



Speiseplan 41. KW	Montag, 07.10.24	Dienstag, 08.10.24	Mittwoch, 09.10.24	Donnerstag, 10.10.24	Freitag, 11.10.24	Samstag, 12.10.24	Sonntag, 13.10.24
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete-Salat S A1,C,G, 450kj 1,3 g.F 2,6 ZU 2,0 SA 1,1,3,5,9 3,3 F 12,4 KH 6,6 EW 5,8 BE	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln S A1,C,1,1,5 323kj 0,9 g.F 1,6 ZU 1,7 SA 2,4 F 9,0 KH 4,3 EW 4,2 BE	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln F C,D,G,1, 477kj 2,1 g.F 2,9 ZU 2,6 SA 2,3,5,9 5,7 F 11,1 KH 4,0 EW 4,9 BE	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln S A1,1,5 301kj 0,1 g.F 1,0 ZU 1,5 SA 1,1 F 9,0 KH 5,7 EW 4,0 BE	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasselers und Salzkartoffeln S A1,G,1,5,9 342kj 0,6 g.F 1,3 ZU 2,2 SA 1,6 F 9,7 KH 6,3 EW 4,3 BE	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln G A1,1,3 310kj 0,2 g.F 2,9 ZU 1,6 SA 0,8 F 9,0 KH 6,7 EW 4,1 BE	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G A1,G,1,2,9 401kj 0,3 g.F 1,1 ZU 1,3 SA 1,1 F 15,7 KH 5,5 EW 5,9 BE
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree R A1,C, 431kj 1,4 g.F 1,4 ZU 5,1 SA G,1,5,9 3,5 F 10,7 KH 6,4 EW 5,3 BE	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln G A1,G,1,9 480kj 1,8 g.F 0,6 ZU 1,4 SA 6,0 F 8,6 KH 6,3 EW 4,7 BE	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln G A1,G,1,5,9 498kj 2,6 g.F 1,3 ZU 1,8 SA 8,6 F 8,1 KH 3,1 EW 3,7 BE	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln F A1,D, 289kj 0,6 g.F 1,9 ZU 1,5 SA G,1,5,9 1,4 F 8,2 KH 5,2 EW 3,7 BE	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln S A1,G,1,9 544kj 0,0 g.F 0,6 ZU 2,2 SA 3,7 F 8,6 KH 14,7 EW 3,4 BE	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch R A1,1,5 271kj 0,4 g.F 0,3 ZU 0,5 SA 1,3 F 8,8 KH 4,0 EW 4,0 BE	Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln S A1,A,3,C, 311kj 0,8 g.F 1,1 ZU 1,8 SA F,G,1,1,5,9 2,1 F 8,3 KH 5,1 EW 3,7 BE
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken G A1,F,G, 716kj 1,8 g.F 2,2 ZU 0,4 SA 1,5,9 3,5 F 20,2 KH 13,4 EW 9,2 BE	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti S A1,1,2,3,4 526kj 0,9 g.F 2,9 ZU 0,8 SA 2,8 F 20,2 KH 4,4 EW 8,0 BE	Schweinelebragout mit Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse S A1,G, 269kj 0,6 g.F 2,8 ZU 0,7 SA 1,2,5,9 1,7 F 8,0 KH 3,8 EW 3,7 BE	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat G A1,C,1, 567kj 2,1 g.F 3,6 ZU 1,5 SA 2,3,5 5,8 F 15,7 KH 4,7 EW 6,3 BE	Kartoffelröstis mit Koriander, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarpone Sauce V A1,G,1,1, 513kj 3,0 g.F 2,4 ZU 0,4 SA 2,5,9 5,6 F 11,5 KH 3,6 EW 4,3 BE	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur V A1,G,1,9 463kj 1,2 g.F 1,6 ZU 0,4 SA 1,9 F 18,5 KH 3,3 EW 7,9 BE	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis V A1,C,G, 403kj 0,1 g.F 1,9 ZU 1,0 SA 1,5,9 1,3 F 18,0 KH 3,0 EW 7,8 BE
Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei S A1,C, 446kj 1,1 g.F 1,5 ZU 0,6 SA G,1,5,9 3,6 F 11,6 KH 6,7 EW 5,5 BE	Schweineroulade mit klassischer Füllung, Blumenkohl und Kartoffeln S A1,1,1,3,4 309kj 0,5 g.F 2,1 ZU 3,2 SA 1,3 F 11,1 KH 3,6 EW 5,4 BE	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree S A1,G,5,9 382kj 1,1 g.F 2,2 ZU 1,6 SA 3,0 F 9,3 KH 5,9 EW 4,0 BE	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl R A1,C,5 431kj 0,5 g.F 3,7 ZU 1,1 SA 1,8 F 14,0 KH 6,9 EW 6,7 BE	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersensauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat F A1,C,D,G, 405kj 1,2 g.F 1,5 ZU 1,6 SA 1,1,2,3,5,9 3,0 F 11,9 KH 5,6 EW 5,4 BE	Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanescomüseau und Klößen S A1,G,1,2,9 289kj 0,0 g.F 0,8 ZU 2,0 SA 1,0 F 8,1 KH 6,0 EW 3,1 BE	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln S A1,G,1,9 265kj 0,4 g.F 1,8 ZU 1,9 SA 0,9 F 7,7 KH 5,8 EW 3,5 BE
Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Italienische Gemüse Pasta mit Vollkornnudeln V A1,1,3,5 426kj 0,3 g.F 3,2 ZU 1,6 SA 1,0 F 18,8 KH 3,3 EW 7,6 BE	Gebratenes Wokgemüse in gelber Currysauce mit Reis V A1,1,1,3 398kj 0,1 g.F 5,0 ZU 1,4 SA 0,4 F 20,2 KH 2,4 EW 7,9 BE	Gemüseragout mit Erbsenpüree V A1,G,1,5,9 320kj 1,5 g.F 2,2 ZU 0,5 SA 3,0 F 9,6 KH 2,3 EW 4,1 BE	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris V A1,C,F, 541kj 0,9 g.F 1,9 ZU 1,4 SA G,1,5,9 4,5 F 16,0 KH 6,1 EW 5,7 BE	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat V A1,1 404kj 0,1 g.F 3,5 ZU 2,6 SA 1,1 F 18,0 KH 2,9 EW 7,8 BE	<div style="text-align: center;">  <p>seit über 40 Jahren Hanse MENÜ-DIENST</p> </div>	
Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Grüne Bohnen-Eintopf mit Kartoffeln und Bockwürstchen S A1,G,1, 353kj 1,6 g.F 1,1 ZU 0,7 SA 1,2,5,9 4,0 F 8,3 KH 3,2 EW 4,0 BE	Linseneintopf mit Geflügelwieners G A1,1,2,4,5 357kj 1,1 g.F 0,6 ZU 0,9 SA 3,2 F 9,6 KH 3,8 EW 3,1 BE	Grünkohleintopf mit Kasselerrwürfel S A1,1,1,2,5 274kj 0,4 g.F 0,2 ZU 0,9 SA 1,3 F 8,8 KH 4,3 EW 3,5 BE	Kürbis-Hähncheneintopf mit Kartoffeln G A1,1 307kj 0,4 g.F 1,0 ZU 0,6 SA 1,8 F 11,2 KH 3,7 EW 5,2 BE	Porree-Eintopf mit Geflügelfrikadelle G A1,C,F, 306kj 0,9 g.F 1,7 ZU 0,4 SA G,1,1,5,9 3,2 F 7,4 KH 3,7 EW 3,6 BE	<div style="text-align: center;"> <p>Menüpreise „all inclusive“: 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>Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.</p> </div>	
Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M7 lila	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf S C,G,1,1, 757kj 5,6 g.F 1,1 ZU 0,9 SA 2,3,5,9 12,8 F 12,0 KH 4,2 EW 3,7 BE	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing V C,G,1,1 335kj 3,3 g.F 1,5 ZU 0,5 SA 2,3,5,9 6,1 F 2,5 KH 3,4 EW 0,7 BE	Bayern Mix Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselersstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing S G,2,9 387kj 3,2 g.F 3,2 ZU 0,5 SA 4,1 F 4,3 KH 4,3 EW 1,5 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing G A1,C,F,G, 447kj 0,8 g.F 2,5 ZU 0,4 SA 1,2,3,5,9 3,7 F 10,4 KH 7,4 EW 2,9 BE	2 Frikadellen mit Nudelsalat S A1,C,G,1, 942kj 6,7 g.F 0,8 ZU 1,2 SA 1,2,3,5,9 15,3 F 14,0 KH 8,4 EW 4,5 BE	<div style="text-align: center;">  <p>Dessert immer inklusive!</p> </div>	
