

**Speiseplan 4. KW**

Montag, 20.01.25	Dienstag, 21.01.25	Mittwoch, 22.01.25	Donnerstag, 23.01.25	Freitag, 24.01.25	Samstag, 25.01.25	Sonntag, 26.01.25
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & beliebt <b>M1</b> rot	<b>Mini-Hacksteaks</b> in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln S A1,F,G,I,1 438kJ 1,1 g.F 1,2 ZU 1,8 SA 2,7 F 10,0 KH 6,0 EW 4,5 BE	<b>Heisse Fleischwurst</b> mit Sauerkraut und Püree S A1,G,I,2,3 472kJ 2,7 g.F 1,8 ZU 1,2 SA 6,6 F 9,0 KH 3,3 EW 4,1 BE	<b>Gemüseintopf</b> mit Hühnerfleisch G A1,I 305kJ 0,4 g.F 0,9 ZU 0,6 SA 1,7 F 10,5 KH 3,5 EW 4,9 BE	<b>Geflügel-Schschlikpfanne</b> mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis G A1,F,I 417kJ 0,4 g.F 1,9 ZU 1,1 SA 1,4 F 15,7 KH 5,7 EW 5,9 BE	<b>Wiener Würstchen</b> in Apfelsauce mit Petersilienkartoffeln S A1,I,3 435kJ 2,4 g.F 1,8 ZU 2,4 SA 5,4 F 10,2 KH 2,7 EW 4,8 BE	<b>Kalbsragout</b> mit Broccoligemüse und Salzkartoffeln R A1,G,I 303kJ 0,2 g.F 1,5 ZU 1,8 SA 0,7 F 8,4 KH 7,0 EW 3,7 BE

<b>Diabetikerkost</b> brennwertkontrolliert wahlweise püriert <b>M2</b> blau	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse G A1,F,G,I,1 287kJ 0,6 g.F 2,5 ZU 0,6 SA 1,5 F 7,8 KH 5,7 EW 3,5 BE	<b>Schweinegulasch</b> in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffeln S A1,G,I 323kJ 0,2 g.F 1,2 ZU 1,6 SA 1,6 F 8,6 KH 6,1 EW 3,9 BE	<b>Bratwurst</b> in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln S A1,G,I 433kJ 2,3 g.F 1,4 ZU 1,8 SA 6,1 F 8,0 KH 3,7 EW 3,7 BE	<b>Fischfilet (natur)</b> auf feiner Kräuterbutter dazu Broccoligemüse und Salzkartoffeln F A1,D,G,I 307kJ 0,9 g.F 1,3 ZU 1,5 SA 1,9 F 8,5 KH 5,0 EW 3,8 BE	<b>Gekochte Eier</b> in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat V A1,C,G,I,1 383kJ 1,0 g.F 2,3 ZU 0,7 SA 4,2 F 9,3 KH 3,4 EW 4,3 BE	<b>Klassischer Möhreintopf</b> mit pikanter Rinderfrikadelle R A1,C,I,1 341kJ 1,2 g.F 2,3 ZU 0,5 SA 2,9 F 8,8 KH 4,7 EW 4,4 BE	<b>Schweinebraten</b> in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln S A1,I,J 295kJ 0,0 g.F 1,2 ZU 1,9 SA 1,0 F 7,8 KH 5,8 EW 3,5 BE
--	---	--	---	---	---	--	--

<b>Bunte Vielfalt</b> Rund um die Welt. <b>M3</b> rosa	<b>gefüllte Paprikaschote</b> in Tomatensauce dazu Reis S A1,C,I 924kJ 0,9 g.F 2,4 ZU 1,3 SA 1,8 F 14,7 KH 3,9 EW 6,9 BE	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat R A1,C,I,J 481kJ 0,9 g.F 2,7 ZU 1,5 SA 2,7 F 16,1 KH 6,2 EW 7,0 BE	<b>Fischstäbchen</b> mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree F A1,D,G,I 418kJ 0,7 g.F 2,1 ZU 0,9 SA 3,7 F 11,7 KH 4,4 EW 4,7 BE	<b>Spirellis</b> mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat S A1,I,2,3 404kJ 0,2 g.F 2,2 ZU 2,7 SA 1,4 F 16,4 KH 3,9 EW 7,3 BE	<b>Hähnchenfleisch süß sauer</b> mit Chinagemüse und Reis G A1,F,I 406kJ 0,3 g.F 2,3 ZU 1,3 SA 1,2 F 16,3 KH 4,9 EW 6,2 BE	<b>Linsen-Bolognese</b> mit Vollkorn-Fusilli V A1,I 385kJ 0,2 g.F 1,9 ZU 1,4 SA 1,2 F 15,8 KH 3,9 EW 6,6 BE	<b>Bunte Tortellini</b> mit Käse-Spinatsauce V A1,C,G,I,1 379kJ 1,2 g.F 1,4 ZU 0,9 SA 2,5 F 13,2 KH 3,8 EW 4,8 BE
---	---	--	---	--	---	---	--

