,3,8 | 510kj 6,7 F | 2,7 g.F 10,0 KH | 0,8 ZU 5,4 EW | 0,5 SA | 3,7 BE	**Schnittchenteller** fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur G | A1,A2,G,1,3,7 | 963kj 13,0 F | 5,7 g.F 15,1 KH | 0,9 ZU 12,6 EW | 1,5 SA | 3,0 BE	**Feine Sülze** mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S | A1,A2,C,G,L,3,8 | 877kj 13,9 F | 5,6 g.F 13,7 KH | 0,7 ZU 6,8 EW | 1,3 SA | 3,5 BE	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Nudelsalat G | A1,C,G,L,1,3,8 | 806kj 13,3 F | 5,7 g.F 11,0 KH | 2,6 ZU 7,5 EW | 0,6 SA | 4,8 BE	**Brathering (mit Gräten)** mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S | A1,2,3 | 503kj 5,9 F | 1,3 g.F 11,6 KH | 2,2 ZU 5,0 EW | 0,3 SA | 4,1 BE	**Feiner Fleischsalat Rheinische Art** mit Garnitur und Brot S | A1,A2,C,G,L,1,2,3,7 | 1018kj 19,7 F | 4,3 g.F 10,7 KH | 1,4 ZU 5,3 EW | 1,7 SA | 3,7 BE	**Kasseler Braten** mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S | A1,C,G,L,1,3,8 | 861kj 15,1 F | 6,7 g.F 13,0 KH | 0,7 ZU 5,0 EW | 1,0 SA | 3,8 BE
Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	**Käsekuchen**	**Franzbrötchen**	**Muffin Schoko**	**Butterkuchen Stück Mandel**	**Muffin Zitrone**	**Apfelschnitte**	**Bienenstich**

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.
Nährwertangaben = Ca.-Werte/
Menü ohne Salat, Dessert

seit über 40 Jahren
Hanse MENÜ-DIENST

040-727 6727
Fax 040-727 6720
www.hanse-menuedienst.de

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

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Stilstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Fernfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide [A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon]; [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Laktose; [H]= Schalenfrüchte [H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss]; [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse ; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm; Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.