Speiseplan 30. KW

	Montag, 22.07.24	Dienstag, 23.07.24	Mittwoch, 24.07.24	Donnerstag, 25.07.24	Freitag, 26.07.24	Samstag, 27.07.24	Sonntag, 28.07.24
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt **M1** rot	**Spaghetti Bolognese** dazu Krautsalat R A1,C,F, 543kj 1,4 g.F 2,2 ZU 1,2 SA G I,L2,3,5 4,5 F 17,1 KH 4,7 EW 7,7 BE	**Königsberger Klopse** in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln u nd Rote-Beete-Salat S A1,C,G, 450kj 1,3 g.F 2,6 ZU 2,0 SA I,L3,5,9 3,3 F 12,4 KH 6,6 EW 5,8 BE	**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	**Schweinerahmgulasch** mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat S A1,C,G,I,L 487kj 0,8 g.F 1,1 ZU 1,1 SA 2,3,5,9 3,2 F 14,8 KH 6,6 EW 6,5 BE	**Bratwurst** in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln LVK S A1,G,I, 468kj 2,2 g.F 2,2 ZU 1,7 SA L3,5,9 5,8 F 11,0 KH 3,8 EW 4,4 BE	**Spießbraten** in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln S A1,I,5 499kj 1,8 g.F 1,2 ZU 0,8 SA 5,9 F 11,2 KH 4,3 EW 5,0 BE	**Hähnchenragout** mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis G A1,F,G,I,2,9 419kj 0,7 g.F 1,5 ZU 1,4 SA 1,9 F 14,1 KH 6,4 EW 5,3 BE
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert **M2** blau	**Truthahngulasch** mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln LVK G A1,F,G,I,9 285kj 0,2 g.F 2,0 ZU 1,5 SA 0,8 F 9,6 KH 5,3 EW 4,2 BE	**Feiner Milchreis** mit feinen Früchten und Zimt LVK V G,3,4,5,9 332kj 0,8 g.F 4,8 ZU 0,1 SA 1,7 F 13,1 KH 3,2 EW 6,0 BE	**Gedünstetes Pangasiusfilet** Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln LVK F A1,D, 338kj 1,0 g.F 1,8 ZU 1,7 SA G,I,5,9 2,1 F 10,5 KH 4,6 EW 4,6 BE	**Rinderfrikadelle** in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree LVK R A1,C, G,I,5,9 514kj 1,7 g.F 1,0 ZU 1,0 SA 4,1 F 12,2 KH 8,4 EW 5,8 BE	**Putenbraten** in Bratensauce mit feinem Rübengemüse und Kartoffeln LVK G A1,G,I,9 304kj 0,4 g.F 1,8 ZU 1,3 SA 1,2 F 9,7 KH 5,8 EW 4,3 BE	**Trentiner Markttopf** Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch S A1,I,5 295kj 0,5 g.F 1,7 ZU 0,6 SA 1,0 F 10,1 KH 3,8 EW 4,6 BE	**Schweinerückensteak** in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln LVK S A1,G,I,9 271kj 0,1 g.F 1,4 ZU 1,8 SA 0,8 F 8,0 KH 5,4 EW 3,6 BE
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. **M3** rosa	**Schweinebraten** in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree S A1,G,I,5,9 313kj 0,4 g.F 1,0 ZU 0,6 SA 2,0 F 8,0 KH 5,7 EW 3,5 BE	**Geflügel-Schaschlikpfanne** mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis G A1,F,I,3 417kj 0,4 g.F 1,9 ZU 1,1 SA 1,4 F 15,7 KH 5,7 EW 5,9 BE	**Bifteki** Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat S A1,C,G,I, J,2,3,5,9 461kj 2,2 g.F 2,3 ZU 1,0 SA 5,3 F 10,3 KH 4,9 EW 4,4 BE	**Gegrillte Hähnchenkeule** auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln G A1,I,5 519kj 2,1 g.F 1,5 ZU 1,7 SA 7,0 F 7,9 KH 6,7 EW 3,6 BE	**Geflügelbällchen** in brauner Sauce dazu Gemüsereis LVK G A1,C,F, 492kj 0,2 g.F 1,0 ZU 1,2 SA G,I,I,9 3,1 F 15,7 KH 6,5 EW 5,9 BE	**Deftige Käsespätzle Allgäuer Art** mit Zucchini-Möhren-Salat V A1,C, G,I,5,9 456kj 2,1 g.F 2,4 ZU 1,1 SA 4,4 F 13,0 KH 4,0 EW 6,3 BE	**Ratatouille** Geschmortes Gemüse mit Langkornreis V A1,I,3,5 382kj 0,3 g.F 4,1 ZU 1,3 SA 0,9 F 18,1 KH 1,9 EW 7,0 BE
Gaumenfreude für Feinschmecker. **M4** gold	**Seelachsfilet** mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis **Menü-Aufpreis + 1,00 €** LVK F A1,D, G,I,2,9 378kj 1,3 g.F 1,8 ZU 1,1 SA 2,5 F 11,6 KH 6,0 EW 6,0 BE	**Cordon Bleu** vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln S A1,G,I, 415kj 1,3 g.F 0,9 ZU 1,5 SA 2,5,9 2,5 F 11,3 KH 6,7 EW 5,3 BE	**Geflügelfilets** in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und feinem Butterreis G A1,G,I,5,9 496kj 0,4 g.F 1,5 ZU 0,9 SA 1,3 F 15,2 KH 7,2 EW 6,9 BE	**Schweinenerückenbraten** in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln S A1,G,I,5,9 304kj 0,3 g.F 1,2 ZU 1,4 SA 1,5 F 8,7 KH 5,4 EW 3,9 BE	**Paniertes Schollenfilet** **Finkenwerder Art** mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat S A1,D,I, 487kj 1,0 g.F 1,1 ZU 1,3 SA F 2,4,5 4,9 F 11,6 KH 6,5 EW 4,6 BE	**Saftiger Rinderbraten** in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln **Menü-Aufpreis + 1,00 €** LVK R A1,I 339kj 0,0 g.F 0,8 ZU 1,7 SA 1,2 F 8,2 KH 8,1 EW 3,8 BE	**Seehecht** auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln LVK F A1,D, G,I,5,9 315kj 0,6 g.F 3,0 ZU 1,5 SA 2,1 F 10,1 KH 3,7 EW 4,0 BE
