















Speiseplan 43. KW

Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot	Montag, 21.10.24 Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren dazu Salbeikartoffeln  G A1,F,G, 377kJ, 0,2 g.F, 1,9 ZU, 1,0 SA, 1,2,5,9, 1,3 F, 12,8 KH, 6,2 EW, 5,7 BE	Dienstag, 22.10.24 Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln G A1,G,I,9 347kJ, 0,5 g.F, 1,0 ZU, 1,6 SA, 1,5 F, 9,2 KH, 7,9 EW, 4,2 BE	Mittwoch, 23.10.24 Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree S A1,G,I,5,9 296kJ, 0,8 g.F, 1,5 ZU, 0,8 SA, 2,0 F, 8,2 KH, 4,4 EW, 3,8 BE	Donnerstag, 24.10.24 Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln  S A1,G,I,9 304kJ, 0,1 g.F, 1,3 ZU, 1,9 SA, 1,2 F, 8,8 KH, 5,9 EW, 3,9 BE	Freitag, 25.10.24 Szegeidiner Gulasch mit Schwenkkartoffeln S A1,I 335kJ, 0,0 g.F, 1,1 ZU, 1,9 SA, 1,4 F, 9,8 KH, 6,2 EW, 3,9 BE	Samstag, 26.10.24 Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch S G A1,I 285kJ, 0,5 g.F, 1,1 ZU, 0,8 SA, 1,3 F, 8,7 KH, 4,1 EW, 4,0 BE	Sonntag, 27.10.24 Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais G A1,F,G, 419kJ, 0,7 g.F, 1,5 ZU, 1,4 SA, 1,2,9, 1,9 F, 14,1 KH, 6,4 EW, 5,3 BE
---	---	--	--	---	---	--	--



Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln S A1,I,5 283kJ, 0,1 g.F, 1,3 ZU, 1,6 SA, 1,1 F, 8,0 KH, 6,1 EW, 4,4 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat S A1,C,G, 469kJ, 1,1 g.F, 2,2 ZU, 1,3 SA, 1,1,3,5,9, 2,8 F, 16,0 KH, 5,6 EW, 6,8 BE	Geflügelschnitzel paniert mit feiner Sauce dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln G A1,G,I,9 371kJ, 0,8 g.F, 0,7 ZU, 0,8 SA, 2,5 F, 12,4 KH, 3,7 EW, 5,5 BE	Seelachsfilet Naturell mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln  F A1,D,G, 288kJ, 0,5 g.F, 1,9 ZU, 1,6 SA, 1,5,9, 1,3 F, 8,4 KH, 5,2 EW, 3,7 BE	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln S A1,C,I,1,5 288kJ, 0,6 g.F, 1,3 ZU, 1,7 SA, 1,6 F, 9,2 KH, 3,6 EW, 4,3 BE	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln  G A1,F,G,I,9 273kJ, 0,2 g.F, 0,9 ZU, 1,5 SA, 0,8 F, 8,7 KH, 5,1 EW, 3,9 BE	Schweinebraten in Rahmsauce mit Möhengemüse und Kartoffeln  S A1,G,I,9 267kJ, 0,2 g.F, 2,0 ZU, 1,6 SA, 1,2 F, 8,0 KH, 5,0 EW, 3,5 BE
--	--	--	--	--	--	---	---






Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Vollkorn-Spaghetti Carbonara Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat  S A1,G,I, 502kJ, 1,4 g.F, 1,9 ZU, 1,6 SA, 2,4,5,9, 3,4 F, 16,5 KH, 5,0 EW, 7,6 BE	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch  S A1,G,I,5,9 559kJ, 2,8 g.F, 1,4 ZU, 0,7 SA, 5,2 F, 13,4 KH, 7,5 EW, 6,1 BE	Cevapcici vom Rind in Sauce mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat R A1,C,I, 499kJ, 2,1 g.F, 2,4 ZU, 1,0 SA, 1,2,3,5, 5,3 F, 13,0 KH, 4,4 EW, 5,9 BE	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat S A1,C,I,1, 583kJ, 3,0 g.F, 3,1 ZU, 1,4 SA, 2,3,4,5, 6,7 F, 16,7 KH, 3,0 EW, 7,1 BE	Hähnchencurry in Majoransauce mit Früchten und Reis dazu Mischsalat G A1,C,G,I, 478kJ, 1,4 g.F, 2,8 ZU, 1,3 SA, 1,2,3,5,9, 3,4 F, 15,6 KH, 5,2 EW, 6,6 BE	Knödel Dreierlei dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern V A1,C,G, 438kJ, 1,3 g.F, 0,9 ZU, 1,5 SA, 1,2,9, 3,1 F, 15,4 KH, 3,4 EW, 5,8 BE	Linsen-Bolognese mit Nudeln V A1,I 395kJ, 0,1 g.F, 1,5 ZU, 1,1 SA, 0,4 F, 18,1 KH, 3,8 EW, 7,3 BE
---	--	--	---	--	---	---	---


Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse dazu Reis  F A1,D,G,I,9 441kJ, 1,3 g.F, 1,7 ZU, 1,0 SA, 2,7 F, 14,9 KH, 5,8 EW, 7,7 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln  S A1,G,I,9 264kJ, 0,2 g.F, 1,4 ZU, 1,7 SA, 0,9 F, 7,4 KH, 5,4 EW, 3,3 BE	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat  F A1,D,G,I,9 380kJ, 1,4 g.F, 2,4 ZU, 1,7 SA, 3,2 F, 9,9 KH, 5,2 EW, 4,5 BE	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 1,00 € R A1,G,I,5,9 470kJ, 0,5 g.F, 1,1 ZU, 1,7 SA, 2,4 F, 11,4 KH, 9,7 EW, 5,0 BE	Backfischfilet auf delikater Sensauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat  F A1,C,D,G,I, 418kJ, 1,3 g.F, 2,0 ZU, 1,7 SA, 1,2,3,5,9, 3,2 F, 12,4 KH, 4,8 EW, 5,2 BE	Rindergeschnetzeltes Jäger Art mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln R A1,I,3,5 321kJ, 0,3 g.F, 1,4 ZU, 2,1 SA, 1,4 F, 8,3 KH, 6,9 EW, 3,6 BE	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle G A1,C,F,G, 444kJ, 0,4 g.F, 1,7 ZU, 1,0 SA, 1,1,5,9, 3,3 F, 12,6 KH, 6,0 EW, 5,7 BE
--	--	---	--	--	---	---	---

Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Asiatisches Wokgemüse in pikanter Tomatensauce mit feinem Basmatireis V A1,F,I,3 435kJ, 0,1 g.F, 4,8 ZU, 1,3 SA, 0,4 F, 22,1 KH, 2,6 EW, 8,4 BE	Eieromelette mit feinem Blattspinat Röstzwiebeln und Kartoffelpüree V A1,C,G, 357kJ, 0,7 g.F, 1,2 ZU, 0,7 SA, 1,5,9, 3,8 F, 7,9 KH, 4,5 EW, 3,2 BE	Klassischer Makkaroniauflauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken  V A1,G,I,5,9 745kJ, 1,6 g.F, 2,5 ZU, 0,5 SA, 2,7 F, 30,6 KH, 6,8 EW, 13,8 BE	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce  V A1,G,I,5,9 493kJ, 1,3 g.F, 1,5 ZU, 1,6 SA, 2,5 F, 19,0 KH, 4,5 EW, 7,3 BE	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse und Püree  V A1,G,I, 445kJ, 0,8 g.F, 2,6 ZU, 0,9 SA, 4,5,9, 4,2 F, 14,1 KH, 2,3 EW, 6,0 BE
---	---	--	---	--	---

Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage R A1,I,5 283kJ, 0,5 g.F, 0,8 ZU, 1,2 SA, 1,6 F, 9,0 KH, 4,0 EW, 4,1 BE	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln R A1,G,I,9 337kJ, 1,0 g.F, 1,1 ZU, 1,8 SA, 2,3 F, 11,5 KH, 3,1 EW, 4,5 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Würstwürfel S I,2,4,5 376kJ, 1,4 g.F, 0,6 ZU, 0,8 SA, 4,2 F, 8,3 KH, 4,1 EW, 4,0 BE	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler S A1,I,2,5 243kJ, 0,4 g.F, 0,9 ZU, 1,2 SA, 1,0 F, 7,9 KH, 4,0 EW, 3,6 BE	Italienischer Gemüseeintopf V A1,I,5 250kJ, 0,3 g.F, 1,9 ZU, 0,5 SA, 0,8 F, 10,9 KH, 1,5 EW, 4,6 BE
---	--	---	--	--	---

Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M7 lila	Frikadelle mit Tomate und Käse mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur G A1,C,F,G,I, 861kJ, 5,4 g.F, 0,9 ZU, 1,0 SA, 1,2,3,5,9, 13,2 F, 12,8 KH, 8,7 EW, 4,2 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing S C,G,I,2, 300kJ, 1,2 g.F, 2,2 ZU, 0,5 SA, 3,5,9, 3,7 F, 3,3 KH, 5,7 EW, 0,9 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	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing  F C,D,G,I, 331kJ, 1,5 g.F, 1,7 ZU, 0,4 SA, 2,3,5,9, 3,5 F, 3,4 KH, 5,1 EW, 0,9 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur S A1,A,2,G, 816kJ, 6,2 g.F, 1,5 ZU, 1,2 SA, 2,3,4,5,9, 15,0 F, 8,3 KH, 5,9 EW, 2,9 BE
--	--	--	---	--	---

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	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	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, 2,8 EW, 10,4 BE	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker V A1,C,G,9 723kJ, 1,3 g.F, 13,7 ZU, 0,4 SA, 4,7 F, 25,9 KH, 6,6 EW, 5,9 BE	Mandarinenmilchreis  V G,9 472kJ, 1,0 g.F, 12,2 ZU, 0,1 SA, 1,9 F, 21,0 KH, 3,0 EW, 8,8 BE	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce  V A1,G,5,9 634kJ, 1,2 g.F, 17,0 ZU, 0,3 SA, 3,5 F, 26,2 KH, 4,0 EW, 8,8 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
---	--	---	---	--	---	--	---

Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M9 braun	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat S C,G,I,2, 612kJ, 3,5 g.F, 0,8 ZU, 0,5 SA, 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 G A1,A,2,G, 1043kJ, 6,4 g.F, 1,5 ZU, 1,4 SA, 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,I,1,2,3,9, 15,9 F, 14,6 KH, 7,9 EW, 2,6 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat G A1,C,G,I, 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, 1003kJ, 8,9 g.F, 0,9 ZU, 1,2 SA, 1,2,3,4,5, 20,5 F, 8,1 KH, 5,7 EW, 2,8 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C,G,I, 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
--	---------------	---------------	---------------------------	----------------	---------------	-------------



seit über 40 Jahren
Hanse
MENÜ-DIENST

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

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!



Dessert immer inklusive!

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 **Leichte Vollkost**: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nahrungsinhalt = Ca-Wert/Menu ohne Salat, Dessert
 enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtzucker, 6= geschwärzt, 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]= Krabbler / Krebstiere, [C]= Eier, [CE]= Eier, [E]= Einzeleingangs, [F]= Soja / Sojaprodukte, [G]= Milch / Milchprodukte, [H]= Mandel, [H2]= Haselnuss, [H3]= Walnuss, [H4]= Cashew, [H5]= Pecanuss, [H6]= Paranuss, [H7]= Pistazie, [H8]= Macadamianuss und [H9]= Queenelndnuss, [I]= Sellerie / Sellerieprodukte, [J]= Senf / Senfprodukte, [K]= Sesam / Sesamprodukte, [L]= Schweinefleisch / Schweinefleisch, [M]= Weichhäute / Weichhäute, [N]= Weichhäute / Weichhäute, [O]= Weichhäute / Weichhäute, [P]= Fleisch, [Q]= Geflügel, [R]= Wild, [V]= Vegetarisch, [L]= 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.