Speiseplan **20. KW**

	Montag, 13.05.24	Dienstag, 14.05.24	Mittwoch, 15.05.24	Donnerstag, 16.05.24	Freitag, 17.05.24	Samstag, 18.05.24	So., 19.05.24, Pfingstsonntag
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt **M1** rot	**Hähnchenfilet** in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli LVK G A1,F,G,I,5,9 · 441kj 1,5 F · 0,5 g.F 13,8 KH · 1,4 ZU 8,4 EW · 2,0 SA · 6,3 BE	**Wiegebraten (Hackbraten)** in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree S A1,C,G, I,J,5,9 · 349kj 3,2 F · 1,3 g.F 8,2 KH · 1,5 ZU 5,1 EW · 0,8 SA · 3,7 BE	**Heisse Fleischwurst** mit Sauerkraut und Püree S A1,G, 2,4,5,9 · 485kj 7,0 F · 0,7 g.F 8,9 KH · 1,7 ZU 3,5 EW · 1,2 SA · 4,1 BE	**Hackfleischbällchen Schwedische Art** in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln S A1,C, G,I,J,9 · 460kj 2,5 F · 0,9 g.F 14,7 KH · 1,0 ZU 6,4 EW · 2,1 SA · 6,3 BE	**Gemischte Vollkornspirelli Bolognese** vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat R G A1,C,F, I,J,2,3,5 · 437kj 3,1 F · 1,1 g.F 14,4 KH · 1,7 ZU 4,5 EW · 1,1 SA · 6,4 BE	**Pikantes Gulasch** vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln S A1,G,I,9 · 337kj 1,7 F · 0,2 g.F 8,9 KH · 1,3 ZU 6,5 EW · 1,7 SA · 3,9 BE	**Lammbraten** Provence mit Kräutersauce dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen S L A1,G,I, 2,4,5,9 · 594kj 8,2 F · 0,4 g.F 8,0 KH · 0,8 ZU 8,8 EW · 0,6 SA · 3,7 BE
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert **M2** blau	**Kräuterbratwurst** in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln S A1,I,5 · 531kj 6,1 F · 2,3 g.F 10,2 KH · 2,4 ZU 3,5 EW · 1,7 SA · 4,7 BE	**Hähnchenkeule** in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln LVK G A1,G,I,9 · 480kj 6,0 F · 1,8 g.F 8,6 KH · 0,6 ZU 6,3 EW · 1,4 SA · 4,7 BE	**Geflügelfrikadelle** in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis G A1,C,F, G,I,J,5,9 · 412kj 2,4 F · 0,3 g.F 13,7 KH · 1,2 ZU 4,8 EW · 1,3 SA · 5,9 BE	**Gebackener Seelachs** mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree F A1,D, G,I,5,9 · 391kj 2,3 F · 0,8 g.F 13,0 KH · 2,0 ZU 5,1 EW · 0,8 SA · 5,3 BE	**Schweinerückenbraten** in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln S A1,G,I,9 · 305kj 1,0 F · 0,1 g.F 9,7 KH · 1,5 ZU 5,8 EW · 1,6 SA · 4,3 BE	**Gemüseeintopf** mit Hühnerfleisch LVK G A1,I · 305kj 1,7 F · 0,4 g.F 10,5 KH · 0,9 ZU 3,5 EW · 0,6 SA · 4,9 BE	**Rinderhacksteak** mit Pariser Karotten und Kartoffeln LVK R A1,C,I,5 · 458kj 3,3 F · 1,4 g.F 11,4 KH · 2,0 ZU 8,1 EW · 1,6 SA · 5,4 BE
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. **M3** rosa	**Nasi Goreng** Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch G A1,F,I,3 · 436kj 0,7 F · 0,2 g.F 18,8 KH · 3,4 ZU 5,4 EW · 1,3 SA · 6,8 BE	**Gebackener Fleischkäse** in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln S A1,G,I, 2,4,9 · 410kj 5,1 F · 1,8 g.F 8,5 KH · 1,5 ZU 3,8 EW · 1,6 SA · 3,4 BE	**Fischstäbchen** mit Rahmspinat und Kartoffelpüree F A1,D,G, I,5,9 · 454kj 4,5 F · 1,3 g.F 11,8 KH · 1,4 ZU 4,7 EW · 0,8 SA · 4,7 BE	**Original Hähnchen-Döner-Teller** mit Reis, Sauce und Krautsalat G A1,C,I, 2,3,5 · 567kj 5,8 F · 2,1 g.F 15,7 KH · 3,6 ZU 4,7 EW · 1,5 SA · 6,3 BE	**Buntes Hühnerfrikassee** mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G A1,G,I,2,9 · 401kj 1,1 F · 0,3 g.F 15,7 KH · 1,1 ZU 5,5 EW · 1,3 SA · 5,9 BE	**Spaghetti** in Curryrahm und buntem Gemüse V A1,G,I,K,9 · 483kj 4,7 F · 1,6 g.F 15,1 KH · 1,5 ZU 2,9 EW · 1,3 SA · 6,3 BE	**Tortellini Vegetarische Art** in fruchtiger Tomatensauce LVK V A1,C,G,I,9 · 331kj 0,8 F · 0,2 g.F 12,5 KH · 2,8 ZU 2,2 EW · 1,1 SA · 4,9 BE
