




Speiseplan 11. KW		Montag, 11.03.24	Dienstag, 12.03.24	Mittwoch, 13.03.24	Donnerstag, 14.03.24	Freitag, 15.03.24	Samstag, 16.03.24	Sonntag, 17.03.24
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & beliebt	<b>M1</b> rot	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseis
		G A1,F,G,I, 2,5,9 377kj 1,3 F 0,2 g.F 12,8 KH 1,9 ZU 6,2 EW 1,0 SA 5,7 BE	G A1,G,I,9 347kj 1,5 F 0,5 g.F 9,2 KH 1,0 ZU 7,9 EW 1,6 SA 4,2 BE	S A1,G,I,5,9 296kj 2,0 F 0,8 g.F 8,2 KH 1,5 ZU 4,4 EW 0,8 SA 3,8 BE	S A1,G,I,9 304kj 1,2 F 0,1 g.F 8,8 KH 1,3 ZU 5,9 EW 1,9 SA 3,9 BE	S A1,I 335kj 1,4 F 0,0 g.F 9,8 KH 1,1 ZU 6,2 EW 1,9 SA 3,9 BE	S G A1,I 285kj 1,3 F 0,5 g.F 8,7 KH 1,1 ZU 4,1 EW 0,8 SA 4,0 BE	G A1,F,G,I,2,9 419kj 1,9 F 0,7 g.F 14,1 KH 1,5 ZU 6,4 EW 1,4 SA 5,3 BE
<b>Diabetikerkost</b> brennwertkontrolliert wahlweise püriert	<b>M2</b> blau	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Königsberger Klopse mit Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat	Geflügelschnitzel paniert mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	Seelachsfilet Naturell mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Möhregemüse und Salzkartoffeln
		S A1,G,I,5,9 309kj 1,3 F 0,2 g.F 8,6 KH 1,2 ZU 6,0 EW 1,6 SA 3,8 BE	S A1,C,G,I,1,1 469kj 3,5,9 2,8 F 1,1 g.F 16,0 KH 2,2 ZU 5,6 EW 1,3 SA 6,8 BE	G A1,G,I,9 344kj 3,2 F 0,6 g.F 16,3 KH 0,5 ZU 4,8 EW 0,7 SA 7,2 BE	F A1,D,G,I, 5,9 288kj 1,3 F 0,5 g.F 8,4 KH 1,9 ZU 5,2 EW 1,6 SA 3,7 BE	S A1,C,I,1,5 288kj 1,6 F 0,6 g.F 9,2 KH 1,3 ZU 3,6 EW 0,3 SA 4,3 BE	G A1,F,G,I,9 273kj 0,8 F 0,2 g.F 8,7 KH 0,9 ZU 5,1 EW 1,5 SA 3,9 BE	S A1,I,1 279kj 1,0 F 0,0 g.F 8,8 KH 2,1 ZU 5,3 EW 1,8 SA 3,9 BE
<b>Bunte Vielfalt</b> Rund um die Welt.	<b>M3</b> rosa	Vollkorn-Spaghetti Carbonara Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat	Nudelaufauf mit Brokkoli und Hackfleisch	Cevapcici vom Rind in Sauce mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat	Hähnchencurry in Majoransauce mit Reis dazu Mischsalat	Italienischer Gemüseeintopf	Linsen-Bolognese mit Nudeln
		S A1,G,I, 502kj 3,4 F 1,4 g.F 16,5 KH 1,9 ZU 5,0 EW 1,6 SA 7,6 BE	S A1,G,I,5,9 559kj 5,2 F 2,8 g.F 13,4 KH 1,4 ZU 7,5 EW 0,7 SA 6,1 BE	R A1,C,I,1, 2,3,5 499kj 5,3 F 2,1 g.F 13,0 KH 2,5 ZU 4,4 EW 1,1 SA 5,9 BE	S A1,C,I,1, 2,3,4,5 594kj 6,9 F 3,0 g.F 16,8 KH 3,2 ZU 3,1 EW 0,4 SA 7,2 BE	G A1,C,G,I,1, 2,3,5,9 478kj 3,4 F 1,4 g.F 15,6 KH 2,8 ZU 5,2 EW 1,3 SA 6,6 BE	V A1,I,5 250kj 0,8 F 0,3 g.F 10,9 KH 1,5 EW 0,5 SA 4,6 BE	V A1,I 395kj 0,4 F 0,1 g.F 18,1 KH 1,8 EW 1,1 SA 7,3 BE
<b>Gaumenfreude</b> für Feinschmecker.	<b>M4</b> gold	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Backfischfilet auf delikater Sensauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat	Rindergeschnetzeltes Jäger Art mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle
		F A1,D,G,I, 2,9 378kj 2,5 F 1,3 g.F 11,6 KH 1,8 ZU 6,0 EW 1,1 SA 6,0 BE	S A1,G,I,9 264kj 0,9 F 0,2 g.F 7,4 KH 1,4 ZU 5,4 EW 1,7 SA 3,3 BE	F A1,D,G,I,9 380kj 3,2 F 1,4 g.F 9,9 KH 2,4 ZU 5,2 EW 1,7 SA 4,5 BE	R A1,G,I,5,9 470kj 2,4 F 0,5 g.F 11,4 KH 1,1 ZU 9,7 EW 1,7 SA 5,0 BE	F A1,C,D,G,I,1, 1,2,3,5,9 418kj 3,2 F 1,3 g.F 12,4 KH 2,0 ZU 4,8 EW 1,7 SA 5,2 BE	R A1,I,3,5 321kj 1,4 F 0,3 g.F 8,3 KH 1,4 ZU 6,9 EW 2,1 SA 3,6 BE	G A1,C,F,G,I,1,5,9 444kj 3,3 F 0,4 g.F 12,6 KH 1,9 ZU 6,0 EW 1,0 SA 5,7 BE
<b>Vegetarisch</b> Fleischlos lecker.	<b>M5</b> grün	Asiatisches Wokgemüse in pikanter Tomatensauce mit feinem Basmatireis	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	Klassischer Makkaroniaufauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse und Püree	 <p>seit über 40 Jahren</p> <p><b>040-727 6727</b> Fax <b>040-727 6720</b> <a href="http://www.hanse-menuedienst.de">www.hanse-menuedienst.de</a></p> <p><i>...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!</i></p> 	
		V A1,F,I,3 435kj 0,4 F 0,1 g.F 22,1 KH 2,6 EW 1,3 SA 8,4 BE	V A1,C,G,I, 5,9 357kj 3,8 F 0,7 g.F 7,9 KH 1,2 ZU 4,5 EW 0,7 SA 3,2 BE	V A1,G,I,5,9 745kj 2,7 F 1,6 g.F 30,6 KH 2,5 ZU 6,8 EW 0,5 SA 13,8 BE	V A1,G,I,5,9 493kj 2,5 F 1,3 g.F 19,0 KH 1,5 ZU 4,5 EW 1,6 SA 7,3 BE	V A1,G,I, 4,5,9 445kj 4,2 F 0,8 g.F 14,1 KH 2,6 ZU 2,3 EW 0,9 SA 6,0 BE		
<b>Eintopf &amp; Pasta</b> Einfach gut!	<b>M6</b> gelb	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln	Deftiger Erbseneintopf mit Würstwürfel	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln	<p><b>Menüpreise „all inclusive“:</b> Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!</p> <p>Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.</p> <p>Menüs mit diesem Zeichen  sind geeignet für</p> <p><b>Leichte Vollkost:</b> vollwertig, magenschonend und bekömmlich.</p>	
		R A1,I,5 283kj 1,6 F 0,5 g.F 9,0 KH 0,8 ZU 4,0 EW 1,2 SA 4,1 BE	R A1,G,I,9 274kj 4,0 F 0,6 g.F 20,5 KH 0,6 ZU 5,6 EW 1,6 SA 8,1 BE	S 1,2,4,5 376kj 4,2 F 1,4 g.F 8,3 KH 0,6 ZU 4,1 EW 0,8 SA 4,0 BE	S A1,I,2,5 243kj 1,0 F 0,4 g.F 7,9 KH 1,6 ZU 4,0 EW 2,1 SA 3,6 BE	S A1,I,5 267kj 1,1 F 0,5 g.F 8,4 KH 0,1 ZU 3,9 EW 0,6 SA 3,8 BE		
<b>Salat &amp; Co.</b> kalt serviert.	<b>M7</b> lila	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur		
		G A1,C,F,G,I,1,1 861kj 13,2 F 5,4 g.F 12,8 KH 0,9 ZU 8,7 EW 1,0 SA 4,2 BE	S C,G,I, 2,3,5,9 300kj 3,7 F 1,2 g.F 3,3 KH 2,2 ZU 5,7 EW 0,5 SA 0,9 BE	G A1,C,F,G,I, 447kj 3,7 F 0,8 g.F 10,4 KH 2,5 ZU 7,4 EW 0,4 SA 2,9 BE	F C,D,G,I, 2,3,5,9 331kj 3,5 F 1,5 g.F 3,4 KH 1,7 ZU 5,1 EW 0,4 SA 0,9 BE	S A1,A2,G, 816kj 15,0 F 6,2 g.F 8,3 KH 1,5 ZU 5,9 EW 1,2 SA 2,9 BE		
<b>Süßer Schmaus</b> Schlemmerfreude!	<b>M8</b> weiß	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	feiner Grießbrei mit roter Grütze	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Mandarinmilchreis	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott
		V G,5,9 453kj 1,5 F 0,7 g.F 20,9 KH 13,2 ZU 2,5 EW 0,1 SA 8,8 BE	V A1,C,G,9 548kj 2,6 F 0,7 g.F 22,1 KH 10,4 ZU 3,7 EW 0,3 SA 9,4 BE	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	V A1,C,G,9 723kj 4,7 F 1,3 g.F 25,9 KH 13,7 ZU 6,6 EW 0,4 SA 5,9 BE	V G,9 472kj 1,9 F 1,0 g.F 21,0 KH 12,2 ZU 3,0 EW 0,1 SA 8,8 BE	V A1,G,5,9 634kj 3,5 F 1,2 g.F 26,2 KH 17,0 ZU 4,0 EW 0,3 SA 8,8 BE	V G,9 443kj 1,6 F 0,7 g.F 20,5 KH 13,4 ZU 2,4 EW 0,1 SA 8,6 BE
<b>Zum Abend</b> kalt serviert.	<b>M9</b> braun	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
		S C,G,I, 612kj 8,1 F 3,5 g.F 12,3 KH 0,8 ZU 6,0 EW 0,5 SA 3,7 BE	S A1,A2,G, 1043kj 11,3 F 6,4 g.F 27,1 KH 1,5 ZU 8,5 EW 1,4 SA 5,9 BE	S A1,A2,C,G, 980kj 15,9 F 4,1 g.F 14,6 KH 1,5 ZU 7,9 EW 1,8 SA 2,6 BE	G A1,C,G,I, 942kj 16,4 F 6,3 g.F 11,3 KH 2,8 ZU 8,4 EW 0,8 SA 4,7 BE	S F A1,D,2,3,4 661kj 8,7 F 2,1 g.F 11,5 KH 0,9 ZU 8,2 EW 0,6 SA 4,0 BE	S A1,A2,C,I, 1003kj 20,5 F 8,9 g.F 8,1 KH 0,9 ZU 5,7 EW 1,2 SA 2,8 BE	S A1,C,G,I, 964kj 16,6 F 7,4 g.F 12,8 KH 0,6 ZU 8,1 EW 1,5 SA 4,1 BE
<b>Kuchen</b> jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.		Käsekuchen	Berliner mit Guß und roter Konfitüre	Apfelschnitte	Pflaumen-Streuselkuchen	Butterkuchen Mandel	Nußschnecke	Bienenstich

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nahrungsinhalt = Ca-Wert/ Menü ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtzucker, 6= geschwärtzt, 7= Alkohol, 8= Familienzucker, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; [B]= Karamell; [C]= Eierschnee; [D]= Eiweiß; [E]= Eiweiß; [F]= Fisch; [G]= Fischöl; [H]= Fischschmelze; [I]= Fleisch; [J]= Fleisch; [K]= Fleisch; [L]= Fleisch; [M]= Fleisch; [N]= Fleisch; [O]= Fleisch; [P]= Fleisch; [Q]= Fleisch; [R]= Fleisch; [S]= Fleisch; [T]= Fleisch; [U]= Fleisch; [V]= Fleisch; [W]= Fleisch; [X]= Fleisch; [Y]= Fleisch; [Z]= Fleisch

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.