Speiseplan **22. KW**

	Montag, 27.05.24	Dienstag, 28.05.24	Mittwoch, 29.05.24	Donnerstag, 30.05.24	Freitag, 31.05.24	Samstag, 01.06.24	Sonntag, 02.06.24
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt **M1** rot	**Spaghetti Bolognese** dazu Krautsalat R G A1,C,F,I, I,2,3,5 · 543kj 129kcal · 1,4 g.F 4,5 F · 2,2 ZU 17,1 KH · 1,2 SA 4,7 EW · 7,7 BE	**Königsberger Klopse** in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete-Salat S A1,C,G, I,I,3,5,9 · 450kj 107kcal · 1,3 g.F 3,3 F · 2,6 ZU 12,4 KH · 2,0 SA 6,6 EW · 5,8 BE	**Gebackener Leberkäse** auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree S A1,G, 2,4,5,9 · 460kj 110kcal · 2,3 g.F 6,4 F · 1,8 ZU 8,9 KH · 1,1 SA 3,2 EW · 3,8 BE	**Schweinerahmgulasch** mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat S A1,C,G,I,J, 2,3,5,9 · 487kj 116kcal · 0,8 g.F 3,2 F · 1,1 ZU 14,8 KH · 1,1 SA 6,6 EW · 6,5 BE	**Bratwurst** in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln LVK S A1,G,I,J, 3,5,9 · 468kj 112kcal · 2,2 g.F 5,8 F · 2,2 ZU 11,0 KH · 1,7 SA 3,8 EW · 4,4 BE	**Spießbraten** in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln S A1,I,5 · 499kj 119kcal · 1,8 g.F 5,9 F · 1,2 ZU 11,2 KH · 0,8 SA 4,3 EW · 5,0 BE	**Hähnchenragout** mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis G A1,F,G,I,2,9 · 419kj 100kcal · 0,7 g.F 1,9 F · 1,5 ZU 14,1 KH · 1,4 SA 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 68kcal · 0,2 g.F 0,8 F · 2,0 ZU 9,6 KH · 1,5 SA 5,3 EW · 4,2 BE	**Feiner Milchreis** mit feinen Früchten und Zimt LVK V G,3,4,5,9 · 332kj 79kcal · 0,8 g.F 1,7 F · 4,8 ZU 13,1 KH · 0,1 SA 3,2 EW · 6,0 BE	**Gedünstetes Pangasiusfilet** Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln LVK F A1,D, G,I,5,9 · 338kj 81kcal · 1,0 g.F 2,1 F · 1,8 ZU 10,5 KH · 1,7 SA 4,6 EW · 4,6 BE	**Seehecht** in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kräuterpüree LVK F A1,D, G,I,5,9 · 408kj 97kcal · 1,1 g.F 3,3 F · 1,7 ZU 10,8 KH · 0,9 SA 5,3 EW · 4,3 BE	**Putenbraten** in Bratensauce mit feinem Rübengemüse und Kartoffeln LVK G A1,G,I,9 · 304kj 73kcal · 0,4 g.F 1,2 F · 1,8 ZU 9,7 KH · 1,3 SA 5,8 EW · 4,3 BE	**Trentiner Markttopf** Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch S A1,I,5 · 295kj 70kcal · 0,5 g.F 1,0 F · 1,7 ZU 10,1 KH · 0,6 SA 3,8 EW · 4,6 BE	**Schweinerückensteak** in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln LVK S A1,G,I,9 · 271kj 65kcal · 0,1 g.F 0,8 F · 1,4 ZU 8,0 KH · 1,8 SA 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 75kcal · 0,4 g.F 2,0 F · 1,0 ZU 8,0 KH · 0,6 SA 5,7 EW · 3,5 BE	**Geflügel-Schaschlikpfanne** mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis G A1,F,I,3 · 417kj 100kcal · 0,4 g.F 1,4 F · 1,9 ZU 15,7 KH · 1,1 SA 5,7 EW · 5,9 BE	**Bifteki** Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat S A1,C,G,I, I,2,3,5,9 · 461kj 110kcal · 2,2 g.F 5,3 F · 2,3 ZU 10,3 KH · 1,0 SA 4,9 EW · 4,4 BE	**Gegrillte Hähnchenkeule** auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln G A1,I,5 · 519kj 124kcal · 2,1 g.F 7,0 F · 1,5 ZU 7,9 KH · 1,7 SA 6,7 EW · 3,6 BE	**Geflügelbällchen** in brauner Sauce dazu Gemüsereis LVK G A1,C,F, G,I,I,9 · 492kj 118kcal · 0,2 g.F 