Gaumenfreude für Feinschmecker. **M4** gold	**Schweineroulade Hausfrauen Art** mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 1,50 €** S A1,I,J,3,4,5 · 311kj 1,4 F · 0,5 g.F 11,7 KH · 2,5 ZU 3,0 EW · 3,1 SA · 5,6 BE	**Zartes Geflügelfilet Alfredo** in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti LVK G A1,G,I,5,9 · 413kj 2,4 F · 1,2 g.F 11,0 KH · 1,4 ZU 8,1 EW · 1,1 SA · 4,2 BE	**Herzhafter Spießbraten** auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat S C,I,J,2,3,5 · 541kj 7,6 F · 2,5 g.F 10,8 KH · 1,3 ZU 4,0 EW · 0,7 SA · 4,7 BE	**Rinderschmorbraten** mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln **Menü-Aufpreis + 1,00 €** LVK R A1,I · 352kj 1,2 F · 0,0 g.F 9,3 KH · 2,0 ZU 8,1 EW · 1,4 SA · 4,1 BE	**Seelachsfilet** gedünstet mit Kräuterbuttersauce, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln F A1,D,G,I,9 · 280kj 1,7 F · 0,8 g.F 8,4 KH · 1,1 ZU 4,3 EW · 1,7 SA · 3,6 BE	**Zarter Schweinerückenbraten** in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln S A1,G,I,9 · 274kj 1,0 F · 0,1 g.F 7,9 KH · 1,1 ZU 5,8 EW · 1,9 SA · 3,5 BE	**Frischer Stangenspargel** mit Sauce Hollandaise, dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 4,95 €** S 5,4 BE
Vegetarisch Fleischlos lecker. **M5** grün	**Gefüllte Paprikaschote** mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis V A1,C,I,J · 394kj 1,6 F · 0,7 g.F 15,8 KH · 2,3 ZU 3,5 EW · 1,1 SA · 6,9 BE	**Bunte Kartoffelpfanne** mit Blattspinat und feinem Käse überbacken V A1,G,I,5,9 · 322kj 3,8 F · 2,3 g.F 7,1 KH · 0,2 ZU 3,3 EW · 0,9 SA · 3,2 BE	**Chilli sin Carne** vegetarisches Chilli mit Reis V A1,I,3 · 406kj 0,4 F · 0,1 g.F 17,4 KH · 2,8 ZU 2,2 EW · 1,2 SA · 7,0 BE	**Brokkoliröschen** mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln LVK V A1,G, H1,I,9 · 365kj 2,6 F · 1,3 g.F 11,4 KH · 2,1 ZU 3,2 EW · 2,0 SA · 4,8 BE	**Leckeres Paprikagemüse** mit Risotto (Reis) V A1,G,I,5,9 · 416kj 3,7 F · 1,9 g.F 13,5 KH · 3,3 ZU 2,7 EW · 0,5 SA · 5,1 BE		
Eintopf & Pasta Einfach gut! **M6** gelb	**Leckere Kartoffelsuppe** Schlesische Art mit Krakauerwurst S A1,G,I,J, 2,4,5,9 · 406kj 4,5 F · 2,0 g.F 10,1 KH · 1,1 ZU 3,8 EW · 0,8 SA · 5,1 BE	**Rigatoni** mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce, dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing S A1,C,G,I,J, 2,3,4,5,9 · 477kj 3,4 F · 1,4 g.F 16,3 KH · 2,4 ZU 4,5 EW · 1,6 SA · 7,1 BE	**Möhreneintopf** mit zartem Rindfleisch LVK R A1,I,5 · 286kj 2,2 F · 0,8 g.F 8,2 KH · 2,5 ZU 3,6 EW · 0,5 SA · 3,7 BE	**Porree-Schlemmertopf Rinderhack** mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln R A1,G,I,5,9 · 476kj 2,6 F · 1,3 g.F 15,8 KH · 1,8 ZU 6,4 EW · 0,9 SA · 6,2 BE	**Frischer Sommereintopf** mit Geflügelwursteinlage G A1,I,2,4 · 349kj 3,5 F · 0,4 g.F 10,8 KH · 0,8 ZU 2,5 EW · 0,5 SA · 4,9 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 