

Speiseplan 23. KW Montag, 03.06.24 Dienstag, 04.06.24 Mittwoch, 05.06.24 Donnerstag, 06.06.24 Freitag, 07.06.24 Samstag, 08.06.24 Sonntag, 09.06.24

Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot

Makkaroni al Forno Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni

Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis

Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln

Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis

Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus

Kalbsragout mit Broccoligemüse und Sazkartoffeln

Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln

Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau

Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree

Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst

Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln

Räuberfleisch auf Spinat mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln

gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree

pikanter Linseneintopf mit Wiener Würstchen

Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln

Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa

Wirsingrolade Hausmacher Art in Specksauce dazu Kartoffeln

Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln

Fischfilet Napoli in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüseris

Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree

Saftiges Schweinegulasch auf Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln

Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree

Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce

Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold

Fleischpfanne Hubertus mit Rotkohl und Kartoffelklöße

Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Lachsfilet und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 4,95 €

Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle

Gedünstetes Rotbarschfilet Natur in milder Sensauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln

Gefüllte Rinderrolade Hausfrauen Art in Sauce mit Fingermöhren dazu Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 1,50 €

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 4,95 €

Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün

Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln

Gemüse-Köttbullar mit Käselachsauce und Bulgur

Vegetarische Currywurst mit Reis und Zuchiniasalat

Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis

Champignons a la Creme mit grünen Nudeln

Hanse Menü-Dienst seit über 40 Jahren 040-727 6727 Fax 040-727 6720 www.hanse-menuedienst.de

Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb

Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse

Rigatoni al Arrabiata mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce

leckerer Möhreeneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen

Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce

Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln

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.

Salat & Co. kalt serviert. M7 lila

Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur

Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing

Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Cocktail-Dressing

Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur

Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß

Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott

feiner Grießbrei mit roter Grütze

Eierpfannkuchen mit Apfelkompott

Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce

Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott

Bergische Waffel mit heißen Kirschen

Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce

Zum Abend kalt serviert. M9 braun

Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat

Schnittenteller 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

Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.

Käsekuchen

Berliner mit Guß und roter Konfitüre

Apfelschnitte

Pflaumen-Streuselkuchen

Butterkuchen Mandel

Nußschnecke

Bienenstich

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtzucker, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Farbstoff, 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 / Krebstierereignisse, [C]= Eier / Eizustand, [D]= Fisch / Fischereiergebnisse, [E]= Erdnüsse / Erdnussereignisse, [F]= Soja / Sojaereignisse, [G]= Milch / Milchereignisse einsch. Lactose, [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss), [I]= Sellerie / Sellerieereignisse, [J]= Senf / Senfereignisse, [K]= Sesam / Sesamerereignisse, [L]= Sojabohne / Sojabohneereignisse, [M]= Weizen / Weizenereignisse, [N]= Weichteile / Weichteilergebnisse, [O]= Schweinefleisch / Schweinefleischereignisse, [P]= Rind / Rindereignisse, [Q]= Lamm / Lammereignisse, [R]= Kalb / Kalbereignisse, [S]= Geflügel, [V]= Wild, [W]= Vegetarisch, [L]= Lamm. Alle Menüs sind mit pökeltem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmsweise werden gesondert gekennzeichnet! BE= Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.