

Speiseplan 36. KW Montag, 02.09.24 Dienstag, 03.09.24 Mittwoch, 04.09.24 Donnerstag, 05.09.24 Freitag, 06.09.24 Samstag, 07.09.24 Sonntag, 08.09.24

Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt **M1 rot**

Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli **LVK**

G	A1,F,G,I, 5,9	441kj 1,5 F	0,5 g.F 13,8 KH	1,4 ZU 8,4 EW	2,0 SA	6,3 BE
---	---------------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree

S	A1,C,G, I,I,5,9	349kj 3,2 F	1,3 g.F 8,2 KH	1,5 ZU 5,1 EW	0,8 SA	3,7 BE
---	-----------------	-------------	----------------	---------------	--------	--------

Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree

S	A1,G, 2,4,5,9	485kj 7,0 F	0,7 g.F 8,9 KH	1,7 ZU 3,5 EW	1,2 SA	4,1 BE
---	---------------	-------------	----------------	---------------	--------	--------

Hackfleischbällchen Schwedische Art mit brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln

S	A1,C, G,I,9	460kj 2,5 F	0,9 g.F 14,7 KH	1,0 ZU 6,4 EW	2,1 SA	6,3 BE
---	-------------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Gemischte Vollkornspirelli Bolognese vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat

R	A1,C,F,I, 2,3,5	437kj 3,1 F	1,1 g.F 14,4 KH	1,7 ZU 4,5 EW	1,1 SA	6,4 BE
---	-----------------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln

S	A1,G,I,9	337kj 1,7 F	0,2 g.F 8,9 KH	1,3 ZU 6,5 EW	1,7 SA	3,9 BE
---	----------	-------------	----------------	---------------	--------	--------

Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree

S	A1,G,I,5,9	502kj 3,4 F	1,2 g.F 13,5 KH	5,4 ZU 7,2 EW	0,8 SA	11,6 BE
---	------------	-------------	-----------------	---------------	--------	---------

Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert **M2 blau**

Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln

S	A1,I,5	531kj 6,1 F	2,3 g.F 10,2 KH	2,4 ZU 3,5 EW	1,7 SA	4,7 BE
---	--------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln **LVK**

G	A1,G,I,9	480kj 6,0 F	1,8 g.F 8,6 KH	0,6 ZU 6,3 EW	1,4 SA	4,7 BE
---	----------	-------------	----------------	---------------	--------	--------

Geflügelrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis

G	A1,C,F, G,I,I,5,9	412kj 2,4 F	0,3 g.F 13,7 KH	1,2 ZU 4,8 EW	1,3 SA	5,9 BE
---	-------------------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree **LVK**

F	A1,D, G,I,5,9	391kj 2,3 F	0,8 g.F 13,0 KH	2,0 ZU 5,1 EW	0,8 SA	5,3 BE
---	---------------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln

S	A1,G,I,9	305kj 1,0 F	0,1 g.F 9,7 KH	1,5 ZU 5,8 EW	1,6 SA	4,3 BE
---	----------	-------------	----------------	---------------	--------	--------

Gemüse Eintopf mit Hühnerfleisch **LVK**

G	A1,I	305kj 1,7 F	0,4 g.F 10,5 KH	0,9 ZU 3,5 EW	0,6 SA	4,9 BE
---	------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln **LVK**

R	A1,C,I,5	458kj 3,3 F	1,4 g.F 11,4 KH	2,0 ZU 1,6 SA	1,6 SA	5,4 BE
---	----------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Bunte Vielfalt Rund um die Welt. **M3 rosa**

Nasi Goreng Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch

G	A1,F,I,3	436kj 0,7 F	0,2 g.F 18,8 KH	3,4 ZU 5,4 EW	1,3 SA	6,8 BE
---	----------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln

S	A1,G,I, 2,4,9	410kj 5,1 F	1,8 g.F 8,5 KH	1,5 ZU 3,8 EW	1,6 SA	3,4 BE
---	---------------	-------------	----------------	---------------	--------	--------

Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree **LVK**

F	A1,D,G, I,5,9	454kj 4,5 F	1,3 g.F 11,8 KH	1,4 ZU 4,7 EW	0,8 SA	4,7 BE
---	---------------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat

G	A1,C,I, 2,3,5	567kj 5,8 F	2,1 g.F 15,7 KH	3,6 ZU 4,7 EW	1,5 SA	6,3 BE
---	---------------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis

G	A1,G,I,2,9	401kj 1,1 F	0,3 g.F 15,7 KH	1,1 ZU 5,5 EW	1,3 SA	5,9 BE
---	------------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse

V	A1,G,I,K,9	483kj 4,7 F	1,6 g.F 15,1 KH	1,5 ZU 2,9 EW	1,3 SA	6,3 BE
---	------------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Tortellini Vegetarische Art in fruchtiger Tomatensauce **LVK**

V	A1,C,G,I,9	331kj 0,8 F	0,2 g.F 12,5 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,1 SA	4,9 BE
---	------------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Gaumenfreude für Feinschmecker. **M4 gold**

Schweineroulade Hausfrauen Art mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 1,50 €**

S	A1,I,I,3,4,5	311kj 1,4 F	0,5 g.F 11,7 KH	2,5 ZU 3,0 EW	3,1 SA	5,6 BE
---	--------------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Zartes Geflügelfilet Alfredo in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti **LVK**

G	A1,G,I,5,9	413kj 2,4 F	1,2 g.F 11,0 KH	1,4 ZU 1,1 EW	1,1 SA	4,2 BE
---	------------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat

S	C,I,I,2,3,5	541kj 7,6 F	2,5 g.F 10,8 KH	1,3 ZU 4,0 EW	0,7 SA	4,7 BE
---	-------------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln **Menü-Aufpreis + 1,00 €**

R	A1,I	352kj 1,2 F	0,0 g.F 9,3 KH	2,0 ZU 8,1 EW	1,4 SA	4,1 BE
---	------	-------------	----------------	---------------	--------	--------

Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbutter, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln **LVK**

F	A1,D,G,I,9	280kj 1,7 F	0,8 g.F 8,4 KH	1,1 ZU 4,3 EW	1,7 SA	3,6 BE
---	------------	-------------	----------------	---------------	--------	--------

Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln

S	A1,G,I,9	274kj 1,0 F	0,1 g.F 7,9 KH	1,1 ZU 5,8 EW	1,9 SA	3,5 BE
---	----------	-------------	----------------	---------------	--------	--------

Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat **LVK**

F	A1,D,G,I, 5,9	293kj 1,6 F	0,7 g.F 8,8 KH	1,2 ZU 4,7 EW	1,4 SA	3,9 BE
---	---------------	-------------	----------------	---------------	--------	--------

Vegetarisch Fleischlos lecker. **M5 grün**

Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis

V	A1,C,I,J	394kj 1,6 F	0,7 g.F 15,8 KH	2,3 ZU 3,5 EW	1,1 SA	6,9 BE
---	----------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken

V	A1,G,I,5,9	322kj 3,8 F	2,3 g.F 7,1 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,9 SA	3,2 BE
---	------------	-------------	----------------	---------------	--------	--------

Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis **LVK**

V	A1,I,3	406kj 0,4 F	0,1 g.F 17,4 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,2 SA	7,0 BE
---	--------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln **LVK**

V	A1,G, H,I,9	365kj 2,6 F	1,3 g.F 11,4 KH	2,1 ZU 3,2 EW	2,0 SA	4,8 BE
---	-------------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Leckerer Paprikagemüse mit Risotto (Reis)

V	A1,G,I,5,9	416kj 3,7 F	1,9 g.F 13,5 KH	3,3 ZU 2,7 EW	0,5 SA	5,1 BE
---	------------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Eintopf & Pasta Einfach gut! **M6 gelb**

Leckere Kartoffelsuppe Schlesische Art mit Krakauerwurst

S	A1,C,I,I, 2,4,5,9	406kj 4,5 F	2,0 g.F 10,1 KH	1,1 ZU 3,8 EW	0,8 SA	5,1 BE
---	-------------------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce, dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing

S	A1,C,I,I, 2,3,4,5	406kj 1,9 F	0,7 g.F 15,5 KH	3,0 ZU 4,0 EW	1,4 SA	6,8 BE
---	-------------------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch **LVK**

R	A1,I,5	286kj 2,2 F	0,8 g.F 8,2 KH	2,5 ZU 3,6 EW	0,5 SA	3,7 BE
---	--------	-------------	----------------	---------------	--------	--------

Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln

R	A1,G,I,5,9	476kj 2,6 F	1,3 g.F 15,8 KH	1,8 ZU 6,4 EW	0,9 SA	6,2 BE
---	------------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Frischer Sommereintopf mit Geflügelwursteinlage

G	A1,I,2,4	349kj 3,5 F	0,4 g.F 10,8 KH	0,8 ZU 2,5 EW	0,5 SA	4,9 BE
---	----------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Salat & Co. kalt serviert. **M7 lila**

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf

S	A1,C,G,I, 2,3,5,9	744kj 10,1 F	4,1 g.F 13,1 KH	1,1 ZU 8,5 EW	0,5 SA	4,2 BE
---	-------------------	--------------	-----------------	---------------	--------	--------

Thunfischsalat nach Art des Hauses mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing **LVK**

F	C,D,G,I, 2,3,5,9	599kj 7,3 F	2,2 g.F 4,1 KH	1,9 ZU 5,9 EW	0,3 SA	1,1 BE
---	------------------	-------------	----------------	---------------	--------	--------

Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktail-Dressing

G	A1,F,G,2,9	475kj 3,2 F	0,5 g.F 10,8 KH	1,8 ZU 9,8 EW	0,5 SA	2,9 BE
---	------------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Frikadelle mit Nudelsalat und Senf

S	A1,C,G,I, 2,3,5,9	931kj 15,0 F	6,5 g.F 13,8 KH	0,9 ZU 8,3 EW	1,2 SA	4,5 BE
---	-------------------	--------------	-----------------	---------------	--------	--------

Mexiko-Salat frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing

V	C,I,2,3,5	282kj 4,2 F	0,9 g.F 5,0 KH	2,7 ZU 1,6 EW	0,4 SA	1,7 BE
---	-----------	-------------	----------------	---------------	--------	--------

Süßer Schmaus Schlemmerfreude! **M8 weiß**

Milchreis mit heißen Kirschen **LVK**

V	G,5,9	601kj 1,6 F	0,8 g.F 22,1 KH	14,6 ZU 2,5 EW	0,1 SA	9,2 BE
---	-------	-------------	-----------------	----------------	--------	--------

Quarkstrudel mit Vanillesauce

V	A1,C,G,5,9	879kj 11,1 F	5,3 g.F 23,8 KH	10,9 ZU 3,9 EW	0,4 SA	11,0 BE
---	------------	--------------	-----------------	----------------	--------	---------

Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße **LVK**

V	A1,G,5,9	502kj 2,3 F	1,1 g.F 21,7 KH	15,7 ZU 2,8 EW	0,1 SA	9,1 BE
---	----------	-------------	-----------------	----------------	--------	--------

Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce

V	A1,C,G,5,9	505kj 2,8 F	1,3 g.F 19,8 KH	12,3 ZU 3,8 EW	0,2 SA	7,0 BE
---	------------	-------------	-----------------	----------------	--------	--------

Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten **LVK**

V	A1,G,5,9	555kj 2,3 F	1,1 g.F 24,7 KH	18,8 ZU 2,8 EW	0,1 SA	10,4 BE
---	----------	-------------	-----------------	----------------	--------	---------