3,1 F · 1,0 ZU 15,7 KH · 1,2 SA 6,5 EW · 5,9 BE	**Deftige Käsespätzle Allgäuer Art** mit Zucchini-Möhren-Salat V A1,C, G,I,5,9 · 456kj 109kcal · 2,1 g.F 4,4 F · 2,4 ZU 13,0 KH · 1,1 SA 4,0 EW · 6,3 BE	**Ratatouille** Geschmortes Gemüse mit Langkornreis V A1,I,3,5 · 382kj 91kcal · 0,3 g.F 0,9 F · 4,1 ZU 18,1 KH · 1,3 SA 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 90kcal · 1,3 g.F 2,5 F · 1,8 ZU 11,6 KH · 1,1 SA 6,0 EW · 6,0 BE	**Cordon Bleu** vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln S A1,G,I, 2,5,9 · 415kj 99kcal · 1,3 g.F 2,5 F · 0,9 ZU 11,3 KH · 1,5 SA 6,7 EW · 5,3 BE	**Frischer Stangenspargel** mit Sauce Hollandaise, dazu Hähnchenbrust und Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 4,95 €** G 4,69 BE	**Schweinenerückenbraten** in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln S A1,G,I,5,9 · 304kj 73kcal · 0,3 g.F 1,5 F · 1,2 ZU 8,7 KH · 1,4 SA 5,4 EW · 3,9 BE	**Paniertes Schollenfilet** **Finkenwerder Art** mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat S F A1,D,I, 2,4,5 · 487kj 116kcal · 1,0 g.F 4,9 F · 1,1 ZU 11,6 KH · 1,3 SA 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 81kcal · 0,0 g.F 1,2 F · 0,8 ZU 8,2 KH · 1,7 SA 8,1 EW · 3,8 BE	**Frischer Stangenspargel** mit Sauce Hollandaise, dazu Lachsfilet und Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 4,95 €** F 4,47 BE
Vegetarisch Fleischlos lecker. **M5** grün	**Bulgur-Gemüsepfanne** mit Bio-Tofuwürfeln V A1,F,G,I,5,9 · 383kj 91kcal · 0,3 g.F 1,0 F · 1,5 ZU 15,7 KH · 0,3 SA 3,4 EW · 6,6 BE	**Rührei** mit Rahmspinat und Püree LVK V A1,C, G,I,5,9 · 458kj 109kcal · 2,4 g.F 6,2 F · 1,3 ZU 8,5 KH · 0,9 SA 4,9 EW · 3,8 BE	**Kürbiscurry** mit Reis V A1,G,I,5,9 · 414kj 99kcal · 1,2 g.F 2,5 F · 1,8 ZU 17,4 KH · 1,0 SA 2,0 EW · 7,2 BE	**Gemüsefrikadelle** in Tomatensauce und Vollkornnudeln LVK V A1,A4,C, G,I,2,5,9 · 440kj 105kcal · 0,3 g.F 1,6 F · 3,1 ZU 18,3 KH · 1,8 SA 3,5 EW · 6,7 BE	**Gemüse-Kartoffel-Auflauf** mit herzhaftem Käse überbacken LVK V A1,G,I,5,9 · 380kj 91kcal · 2,1 g.F 3,3 F · 1,1 ZU 10,6 KH · 1,2 SA 3,7 EW · 4,9 BE		
Eintopf & Pasta Einfach gut! **M6** gelb	**Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf** mit zartem Rindfleisch R A1,I,5 · 290kj 69kcal · 0,4 g.F 1,4 F · 1,8 ZU 9,2 KH · 0,7 SA 4,1 EW · 4,2 BE	**Deftige** Erbsensuppe mit Geflügel Wiener G I,2,4,5 · 317kj 76kcal · 0,2 g.F 2,8 F · 0,7 ZU 8,9 KH · 0,6 SA 3,6 EW · 4,1 BE	**Spaghetti Carbonara** Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat LVK S A1,G,I, 2,4,5,9 · 663kj 158kcal · 3,1 g.F 7,4 F · 2,9 ZU 17,3 KH · 1,1 SA 5,5 EW · 7,5 BE	**Rheinischer Kartoffeleintopf** mit Kasseler und frischem Porree S A1,G,I, 2,5,9 · 300kj 72kcal · 0,6 g.F 1,3 F · 0,9 ZU 10,3 KH · 0,8 SA 4,3 EW · 4,7 BE	**Geflügelhackfleisch-Pfanne** mit mediterranem Gemüse und Bulgur G A1,F,I 396kj 94kcal · 0,1 g.F 1,7 F · 1,4 ZU 14,3 KH · 0,5 SA 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, 2,3,5,9 · 738kj 176kcal · 4,2 g.F 10,1 F · 1,1 ZU 13,3 KH · 0,5 SA 8,0 EW · 4,5 BE	**Chefsalat** mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing S C,G,I,2, 3,4,5,9 · 379kj 90kcal · 2,3 g.F 5,0 F · 2,9 ZU 4,0 KH · 0,7 SA 6,8 EW · 1,0 BE	**Salatteller** mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing V C,G,J, 2,3,5,9 · 215kj 51kcal · 1,3 g.F 3,0 F · 2,8 ZU 3,9 KH · 0,2 SA 1,5 EW · 1,1 BE	**Hirten-Käse** mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing V C,G,J, 2,3,5,9 · 507kj 121kcal · 4,3 g.F 9,6 F · 2,9 ZU 3,9 KH · 1,0 SA 4,1 EW · 1,1 BE	**Salatteller Rustica** mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing S A1,C, G,I,I,9 · 345kj 82kcal · 1,5 g.F 3,7 F · 2,7 ZU 5,2 KH · 0,6 SA 6,5 EW · 1,7 BE		
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! **M8** weiß	**Milchreis** mit heißen Kirschen LVK V G,5,9 · 601kj 144kcal · 0,8 g.F 1,6 F · 14,6 ZU 22,1 KH · 0,1 SA 2,5 EW · 9,2 BE	**Germknödel** mit Vanillesauce LVK V A1,C,G,5,9 · 695kj 166kcal · 1,3 g.F 2,6 F · 13,1 ZU 31,3 KH · 0,4 SA 4,0 EW · 9,5 BE	**Sahnegrießbrei** mit Himbeeren LVK V A1,G,5,9 · 521kj 124kcal · 1,1 g.F 2,3 F · 16,2 ZU 22,2 KH · 0,1 SA 2,9 EW · 9,3 BE	**Eierpfannkuchen** gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V A1,C,G,5,9 · 490kj 117kcal · 1,3 g.F 3,0 F · 10,9 ZU 19,5 KH · 0,2 SA 3,2 EW · 6,9 BE	**Beerengrütze** mit Vanillesauce LVK V G,5,9 · 536kj 128kcal · 0,5 g.F 1,0 F · 24,5 ZU 27,1 KH · 0,0 SA 1,2 EW · 11,4 BE	**Milchreis** mit roter Grütze LVK V G,5,9 · 514kj 123kcal · 0,7 g.F 1,5 F · 16,8 ZU 24,4 KH · 0,1 SA 2,5 EW · 10,2 BE	**Heißer Apfelstrudel** mit Vanillesauce V A1,G, 2,4,5,9 · 876kj 209kcal · 5,4 g.F 11,1 F · 9,5 ZU 24,5 KH · 0,4 SA 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 150kcal · 3,7 g.F 7,3 F · 5,4 ZU 11,9 KH · 1,0 SA 8,4 EW · 3,7 BE	**Gyrosbraten** mit Zaziki und Krautsalat S A1,C,G,I, 2,3,4,5,9 · 787kj 188kcal · 3,9 g.F 15,2 F · 3,7 ZU 4,9 KH · 1,3 SA 7,1 EW · 1,5 BE	**Eiersalat** mit Obstgarnitur und Weißbrot V A1,C,G,I, 2,3,5,9 · 751kj 179kcal · 5,3 g.F 13,5 F · 2,4 ZU 7,8 KH · 1,1 SA 6,6 EW · 2,2 BE	**Sandwichteller -** leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S A1,C,G, J,2,5,9 · 1086kj 259kcal · 7,0 g.F 15,2 F · 4,1 ZU 20,7 KH · 1,1 SA 9,5 EW · 5,1 BE	**Fischplatte** nach Angebot mit Brot und Butter F A1,A2, D,G,3,9 · 974kj 232kcal · 6,2 g.F 15,1 F · 3,2 ZU 14,0 KH · 2,2 SA 9,9 EW · 3,5 BE	**Gebratene Fleischbällchen** in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S A1,C,G,I,J, 2,3,5,9 · 915kj 219kcal · 6,4 g.F 14,7 F · 1,7 ZU 13,6 KH · 1,2 SA 8,3 EW · 5,0 BE	**Käseplatte Winzer Art** mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V A1,A2, G,4,5,9 · 988kj 236kcal · 3,9 g.F 6,2 F · 2,1 ZU 32,5 KH · 1,6 SA 10,8 EW · 6,0 BE
Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	**Käsekuchen**	**Berliner mit Guß und roter Konfitüre**	**Apfelschnitte**	**Pflaumen-Streuselkuchen**	**Butterkuchen Mandel**	**Nußschnecke**	**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.

Menüs mit diesem Zeichen sind geeignet für LVK

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!

Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2=Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; davon: [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme HB= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= 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.