Vegetarisch Fleischlos lecker. **M5** grün	**Bulgur** Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel V A1,F,G,I, 383kj 0,3 g.F 1,5 ZU 0,3 SA 5,9 1,0 F 15,7 KH 3,4 EW 6,6 BE	**Rührei** mit Rahmspinat und Püree LVK V A1,C, 458kj 2,4 g.F 1,3 ZU 0,9 SA G,I,5,9 6,2 F 8,5 KH 4,9 EW 3,8 BE	**Kürbiscurry** mit Reis V A1,G,I,5,9 414kj 1,2 g.F 1,8 ZU 1,0 SA 2,5 F 17,4 KH 2,0 EW 7,2 BE	**Gemüsefrikadelle** in Tomatensauce und Vollkornnudeln LVK V A1,A4,C, G,I,2,5,9 440kj 0,3 g.F 3,1 ZU 1,8 SA 1,6 F 18,3 KH 3,5 EW 6,7 BE	**Gemüse-Kartoffel-Auflauf** mit herzhaftem Käse überbacken LVK V A1,G,I,5,9 380kj 2,1 g.F 1,1 ZU 1,2 SA 3,3 F 10,6 KH 3,7 EW 4,9 BE		
Eintopf & Pasta Einfach gut! **M6** gelb	**Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf** mit zartem Rindfleisch R A1,I,5 290kj 0,4 g.F 1,8 ZU 0,7 SA 1,4 F 9,2 KH 4,1 EW 4,2 BE	**Deftige** Erbsensuppe mit Geflügel Wiener G I,2,4,5 317kj 0,2 g.F 0,7 ZU 0,6 SA 2,8 F 8,9 KH 3,6 EW 4,1 BE	**Spaghetti Carbonara** Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat S A1,G,I, 663kj 3,1 g.F 2,9 ZU 1,1 SA 2,4,5,9 7,4 F 17,3 KH 5,5 EW 7,5 BE	**Rheinischer Kartoffeleintopf** mit Kasseler und frischem Porree S A1,G,I, 300kj 0,6 g.F 0,9 ZU 0,8 SA 2,5,9 1,3 F 10,3 KH 4,3 EW 4,7 BE	**Geflügelhackfleisch-Pfanne** mit mediterranem Gemüse und Bulgur G A1,F,I 396kj 0,1 g.F 1,4 ZU 0,5 SA 1,7 F 14,3 KH 4,2 EW 6,4 BE		
Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M7** lila	**Paniertes Schweineschnitzel** mit Kartoffelsalat und Senf S A1,C,G,J, 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	**Chefsalat** mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing S C,G,J, 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	**Salatteller** mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing V C,G,J, 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,J, 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, Möhrchen 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		
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! **M8** weiß	**Milchreis** mit heißen Kirschen LVK 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 LVK 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	**Sahnegrießbrei** mit Himbeeren LVK V A1,G,5,9 521kj 1,1 g.F 16,2 ZU 0,1 SA 2,3 F 22,2 KH 2,9 EW 9,3 BE	**Eierpfannkuchen** 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	**Beerengrütze** mit Vanillesauce LVK V G,5,9 536kj 0,5 g.F 24,5 ZU 0,0 SA 1,0 F 27,1 KH 1,2 EW 11,4 BE	**Milchreis** mit roter Grütze LVK 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, 2,4,5,9 876kj 5,4 g.F 9,5 ZU 0,4 SA 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,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	**Gyrosbraten** mit Zaziki und Krautsalat S A1,C,G,J, 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,J, 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 J,2,5,9 15,2 F 20,7 KH 9,5 EW 5,1 BE	**Fischplatte** 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	**Gebratene Fleischbällchen** in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S A1,C,G,I,J, 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	**Käseplatte Winzer Art** 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
Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	**Käsekuchen**	**Franzbrötchen**	**Apfelschnitte**	**Butterkuchen**	**Muffin Zitrone**	**Mandelhörnchen**	**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!

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

Menüs mit diesem Zeichen sind geeignet für LVK

Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

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. Lactose; [H]= Schalenfrüchte: [H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss]; [I]= Sellerie / Selleriesamen / 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. Alle Menüs sind mit gesondert gekennzeichnet BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.