Milchreis mit Zimtpflaumenkompott **LVK**

V	G,5,9	486kj 1,5 F	0,7 g.F 23,2 KH	15,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,7 BE
---	-------	-------------	-----------------	----------------	--------	--------

Germknödel mit Vanillesauce **LVK**

V	A1,C,G, 5,9	695kj 2,6 F	1,3 g.F 31,3 KH	13,1 ZU 4,0 EW	0,4 SA	9,5 BE
---	-------------	-------------	-----------------	----------------	--------	--------

Zum Abend kalt serviert. **M9 braun**

Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter

R	A1,A2,3	626kj 7,3 F	3,7 g.F 11,9 KH	5,4 ZU 8,4 EW	1,0 SA	3,7 BE
---	---------	-------------	-----------------	---------------	--------	--------

Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat

S	A1,C,G,I, 2,3,4,5,9	787kj 15,2 F	3,9 g.F 4,9 KH	3,7 ZU 7,1 EW	1,3 SA	1,5 BE
---	---------------------	--------------	----------------	---------------	--------	--------

Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot

V	A1,C,G,I, 2,3,5,9	751kj 13,5 F	5,3 g.F 7,8 KH	2,4 ZU 6,6 EW	1,1 SA	2,2 BE
---	-------------------	--------------	----------------	---------------	--------	--------

Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur

S	A1,C,G,I, 2,5,9	1086kj 15,2 F	7,0 g.F 20,7 KH	4,1 ZU 9,5 EW	1,1 SA	5,1 BE
---	-----------------	---------------	-----------------	---------------	--------	--------

Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter **LVK**

F	A1,A2, D,G,3,9	974kj 15,1 F	6,2 g.F 14,0 KH	3,2 ZU 9,9 EW	2,2 SA	3,5 BE
---	----------------	--------------	-----------------	---------------	--------	--------

Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur

S	A1,C,G,I, 2,3,5,9	915kj 14,7 F	6,4 g.F 13,6 KH	1,7 ZU 8,3 EW	1,2 SA	5,0 BE
---	-------------------	--------------	-----------------	---------------	--------	--------

Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot

V	A1,A2,G, 4,5,9	988kj 6,2 F	3,9 g.F 32,5 KH	2,1 ZU 10,8 EW	1,6 SA	6,0 BE
---	----------------	-------------	-----------------	----------------	--------	--------

Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.

Käsekuchen **Franzbrötchen** **Muffin Schoko** **Butterkuchen Stück Mandel** **Muffin Zitrone** **Apfelschnitte** **Bienenstich**

Hanse **seit über 40 Jahren** **MENÜ-DIENST**

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

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!

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

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost. **LVK**

Menüs mit diesem Zeichen sind geeignet für **LVK**

Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

Dessert immer inklusive!

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nahrungsinhalt = Ca-Werte/ Menü 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]= Korbener/ Kleberfreie Getreide, [C]= Eier/ Eizutensilien, [E]= Erdnüsse/ Erdnusszutensilien, [F]= Soja/ Sojaerzeugnisse, [G]= Milch/ Milcherzeugnisse, [H]= Mandel/ Mandel, [I2= Haselnuss, [H3= Walnuss, [H4= Cashew, [H5= Pecanuss, [H6= Paranuss, [H7= Pistazie, [H8= Macadamianuss und [H9= Queenelnduss]; [J]= Schokolade/ Schokoladenzutensilien, [K]= Samen/ Samenerezeugnisse, [L]= Sesam/ Sesamerzeugnisse, [M]= Weizen/ Weizenerezeugnisse, [N]= Weizen/ Weizenerezeugnisse, [O]= Weizen/ Weizenerezeugnisse, [P]= Weizen/ Weizenerezeugnisse, [Q]= Weizen/ Weizenerezeugnisse, [R]= Rind/ Rinderfleisch, [S]= Schwein/ Schweinefleisch, [T]= Fisch/ Fisch, [U]= Geflügel, [V]= Wild, [W]= Vegetarisch, [X]= Lamm, [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.