10,1 F · 4,2 g.F 13,3 KH · 1,1 ZU 8,0 EW · 0,5 SA · 4,5 BE	**Thunfischsalat** nach Art des Hauses mit frischen Salaten und Pikantem Hausdressing F C,D,G,J, 2,3,5,9 · 599kj 7,3 F · 2,2 g.F 4,1 KH · 1,9 ZU 5,9 EW · 0,3 SA · 1,1 BE	**Caesar-Salat** Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing G A1,F,G,2,9 · 475kj 3,2 F · 0,5 g.F 10,8 KH · 1,8 ZU 9,8 EW · 0,5 SA · 2,9 BE	**Frikadelle** mit Nudelsalat und Senf S A1,C,G,I,J, 2,3,5,9 · 931kj 15,0 F · 6,5 g.F 13,8 KH · 0,9 ZU 8,3 EW · 1,2 SA · 4,5 BE	**Mexiko-Salat** frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing V C,J,2,3,5 · 282kj 4,2 F · 0,9 g.F 5,0 KH · 2,7 ZU 1,6 EW · 0,4 SA · 1,7 BE		
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! **M8** weiß	**Milchreis** mit heißen Kirschen LVK V G,5,9 · 601kj 1,6 F · 0,8 g.F 22,1 KH · 14,6 ZU 2,5 EW · 0,1 SA · 9,2 BE	**Quarkstrudel** mit Vanillesauce V A1,C,G,5,9 · 879kj 11,1 F · 5,3 g.F 23,8 KH · 10,9 ZU 3,9 EW · 0,4 SA · 11,0 BE	**Griesflammeri** Baden Baden mit Fruchtsoße LVK V A1,G,5,9 · 502kj 2,3 F · 1,1 g.F 21,7 KH · 15,7 ZU 2,8 EW · 0,1 SA · 9,1 BE	**Eierpfannkuchen** mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce V A1,C,G,5,9 · 505kj 2,8 F · 1,3 g.F 19,8 KH · 12,3 ZU 3,8 EW · 0,2 SA · 7,0 BE	**Sahnegrießbrei** mit Waldfrüchten LVK V A1,G,5,9 · 555kj 2,3 F · 1,1 g.F 24,7 KH · 18,2 ZU 2,8 EW · 0,1 SA · 10,4 BE	**Milchreis** mit Zimtpflaumenkompott LVK V G,5,9 · 486kj 1,5 F · 0,7 g.F 23,2 KH · 15,0 ZU 2,4 EW · 0,1 SA · 9,7 BE	**Germknödel** mit Vanillesauce LVK V A1,C,G,5,9 · 695kj 2,6 F · 1,3 g.F 31,3 KH · 13,1 ZU 4,0 EW · 0,4 SA · 9,5 BE
Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M9** braun	**Herzhafter Rindfleischsalat** mit Brot und Butter R A1,A2,3 · 626kj 7,3 F · 3,7 g.F 11,9 KH · 5,4 ZU 8,4 EW · 1,0 SA · 3,7 BE	**Gyrosbraten** mit Zaziki und Krautsalat S A1,C,G,J, 2,3,4,5,9 · 787kj 15,2 F · 3,9 g.F 4,9 KH · 3,7 ZU 7,1 EW · 1,3 SA · 1,5 BE	**Eiersalat** mit Obstgarnitur und Weißbrot V A1,C,G,J, 2,3,5,9 · 751kj 13,5 F · 5,3 g.F 7,8 KH · 2,4 ZU 6,6 EW · 1,1 SA · 2,2 BE	**Sandwichteller -** leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S A1,C,G, J,2,5,9 · 1086kj 15,2 F · 7,0 g.F 20,7 KH · 4,1 ZU 9,5 EW · 2,1 SA · 5,1 BE	**Fischplatte** nach Angebot mit Brot und Butter F A1,A2, D,G,3,9 · 974kj 15,1 F · 6,2 g.F 14,0 KH · 3,2 ZU 9,9 EW · 2,2 SA · 3,5 BE	**Gebratene Fleischbällchen** in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S A1,C,G,I,J, 2,3,5,9 · 915kj 14,7 F · 6,4 g.F 13,6 KH · 1,7 ZU 8,3 EW · 1,2 SA · 5,0 BE	**Käseplatte Winzer Art** mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V A1,A2,G, 4,5,9 · 988kj 6,2 F · 3,9 g.F 32,5 KH · 2,1 ZU 10,8 EW · 1,6 SA · 6,0 BE
Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	**Käsekuchen**	**Berliner mit Guß und roter Konfitüre**	**Apfelschnitte**	**Pflaumen-Streuselkuchen**	**Butterkuchen Mandel**	**Nußschnecke**	

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.

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 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]= Ei / 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 / 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, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt