

Speiseplan 19. KW Montag, 05.05.25 Dienstag, 06.05.25 Mittwoch, 07.05.25 Donnerstag, 08.05.25 Freitag, 09.05.25 Samstag, 10.05.25 Sonntag, 11.05.25

M1 rot
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt
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
Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln
Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln

M2 blau
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert
Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis
Frischer Markteintopf mit Geflügel-Wiener
Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis
Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis
Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree
Linseneintopf mit Geflügelwiener
Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis

M3 rosa
Bunte Vielfalt Rund um die Welt.
Wirsingroulade Hausmacher Art in Specksauce dazu Kartoffeln
Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln
Seelachsfilet in Tomatensauce dazu grüne Bandnudeln
Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree
Saftiges Schweinegulasch auf Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln
Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree
Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce

M4 gold
Gaumenfreude für Feinschmecker.
Fleischpfanne Hubertus mit Rotkohl und Kartoffelklöße
Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat
Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken
Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle
Paniertes Seelachsfilet in milder Sensesauce mit Karotten und Reis
Maischollenfilet, paniert mit Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat
Gefüllte Rinderroulade nach Hausfrauen Art in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln

M5 grün
Vegetarisch Fleischlos lecker.
Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln
Gemüse-Köttbullar mit Käselachsauce und Bulgur
Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zuchinisalat
Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis
Champignon-Crème mit grünen Nudeln

M6 gelb
Eintopf & Pasta Einfach gut!
Kräftiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse
Rigatoni al Arrabiata mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce
Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen
Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce
Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln

M7 lila
Salat & Co. kalt serviert.
Frikadelle mit Tomate und Käse mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur
Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing
Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt dressing
Frischer Salateller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur

M8 weiß
Süßer Schmaus Schlemmerfreude!
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

M9 braun
Zum Abend kalt serviert.
Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
Brathering (mit Gräten) 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
Franzbrötchen
Muffin Schoko
Butterkuchen Stück Mandel
Muffin Zitrone
Apfelschnitte
Bienenstich

Hanse MENÜ-DIENST seit über 40 Jahren
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.
Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nahrungangabe = Ca-Wert/ Menü ohne Salat, Dessert
enthält: 1= Geschmacksstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Füllstoff, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridsämlinge davon; [B]= Krabener / Kriebelrezepte, [C]= Ei, [E]= Eizutensilien, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Milch / Milcherzeugnisse, [H]= Soja / Sojaerzeugnisse, [I]= Lactose / Lactoseerzeugnisse, [L]= Schokolade und Süßigkeitsmittel, [M]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [N]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [O]= Schokolade und Süßigkeitsmittel, [P]= Sahne / Sahnerzeugnisse, [Q]= Samen / Samenrezepte, [R]= Samen / Samenrezepte, [S]= Schwein, [T]= Fleisch, [U]= Fleisch, [V]= Vegetarisch, [W]= Lamm, alle Menüs sind mit pökeltem 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.