Speiseplan 31. KW

	Montag, 29.07.24	Dienstag, 30.07.24	Mittwoch, 31.07.24	Donnerstag, 01.08.24	Freitag, 02.08.24	Samstag, 03.08.24	Sonntag, 04.08.24
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt **M1** rot	**Makkaroni al Forno** Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni R/G A1,F,G,I,5,9 · 557kj 4,3 F · 2,2 g.F 16,7 KH · 1,2 ZU 6,5 EW · 2,6 SA · 7,0 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	**Westfälische Dicke Bohnen** mit Mettwurst und Salzkartoffeln S A1,F,G,I, 2,5,9 · 426kj 5,1 F · 2,0 g.F 9,1 KH · 1,4 ZU 4,0 EW · 1,9 SA · 3,7 BE	**Hähnchen Hackbraten** in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis G A1,C,F, G,I,L5,9 · 429kj 2,6 F · 0,5 g.F 14,3 KH · 1,0 ZU 4,9 EW · 1,2 SA · 6,1 BE	**Frische Reibekuchen** mit leckerem Apfelmus V A1,C · 576kj 6,1 F · 0,5 g.F 18,1 KH · 7,3 ZU 1,6 EW · 0,7 SA · 6,9 BE	**Schweinerückenbraten** in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln S A1,I,5 · 274kj 1,1 F · 0,1 g.F 7,3 KH · 1,0 ZU 5,8 EW · 1,5 SA · 3,1 BE	**Gefüllte Hackfleischrolle** in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln S A1,G,I,3,9 · 488kj 4,8 F · 1,7 g.F 13,5 KH · 1,3 ZU 4,6 EW · 2,2 SA · 6,0 BE
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert **M2** blau	**Geflügelsteaks** in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree LVK G A1,F,G,I,5,9 · 438kj 4,3 F · 0,8 g.F 9,7 KH · 1,3 ZU 5,9 EW · 0,6 SA · 4,5 BE	**Frischer Markteintopf** mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst LVK G A1,I,2,4 · 417kj 6,7 F · 2,0 g.F 8,3 KH · 1,2 ZU 2,5 EW · 0,9 SA · 4,0 BE	**Geflügelfrikadelle** in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln LVK G A1,C,F, G,I,L5,9 · 375kj 2,5 F · 0,4 g.F 11,8 KH · 0,7 ZU 4,6 EW · 1,5 SA · 5,2 BE	**Räuberfleisch** vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln S A1,I,5 · 317kj 1,7 F · 0,2 g.F 8,6 KH · 2,1 ZU 6,0 EW · 1,4 SA · 3,9 BE	**gebackener Fleischkäse** auf Spinat und Kartoffelpüree S A1,G,I, 2,4,5,9 · 521kj 7,6 F · 2,9 g.F 9,5 KH · 1,3 ZU 4,1 EW · 0,9 SA · 3,8 BE	**pikanter Linseneintopf** mit Wiener Würstchen S G,I,I,2,5,9 · 380kj 4,0 F · 1,6 g.F 8,7 KH · 0,7 ZU 4,1 EW · 0,8 SA · 4,2 BE	**Rindergulasch** in Paprikasauce mit Kartoffeln R A1,I,5 · 376kj 1,6 F · 0,4 g.F 10,7 KH · 1,2 ZU 7,1 EW · 2,0 SA · 4,2 BE
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. **M3** rosa	**Wirsingroulade Hausmacher Art** in Specksauce dazu Kartoffeln S A1,I,4 · 448kj 5,4 F · 2,2 g.F 10,3 KH · 1,6 ZU 3,5 EW · 1,4 SA · 4,8 BE	**Schweinebraten** in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln S A1,I,5 · 275kj 1,0 F · 0,1 g.F 7,9 KH · 1,1 ZU 5,8 EW · 1,8 SA · 3,5 BE	**Fischfilet Napoli** in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüsereis F A1,D,I · 337kj 0,7 F · 0,1 g.F 12,7 KH · 1,9 ZU 6,2 EW · 1,1 SA · 5,0 BE	**Herzhafte Leberknödel** auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree S A1,C, G,I,L5,9 · 399kj 3,5 F · 1,3 g.F 10,3 KH · 1,8 ZU 4,9 EW · 1,2 SA · 4,9 BE	**Saftiges Schweinegulasch** mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln S A1,G,I,9 · 515kj 2,1 F · 0,3 g.F 13,4 KH · 0,7 ZU 8,3 EW · 1,3 SA · 5,8 BE	**Vegetarische Pastinakentaler** auf Karottensauce mit Erbsenpüree LVK V A1,A4, C,G,I,L5,9 · 437kj 4,4 F · 1,1 g.F 12,9 KH · 2,7 ZU 2,8 EW · 0,7 SA · 4,3 BE	**Käsemakkaroni** mit Tomaten-Basilikumsauce LVK V A1,G,I,5,9 · 481kj 2,7 F · 1,7 g.F 17,3 KH · 2,6 ZU 4,7 EW · 1,6 SA · 7,9 BE