<b>Gaumenfreude</b> für Feinschmecker. <b>M4</b> gold	<b>Lummerbraten</b> vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln S A1,I,1 286kJ 0,1 g.F 1,4 ZU 1,7 SA 1,1 F 8,1 KH 5,6 EW 3,6 BE	<b>Klassischer Sauerbraten</b> in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl R A1,1 382kJ 0,2 g.F 4,1 ZU 2,0 SA 1,5 F 11,4 KH 6,9 EW 5,3 BE	<b>Piccata Napoli</b> zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti G A1,I 556kJ 0,7 g.F 1,7 ZU 1,6 SA 4,0 F 17,8 KH 6,0 EW 7,0 BE	<b>Filettöpfchen Hähnchen</b> und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln S G A1,G,I,1 272kJ 0,3 g.F 1,4 ZU 1,8 SA 0,7 F 7,6 KH 6,1 EW 3,4 BE	<b>Hoki-Fischfilet paniert</b> in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln F A1,D,G,I,1 392kJ 0,8 g.F 1,6 ZU 1,8 SA 2,5 F 11,6 KH 5,4 EW 5,3 BE	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat G A1,F,G,I,1 383kJ 0,5 g.F 0,5 ZU 0,7 SA 1,7 F 11,8 KH 6,9 EW 5,7 BE	<b>„Grünkohlplatte“</b> - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln S A1,F,I, J,2,5 379kJ 1,8 g.F 0,2 ZU 0,7 SA 4,8 F 8,4 KH 3,3 EW 2,6 BE
--	---	--	---	--	---	---	---

<b>Vegetarisch</b> Fleischlos lecker. <b>M5</b> grün	<b>Maultaschen</b> Vegetarisch in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat V A1,C,G,I,1 581kJ 2,7 g.F 2,5 ZU 1,0 SA 5,6 F 16,2 KH 5,7 EW 7,5 BE	<b>Bunte Tofu-Gemüsepfanne</b> mit Kräutersauce und Karottenpüree V A1,F,G,I,1 326kJ 0,8 g.F 2,4 ZU 0,4 SA 2,2 F 10,9 KH 2,8 EW 4,4 BE	<b>Gebratenes Wokgemüse</b> in gelber Currysauce mit Reis V A1,F,G,I,1 337kJ 0,3 g.F 2,4 ZU 1,1 SA 0,8 F 15,8 KH 2,3 EW 6,4 BE	<b>Drillinge</b> mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat V G 356kJ 0,2 g.F 2,6 ZU 0,7 SA 1,4 F 11,8 KH 5,5 EW 6,2 BE	<b>Blumenkohl-Broccoli-Auflauf</b> mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken V A1,G,I,1 370kJ 1,9 g.F 1,5 ZU 0,4 SA 3,1 F 10,1 KH 4,2 EW 4,6 BE
---	---	---	---	---	--

<b>Eintopf &amp; Pasta</b> Einfach gut! <b>M6</b> gelb	<b>Spaghetti Bolognese</b> dazu Gurkensalat R A1,C,F, G,I,1,3 493kJ 0,9 g.F 2,0 ZU 1,1 SA 3,4 F 16,8 KH 4,8 EW 7,6 BE	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit frischem Gemüse und Rindfleischeneilage R A1,I,1 290kJ 0,5 g.F 0,8 ZU 1,2 SA 1,9 F 9,0 KH 3,8 EW 4,1 BE	<b>Mexikanischer Bohneneintopf</b> mit Rauchfleisch S A1,I,2,3 537kJ 0,8 g.F 1,3 ZU 0,4 SA 2,4 F 15,0 KH 7,1 EW 6,9 BE	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Bockwurst S I,1,3 414kJ 2,3 g.F 0,7 ZU 1,0 SA 5,3 F 8,4 KH 3,7 EW 4,1 BE	<b>Rheinischer Kartoffeleintopf</b> mit Kasseler und frischem Porree S A1,G,I,1,3 300kJ 0,6 g.F 0,9 ZU 0,8 SA 1,3 F 10,3 KH 4,3 EW 4,7 BE
---	---	---	--	--	--

<b>Salat &amp; Co.</b> kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. <b>M7</b> lila	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf S A1,C, G,I,1,3 744kJ 4,1 g.F 1,1 ZU 0,5 SA 10,1 F 13,1 KH 8,5 EW 4,2 BE	<b>Thunfischsalat nach Art des Hauses</b> mit frischen Salaten dazu French-Dressing F C,D,G, I,1,1,3 489kJ 1,3 g.F 2,2 ZU 0,4 SA 3,3 F 4,8 KH 6,8 EW 1,3 BE	<b>Caesar-Salat</b> Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurt-Dressing G A1,F,G,3 475kJ 0,5 g.F 1,8 ZU 0,5 SA 3,2 F 10,8 KH 9,8 EW 2,9 BE	<b>2 Frikadellen</b> mit Nudelsalat S A1,C,G, I,1,1,3 942kJ 6,7 g.F 0,8 ZU 1,2 SA 15,3 F 14,0 KH 8,4 EW 4,5 BE	<b>Elsässer-Salat</b> Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing V C,G,I,1,3 446kJ 2,0 g.F 2,5 ZU 0,4 SA 6,0 F 4,2 KH 2,3 EW 1,3 BE
---	--	--	---	--	---