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott V G,5,9 453kj 0,7 g.F 13,2 ZU 0,1 SA 1,5 F 20,9 KH 2,5 EW 8,8 BE	feiner Grießbrei mit roter Grütze V A1,G,5,9 555kj 1,1 g.F 18,8 ZU 0,1 SA 2,3 F 24,7 KH 8,5 EW 10,4 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott V A1,C,G,9 548kj 0,7 g.F 10,4 ZU 0,3 SA 2,6 F 22,1 KH 3,7 EW 9,4 BE	Quarkstrudel mit Vanillesauce V A1,C, 879kj 5,3 g.F 10,9 ZU 0,4 SA G,5,9 11,1 F 23,8 KH 3,9 EW 11,0 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott V G,9 443kj 0,7 g.F 13,4 ZU 0,1 SA 1,6 F 20,5 KH 2,4 EW 8,6 BE	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce V A1,C,G, 501kj 1,1 g.F 7,6 ZU 0,2 SA 5,9 2,9 F 19,2 KH 3,5 EW 5,8 BE	Beerengrütze mit Vanillesauce 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
Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M9 braun	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat S C,G,1,1 612kj 3,5 g.F 0,8 ZU 0,5 SA 2,3,5,9 8,1 F 12,3 KH 6,0 EW 3,7 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur S A1,A,2,C, 1043kj 6,4 g.F 1,5 ZU 1,4 SA G,2,4,9 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW 5,9 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1,A,2,C, 980kj 4,1 g.F 1,5 ZU 1,8 SA G,1,1,2,3,9 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW 2,6 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat G A1,C,G,1, 942kj 6,3 g.F 2,8 ZU 0,8 SA 2,3,5,9 16,4 F 11,3 KH 8,4 EW 4,7 BE	Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S F A1,D,2,3,4 661kj 2,1 g.F 0,9 ZU 0,6 SA 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW 4,0 BE	Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot S A1,A,2,C,1, 1003kj 8,9 g.F 0,9 ZU 1,2 SA 2,3,4,5 20,5 F 8,1 KH 5,7 EW 2,8 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C,G,1, 964kj 7,4 g.F 0,6 ZU 1,5 SA 2,3,5,9 16,6 F 12,8 KH 8,1 EW 4,1 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

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]= Krabbler / Kriebler / Käse, [C]= Eier / Eizutensilien, [D]= Fisch / Fischzutat, [E]= Erdnüsse, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Milch / Milchzutat, [H]= Schokolade, [I]= Getreide / Getreideerzeugnisse, [J]= Getreide / Getreideerzeugnisse, [K]= Samen / Samenprodukt, [L]= Soja / Sojaerzeugnisse, [M]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [N]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [O]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [P]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [Q]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [R]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [S]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [T]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [U]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [V]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [W]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [X]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [Y]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [Z]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.