Gaumenfreude für Feinschmecker. **M4** gold	**Fleischpfanne Hubertus** mit Rotkohl und Kartoffelklöße S A1,G,I, 2,5,9 · 348kj 2,0 F · 0,3 g.F 9,8 KH · 1,4 ZU 5,9 EW · 1,6 SA · 4,2 BE	**Schweineschnitzel** in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat S A1,C,I,J, 2,3,5 · 517kj 5,2 F · 2,0 g.F 11,8 KH · 2,4 ZU 6,5 EW · 1,4 SA · 5,2 BE	**Rinderzwiebelbraten** in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln **Menü-Aufpreis + 1,00 €** R A1,5 · 376kj 1,7 F · 0,2 g.F 9,3 KH · 1,5 ZU 8,4 EW · 1,6 SA · 4,4 BE	**Hähnchenfiletstreifen** in Pilzrahmsauce dazu Spätzle G A1,C, G,I,L5,9 · 405kj 1,2 F · 0,4 g.F 13,4 KH · 0,7 ZU 7,9 EW · 0,8 SA · 5,2 BE	**Gedünstetes Rotbarschfilet Natur** in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln LVK F A1,D,G, I,L5,9 · 318kj 1,9 F · 0,6 g.F 8,7 KH · 2,3 ZU 5,6 EW · 1,3 SA · 4,1 BE	**Gefüllte Rinderroulade Hausfrauen Art** in Sauce mit Fingermöhrchen dazu Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 1,50 €** S/R A1,I,3 · 672kj 1,4 F · 0,5 g.F 8,0 KH · 2,3 ZU 5,1 EW · 1,6 SA · 4,2 BE	**Hähnchensteaks** mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat G A1,C,F, J,2,3,5 · 581kj 5,2 F · 1,1 g.F 16,9 KH · 4,3 ZU 5,7 EW · 1,2 SA · 7,2 BE
Vegetarisch Fleischlos lecker. **M5** grün	**Klassisches Eieromelette** mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln LVK V A1,C, G,I,5,9 · 364kj 3,3 F · 0,8 g.F 10,0 KH · 1,5 ZU 4,1 EW · 1,9 SA · 4,0 BE	**Gemüse-Köttbullar** mit Käselauchsauce und Bulgur V A1,C, G,I,5,9 · 469kj 2,6 F · 1,0 g.F 17,4 KH · 1,9 ZU 3,6 EW · 0,6 SA · 7,3 BE	**Vegetarische Currywurst** mit Reis und Zucchinisalat V A1,C,F, G,I,3,5,9 · 496kj 4,0 F · 0,4 g.F 16,3 KH · 3,3 ZU 4,1 EW · 1,2 SA · 7,1 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	**Champignons a la Creme** mit grünen Nudeln V A1,G,I,5,9 · 394kj 2,3 F · 1,1 g.F 15,1 KH · 0,8 ZU 2,8 EW · 1,4 SA · 6,0 BE		
Eintopf & Pasta Einfach gut! **M6** gelb	**Krätiger Rindfleischsuppentopf** mit reichlich frischem Gemüse R A1,I,5 · 277kj 1,5 F · 0,5 g.F 9,1 KH · 0,8 ZU 3,8 EW · 1,2 SA · 4,1 BE	**Rigatoni al Arrabiata** mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce V A1,I,3,5 · 409kj 1,1 F · 0,3 g.F 18,4 KH · 2,6 ZU 2,9 EW · 1,4 SA · 7,7 BE	**Leckerer Möhreneintopf** mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen LVK G A1,C,F,I,L,L5 · 327kj 2,9 F · 0,5 g.F 8,8 KH · 2,4 ZU 3,8 EW · 0,5 SA · 4,3 BE	**Bunte Nudeln** mit Brokkoli -Gemüsesauce LVK V A1,G,I,5,9 · 392kj 1,7 F · 0,7 g.F 15,6 KH · 1,5 ZU 3,4 EW · 1,1 SA · 6,3 BE	**Altdeutscher Stielmuseintopf** mit Schweinefleischwürfeln S A1,I,5 · 267kj 1,1 F · 0,5 g.F 8,4 KH · 0,1 ZU 3,9 EW · 0,6 SA · 3,8 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,J,2,3,5,9 · 861kj 13,2 F · 5,4 g.F 12,8 KH · 9,0 ZU 8,7 EW · 1,0 SA · 4,2 BE	**Bunter Salatmix** mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing S C,G,J, 2,3,5,9 · 300kj 3,7 F · 1,2 g.F 3,3 KH · 2,2 ZU 5,7 EW · 0,5 SA · 0,9 BE	**Frische Salate** der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing G A1,F,G,2,9 · 472kj 3,2 F · 0,5 g.F 10,7 KH · 1,9 ZU 9,7 EW · 0,5 SA · 2,9 BE	**Frischer Salatteller** mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing F C,D,G,J, 2,3,5,9 · 331kj 3,5 F · 1,5 g.F 3,4 KH · 1,7 ZU 5,1 EW · 0,4 SA · 0,9 BE	**Schweizer Wurstsalat** mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur S A1,A2,G, 2,3,4,5,9 · 816kj 15,0 F · 6,2 g.F 8,3 KH · 1,5 ZU 5,9 EW · 1,2 SA · 2,9 BE		
