

Speiseplan 1. KW	Montag, 30.12.24	Di., 31.12.24, Silvester	Mi., 01.01.25, Neujahr	Donnerstag, 02.01.25	Freitag, 03.01.25	Samstag, 04.01.25	Sonntag, 05.01.25
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln R A1,F,G,I,1 323kJ 1,0 g.F 1,5 ZU 1,7 SA 2,3 F 9,2 KH 4,5 EW 4,1 BE	Linseneintopf mit Geflügelwienener G A1,I,1,2,3 357kJ 1,1 g.F 0,6 ZU 0,9 SA 3,2 F 9,6 KH 3,8 EW 4,6 BE	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Rosenkohl und Spätzle G A1,C,F,G,I 372kJ 0,5 g.F 1,5 ZU 1,0 SA 1,5 F 11,7 KH 7,0 EW 5,1 BE	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus V A1,C 576kJ 0,5 g.F 7,3 ZU 0,7 SA 6,1 F 18,1 KH 1,6 EW 6,9 BE	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat G A1,C,I,1,1,3 615kJ 2,6 g.F 3,9 ZU 1,5 SA 7,9 F 17,1 KH 2,9 EW 7,2 BE	Bunter Gemüseintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln G A1,I,1,2,3 290kJ 0,2 g.F 0,8 ZU 1,0 SA 2,7 F 9,2 KH 2,4 EW 4,2 BE	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln G A1,C,G,I 379kJ 0,6 g.F 1,2 ZU 2,0 SA 2,3 F 12,1 KH 4,7 EW 5,5 BE
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree S A1,G,I,2,3 496kJ 2,3 g.F 1,7 ZU 1,5 SA 6,6 F 8,8 KH 5,3 EW 3,9 BE	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln V A1,G,I 270kJ 0,9 g.F 1,9 ZU 1,8 SA 1,6 F 9,4 KH 2,0 EW 4,2 BE	Paniertes Fischfilet in feiner Kerbelsauce mit Zucchini-Gemüse und Reis F A1,D,G,I,1 398kJ 0,6 g.F 2,4 ZU 0,9 SA 1,5 F 15,7 KH 4,7 EW 7,1 BE	Gutsherrentopf kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel G A1,I,1,2,3 290kJ 0,2 g.F 0,8 ZU 1,0 SA 2,7 F 9,2 KH 2,4 EW 4,2 BE	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree S A1,C,G,I,1 409kJ 1,5 g.F 1,9 ZU 0,9 SA 3,9 F 8,8 KH 6,1 EW 4,4 BE	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln S A1,G,I 452kJ 2,4 g.F 1,6 ZU 1,8 SA 6,3 F 8,5 KH 4,0 EW 3,7 BE	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrübengemüse und Kartoffeln S A1,G,I,1 278kJ 0,2 g.F 1,7 ZU 1,6 SA 1,3 F 8,1 KH 5,3 EW 3,4 BE
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln S A1,I,2,3 411kJ 1,6 g.F 1,6 ZU 1,6 SA 4,1 F 10,8 KH 3,5 EW 4,8 BE	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis G A1,C,F,G,I,1 438kJ 0,7 g.F 1,6 ZU 1,2 SA 3,3 F 13,0 KH 5,1 EW 5,5 BE	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat V A1,C,G,I 296kJ 0,2 g.F 3,5 ZU 1,2 SA 1,4 F 11,9 KH 2,0 EW 5,5 BE	Hamburger Heringstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln F C,D,G,I,1,3 477kJ 2,1 g.F 2,9 ZU 2,6 SA 5,7 F 11,1 KH 4,0 EW 4,9 BE	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch G A1,F,I 455kJ 0,1 g.F 3,3 ZU 1,7 SA 0,7 F 18,4 KH 6,7 EW 7,1 BE	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseries V A1,C,G,I,1 460kJ 0,8 g.F 2,2 ZU 1,2 SA 2,9 F 17,6 KH 3,1 EW 6,6 BE	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis V I,2 430kJ 1,7 g.F 2,7 ZU 1,2 SA 3,4 F 15,5 KH 2,3 EW 6,5 BE
Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse G A1,G,I 392kJ 0,2 g.F 1,1 ZU 1,5 SA 0,7 F 13,8 KH 7,3 EW 6,2 BE	Jägerschnitzel mit Pilzen in Rahm mit Butterkartoffeln und Möhrensalat S A1,C,G,I,1 426kJ 1,1 g.F 1,8 ZU 1,4 SA 3,6 F 10,2 KH 6,4 EW 4,8 BE	Tafelspitz , Rinderbraten mit Meerrettichsauce dazu Rote Beete und Salzkartoffeln R A1,G,I,1 421kJ 0,4 g.F 2,8 ZU 1,4 SA 2,2 F 10,6 KH 8,6 EW 4,7 BE	Rindersaftgulasch mit Apfelostrich und Kartoffelknödeln R A1,G,I,1,3 349kJ 0,4 g.F 2,2 ZU 1,6 SA 1,6 F 9,8 KH 6,3 EW 4,1 BE	Feines Seefisch-Filet (natur) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln F A1,D,G,I,1 253kJ 0,3 g.F 2,9 ZU 1,3 SA 0,8 F 9,3 KH 4,1 EW 4,1 BE	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Salzkartoffeln G A1,F,G,I 353kJ 0,1 g.F 1,1 ZU 1,9 SA 3,1 F 6,9 KH 6,3 EW 2,6 BE	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle S A1,C,G,I,1 363kJ 0,6 g.F 1,6 ZU 1,2 SA 1,6 F 10,8 KH 6,9 EW 4,9 BE
Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce V A1,G,I,1,3 395kJ 2,4 g.F 1,1 ZU 0,5 SA 4,6 F 10,4 KH 2,7 EW 4,2 BE	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln V A1,C,F,G,I,1 381kJ 0,4 g.F 2,2 ZU 1,5 SA 3,2 F 11,2 KH 3,9 EW 5,4 BE		Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln V A1,C,G,I,1 319kJ 0,4 g.F 2,2 ZU 1,7 SA 2,4 F 8,6 KH 4,1 EW 3,9 BE	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat V A1,C,I,1,1,3 440kJ 0,7 g.F 3,2 ZU 1,9 SA 1,8 F 18,6 KH 2,9 EW 8,6 BE		
Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselewürfeln S A1,I,1,3 243kJ 0,3 g.F 1,2 ZU 1,5 SA 1,0 F 7,7 KH 4,4 EW 3,5 BE	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen V A1,I 532kJ 0,1 g.F 2,7 ZU 0,3 SA 0,5 F 25,8 KH 4,2 EW 10,9 BE		Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln V A1,I 408kJ 0,1 g.F 3,0 ZU 1,7 SA 0,6 F 18,8 KH 3,3 EW 7,2 BE	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler S A1,I,1,3 252kJ 0,3 g.F 0,9 ZU 1,1 SA 0,9 F 8,2 KH 4,5 EW 3,7 BE		
Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M7 lila	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf S C,G,I,1,3 814kJ 6,6 g.F 13,2 ZU 1,1 SA 14,7 F 12,0 KH 3,4 EW 3,7 BE	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing F C,D,G,I,1,1,3 239kJ 1,2 g.F 2,2 ZU 0,6 SA 2,9 F 3,9 KH 3,1 EW 1,0 BE		Geflügelfrikadelle mit Nudelsalat und Senf G A1,C,F,G,I,1,3 805kJ 4,2 g.F 0,9 ZU 1,0 SA 11,6 F 15,2 KH 6,9 EW 5,0 BE	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing V C,G,I,1,3 335kJ 3,3 g.F 1,5 ZU 0,5 SA 6,1 F 2,5 KH 3,4 EW 0,7 BE		
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott V G,I 453kJ 0,7 g.F 13,2 ZU 0,1 SA 1,5 F 20,9 KH 2,5 EW 8,8 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott V A1,C,G 548kJ 0,7 g.F 10,4 ZU 0,3 SA 2,6 F 22,1 KH 3,7 EW 9,4 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze V A1,G,I 555kJ 1,1 g.F 18,8 ZU 0,1 SA 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW 10,4 BE	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen V A1,G,I 685kJ 0,9 g.F 14,4 ZU 0,1 SA 1,9 F 25,5 KH 3,1 EW 10,7 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott V G 443kJ 0,7 g.F 13,4 ZU 0,1 SA 1,6 F 20,5 KH 2,4 EW 8,6 BE	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker V A1,C,G 723kJ 1,3 g.F 13,7 ZU 0,4 SA 4,7 F 25,9 KH 6,6 EW 5,9 BE	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce V A1,G,I 634kJ 1,2 g.F 17,0 ZU 0,3 SA 3,5 F 26,2 KH 4,0 EW 8,8 BE
Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M9 braun	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat S C,G,I,1,3 612kJ 3,5 g.F 0,8 ZU 0,5 SA 8,1 F 12,3 KH 6,0 EW 3,7 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur S A1,A,2,G 1043kJ 6,4 g.F 1,5 ZU 1,4 SA G 1,2,3 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW 5,9 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1,A,2,C,G,I,1,3 980kJ 4,1 g.F 1,5 ZU 1,8 SA 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW 2,6 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat G A1,C,G,I,1,3 942kJ 6,3 g.F 2,8 ZU 0,8 SA 16,4 F 11,3 KH 8,4 EW 4,7 BE	Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S F A1,D,2,3 661kJ 2,1 g.F 0,9 ZU 0,6 SA 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW 4,0 BE	Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot S A1,A,2,C,I,1,2,3 1019kJ 9,7 g.F 1,1 ZU 1,3 SA 20,8 F 8,3 KH 5,3 EW 2,9 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C,G,I,1,3 964kJ 7,4 g.F 0,6 ZU 1,5 SA 16,6 F 12,8 KH 8,1 EW 4,1 BE
Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	Käsekuchen	Franzbrötchen		Butterkuchen Stück Mandel	Muffin Zitrone	Apfelschnitte	Bienenstich



seit über 40 Jahren
Hanse
MENÜ-DIENST

040-727 6727
Fax **040-727 6720**
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 **LVK**

Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtzucker, 6= geschwärzter Alkohol, 8= Farbstoff, 9= mit Milchprodukten zubereitet, 10= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), 11= Agave-Kamut oder 12= Hybridstämme davon, 13= Karamell, 14= Karamell, 15= Karamell, 16= Karamell, 17= Karamell, 18= Karamell, 19= Karamell, 20= Karamell, 21= Karamell, 22= Karamell, 23= Karamell, 24= Karamell, 25= Karamell, 26= Karamell, 27= Karamell, 28= Karamell, 29= Karamell, 30= Karamell, 31= Karamell, 32= Karamell, 33= Karamell, 34= Karamell, 35= Karamell, 36= Karamell, 37= Karamell, 38= Karamell, 39= Karamell, 40= Karamell, 41= Karamell, 42= Karamell, 43= Karamell, 44= Karamell, 45= Karamell, 46= Karamell, 47= Karamell, 48= Karamell, 49= Karamell, 50= Karamell, 51= Karamell, 52= Karamell, 53= Karamell, 54= Karamell, 55= Karamell, 56= Karamell, 57= Karamell, 58= Karamell, 59= Karamell, 60= Karamell, 61= Karamell, 62= Karamell, 63= Karamell, 64= Karamell, 65= Karamell, 66= Karamell, 67= Karamell, 68= Karamell, 69= Karamell, 70= Karamell, 71= Karamell, 72= Karamell, 73= Karamell, 74= Karamell, 75= Karamell, 76= Karamell, 77= Karamell, 78= Karamell, 79= Karamell, 80= Karamell, 81= Karamell, 82= Karamell, 83= Karamell, 84= Karamell, 85= Karamell, 86= Karamell, 87= Karamell, 88= Karamell, 89= Karamell, 90= Karamell, 91= Karamell, 92= Karamell, 93= Karamell, 94= Karamell, 95= Karamell, 96= Karamell, 97= Karamell, 98= Karamell, 99= Karamell, 100= Karamell.