<b>Süßer Schmaus</b> Schlemmerfreude! <b>M8</b> weiß	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen V G,1 601kJ 0,8 g.F 14,6 ZU 0,1 SA 1,6 F 22,1 KH 2,5 EW 9,2 BE	<b>Eierpfannkuchen</b> gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V A1,C,G,1 490kJ 1,3 g.F 10,9 ZU 0,2 SA 3,0 F 19,5 KH 3,2 EW 6,9 BE	<b>Griesflammeri</b> Baden Baden mit Fruchtsoße V A1,G,1 502kJ 1,1 g.F 15,7 ZU 0,1 SA 2,3 F 21,7 KH 2,8 EW 9,1 BE	<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce V A1,C,G,1 695kJ 1,3 g.F 13,1 ZU 0,4 SA 2,6 F 31,3 KH 4,0 EW 9,5 BE	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten V A1,G,1 555kJ 1,1 g.F 18,8 ZU 0,1 SA 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW 10,4 BE	<b>Milchreis</b> mit roter Grütze V G,1 514kJ 0,7 g.F 16,8 ZU 0,1 SA 1,5 F 24,4 KH 2,5 EW 10,2 BE	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Vanillesauce V A1,C,G,1 645kJ 1,8 g.F 12,1 ZU 0,5 SA 5,6 F 21,7 KH 4,0 EW 9,1 BE
---	---	--	---	--	---	---	--

<b>Zum Abend</b> kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. <b>M9</b> braun	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> mit Brot und Butter R A1,A2 626kJ 3,7 g.F 5,4 ZU 1,0 SA 7,3 F 11,9 KH 8,4 EW 3,7 BE	<b>Gyrosbraten</b> mit Zaziki und Krautsalat S A1,C,G, I,1,2,3 787kJ 3,9 g.F 3,7 ZU 1,3 SA 15,2 F 4,9 KH 7,1 EW 1,5 BE	<b>Eiersalat</b> mit Obstgarnitur und Weißbrot V A1,C,G, I,1,3 751kJ 5,3 g.F 2,4 ZU 1,1 SA 13,5 F 7,8 KH 6,6 EW 2,2 BE	<b>Sandwichteller</b> - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S A1,C, G,I,1,3 1086kJ 7,0 g.F 4,1 ZU 1,1 SA 15,2 F 20,7 KH 9,5 EW 5,1 BE	<b>Fischplatte</b> nach Angebot mit Brot und Butter F A1,A2,D,G 974kJ 6,2 g.F 3,2 ZU 2,2 SA 15,1 F 14,0 KH 9,9 EW 3,5 BE	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S A1,C,G, I,1,3 915kJ 6,4 g.F 1,7 ZU 1,2 SA 14,7 F 13,6 KH 8,3 EW 5,0 BE	<b>Käseplatte Winzer Art</b> mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V A1,A2, G,1,2 988kJ 3,9 g.F 2,1 ZU 1,6 SA 6,2 F 32,5 KH 10,8 EW 6,0 BE
--	--	---	---	---	---	--	--

<b>Kuchen</b> jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	<b>Käsekuchen</b>	<b>Franzbrötchen</b>	<b>Muffin Schoko</b>	<b>Butterkuchen Stück Mandel</b>	<b>Muffin Zitrone</b>	<b>Apfelschnitte</b>	<b>Bienenstich</b>
--	-------------------	----------------------	----------------------	----------------------------------	-----------------------	----------------------	--------------------



**seit über 40 Jahren**  
**Hanse**  
MENÜ-DIENST

**040-727 6727**  
Fax **040-727 6720**  
[www.hanse-menuedienst.de](http://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. Nahrungangaben = Ca-Werte/Menu ohne Salat, Dessert  
 enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fröhstoff, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Familienstück, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon), [B]= Krabbtiere / Krebstiere, [C]= Eier, [D]= Erdnüsse, [E]= Erdnüsse / Erdnussgerichte, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Milch / Milcherzeugnisse einsch., [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss), [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse, [J]= Senf / Senferzeugnisse, [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse, [L]= Schwefeldioxid und Sulfite, [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse, [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse, [O]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse, [P]= Meeresfrüchte, [Q]= Meeresfrüchte, [R]= Rind, [S]= Schwein, [T]= Fisch, [U]= Geflügel, [V]= Wild, [W]= Vegetarisch, [X]= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltigen Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet; ausgenommen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.