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! **M8** weiß	**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott LVK V G,5,9 · 453kj 1,5 F · 0,7 g.F 20,9 KH · 13,2 ZU 2,5 EW · 0,1 SA · 8,8 BE	**feiner Grießbrei** mit roter Grütze V A1,G,5,9 · 555kj 2,3 F · 1,1 g.F 24,7 KH · 18,8 ZU 2,8 EW · 0,1 SA · 10,4 BE	**Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott V A1,C,G,9 · 548kj 2,6 F · 0,7 g.F 22,1 KH · 10,4 ZU 3,7 EW · 0,3 SA · 9,4 BE	**Quarkkeulchen** mit Rosinen in Vanillesauce LVK V A1,G,5,9 · 634kj 3,5 F · 1,2 g.F 26,2 KH · 17,0 ZU 4,0 EW · 0,3 SA · 8,8 BE	**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker und Apfelkompott LVK V G,9 · 443kj 1,6 F · 0,7 g.F 20,5 KH · 13,4 ZU 2,4 EW · 0,1 SA · 8,6 BE	**Bergische Waffel** mit heißen Kirschen LVK V A1,C,F, G,5,9 · 1124kj 6,6 F · 0,1 g.F 29,2 KH · 16,6 ZU 2,5 EW · 0,0 SA · 6,4 BE	**Eierpfannkuchen** mit gebratenem Apfel und Vanillesauce V A1,C,G,5,9 · 501kj 2,9 F · 1,1 g.F 19,2 KH · 7,6 ZU 3,5 EW · 0,2 SA · 5,8 BE
Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M9** braun	**Kalter Schweinebraten** mit Kartoffelsalat S C,G,I, 2,3,5,9 · 612kj 8,1 F · 3,5 g.F 12,3 KH · 0,8 ZU 6,0 EW · 0,5 SA · 3,7 BE	**Schnittchenteller** fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur S/G A1,A2, G,2,4,9 · 1043kj 11,3 F · 6,4 g.F 27,1 KH · 1,5 ZU 8,5 EW · 1,4 SA · 5,9 BE	**Feine Sülze** mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1,A2,C, G,I,J,2,3,9 · 980kj 15,9 F · 4,1 g.F 14,6 KH · 1,5 ZU 7,9 EW · 1,8 SA · 2,6 BE	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Nudelsalat G A1,C,G,J, 2,3,5,9 · 942kj 16,4 F · 6,3 g.F 11,3 KH · 2,8 ZU 8,4 EW · 0,8 SA · 4,7 BE	**Brathering (mit Gräten)** mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S/F A1,D,2,3,4 · 661kj 8,7 F · 2,1 g.F 11,5 KH · 0,9 ZU 8,2 EW · 0,6 SA · 4,0 BE	**Feiner Fleischsalat Rheinische Art** mit Garnitur und Brot S A1,A2,C,J, 2,3,4,5 · 1003kj 20,5 F · 8,9 g.F 8,1 KH · 0,9 ZU 5,7 EW · 1,2 SA · 2,8 BE	**Kasseler Braten** mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C,G,J, 2,3,5,9 · 964kj 16,6 F · 7,4 g.F 12,8 KH · 0,6 ZU 8,1 EW · 1,5 SA · 4,1 BE
Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	**Käsekuchen**	**Franzbrötchen**	**Apfelschnitte**	**Butterkuchen**	**Muffin Zitrone**	**Mandelhörnchen**	**Bienenstich**

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!

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

Menüs mit diesem Zeichen sind geeignet für LVK

Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2=-Antioxidationsmittel; 3= Stilldstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Fernfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide [A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme
davon: [B]= Kebsteire / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / 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= Queensलandnuss]; [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; Ro-Rind, S-Schwein, Fi-Fisch, G= Geflügel, Wi= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm: Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.