


Speiseplan 16. KW	Montag, 13.04.26	Dienstag, 14.04.26	Mittwoch, 15.04.26	Donnerstag, 16.04.26	Freitag, 17.04.26	Samstag, 18.04.26	Sonntag, 19.04.26
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree S A1,C,G, 482kJ 1,7 g.F 1,4 ZU 1,1 SA 4,6 BE L,I,1 4,9 F 10,1 KH 4,7 EW	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree S A1,G,1 464kJ 2,7 g.F 2,0 ZU 1,5 SA 4,0 BE 2,3,7 6,6 F 8,6 KH	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch G A1,I 298kJ 0,4 g.F 1,0 ZU 0,7 SA 4,5 BE 1,7 F 9,7 KH 4,0 EW	Geflügel-Schschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis G A1,F,I,8 414kJ 0,4 g.F 1,9 ZU 1,1 SA 5,8 BE 1,4 F 15,5 KH 5,7 EW	Wiener Würstchen auf Sauerkraut und Petersilienkartoffeln S A1,G,I,1,3 389kJ 1,6 g.F 1,7 ZU 2,3 SA 4,7 BE 4,0 F 10,1 KH 3,3 EW	Herzhafter Kasselernacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln S A1,I,1,3,8 327kJ 0,7 g.F 3,0 ZU 2,1 SA 5,1 BE 1,9 F 11,0 KH 3,6 EW	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln R A1 269kJ 0,2 g.F 1,4 ZU 1,5 SA 3,3 BE 0,9 F 7,5 KH 5,4 EW
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti G A1,F,G,I 408kJ 0,3 g.F 2,0 ZU 0,8 SA 6,8 BE 0,9 F 15,1 KH 7,0 EW	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln S A1,G,I 409kJ 0,2 g.F 0,9 ZU 2,5 SA 6,3 BE 1,6 F 13,9 KH 4,1 EW	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln S A1,I 464kJ 2,3 g.F 1,4 ZU 1,9 SA 4,3 BE 6,2 F 9,4 KH 3,9 EW	Seelachs im Backteig auf Kräuterbutter dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln F A1,D,G,I,1 343kJ 0,4 g.F 1,6 ZU 1,7 SA 5,4 BE 1,1 F 11,5 KH 5,7 EW	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat V A1,C,G, 388kJ 1,5 g.F 2,6 ZU 0,7 SA 4,1 BE L,I,1 4,7 F 8,8 KH 3,3 EW	Klassischer Möhreintopf mit pikanter Rinderfrikadelle R A1,C,I,1 305kJ 1,0 g.F 2,3 ZU 0,5 SA 4,2 BE 2,5 F 8,4 KH 3,8 EW	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln S A1,I,J 276kJ 0,0 g.F 1,1 ZU 1,9 SA 3,4 BE 0,9 F 7,7 KH 5,2 EW
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis S A1,C,I 383kJ 0,8 g.F 2,3 ZU 1,3 SA 6,7 BE 1,7 F 14,8 KH 3,7 EW	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat R A1,I,8 483kJ 0,1 g.F 2,4 ZU 1,4 SA 6,8 BE 3,7 F 15,7 KH 4,4 EW	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree F A1,D,G,I 411kJ 0,7 g.F 2,3 ZU 1,2 SA 4,5 BE 3,7 F 11,3 KH 4,5 EW	Spirellis zartes Schinkensauce dazu Rohkostsalat S A1,I,2,3 425kJ 0,2 g.F 2,3 ZU 3,1 SA 7,7 BE 1,4 F 17,4 KH 4,1 EW	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln G A1,F,I,8 458kJ 0,3 g.F 2,7 ZU 1,4 SA 7,4 BE 1,2 F 18,4 KH 5,8 EW	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli V A1,I 384kJ 0,2 g.F 2,1 ZU 1,4 SA 6,6 BE 1,2 F 15,7 KH 3,8 EW	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce V A1,C,G,I,1 407kJ 1,4 g.F 1,5 ZU 0,5 SA 5,0 BE 2,8 F 13,8 KH 3,8 EW
Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln S A1,I,1 304kJ 0,1 g.F 1,3 ZU 1,7 SA 4,3 BE 1,0 F 9,6 KH 5,2 EW	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße R A1,G,I,3,8 387kJ 0,1 g.F 5,2 ZU 2,2 SA 5,5 BE 1,2 F 13,3 KH 5,9 EW	Piccata Napoli zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti G A1,G,I 548kJ 1,0 g.F 1,6 ZU 1,5 SA 6,6 BE 4,5 F 16,9 KH 5,4 EW	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln S G A1,G,I,1 255kJ 0,2 g.F 1,3 ZU 2,0 SA 3,3 BE 0,7 F 7,5 KH 5,4 EW	Hoki-Fischfilet paniert in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln F A1,D,G,I,1 390kJ 0,7 g.F 1,6 ZU 1,8 SA 5,3 BE 2,5 F 11,5 KH 5,4 EW	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln S R A1,I,3 672kJ 0,5 g.F 2,3 ZU 1,6 SA 4,2 BE 1,4 F 8,0 KH 5,1 EW	Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln S A1,G,2 485kJ 0,7 g.F 1,7 ZU 6,9 SA 4,1 BE 4,5,9 7,0 F 8,9 KH 3,5 EW
Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Maultaschen (vegetarisch) in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat V A1,C, 609kJ 2,7 g.F 3,1 ZU 1,1 SA 8,3 BE G,I,1,1 5,3 F 17,9 KH 6,3 EW	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree V A1,F,G,I,1 324kJ 0,8 g.F 2,2 ZU 0,4 SA 4,3 BE 2,4 F 10,6 KH 2,7 EW	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat V G 349kJ 0,2 g.F 2,5 ZU 0,7 SA 6,2 BE 1,4 F 11,7 KH 5,3 EW	Kräuterseitling Schnitzel mit heller Kräutersauce auf Gemüseis V A1,C,G,I,1 500kJ 0,8 g.F 1,8 ZU 1,3 SA 6,5 BE 3,7 F 18,0 KH 3,1 EW	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken V A1,G,I,1 366kJ 1,9 g.F 1,5 ZU 0,4 SA 4,6 BE 3,1 F 10,1 KH 4,2 EW	<div style="text-align: center;">  <p>seit über 40 Jahren</p> <p>040-727 6727 Fax 040-727 6720 www.hanse-menuedienst.de</p> </div>	
Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Spaghetti Bolognese dazu Gurkensalat R A1,C,I, 434kJ 1,1 g.F 1,9 ZU 1,1 SA 6,3 BE L,I,3,8 3,2 F 14,0 KH 4,3 EW	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischbeilage R A1,I,1 263kJ 0,4 g.F 0,9 ZU 1,2 SA 4,1 BE 1,5 F 8,9 KH 3,0 EW	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst S G,I,I,1,3 371kJ 1,6 g.F 0,6 ZU 0,9 SA 4,0 BE 4,0 F 8,2 KH 4,2 EW	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch S A1,I,2,3 450kJ 0,8 g.F 1,3 ZU 0,4 SA 5,4 BE 2,3 F 11,7 KH 5,6 EW	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree S A1,G,I,1,3 274kJ 0,7 g.F 0,9 ZU 0,5 SA 4,5 BE 1,6 F 9,9 KH 2,7 EW	<div style="text-align: center;"> <p>...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!</p>  <p>Menüpreise „all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!</p> <p>Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.</p> </div>	
Salat & Co. kalt serviert. M7 lila	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf S A1,C,G, 602kJ 3,4 g.F 0,9 ZU 0,4 SA 4,5 BE L,I,1,3,8 8,2 F 11,3 KH 6,1 EW	Thunfischsalat nach Art des Hauses mit frischen Salaten dazu French-Dressing F C,D,G,I, 463kJ 3,1 g.F 2,5 ZU 0,5 SA 1,2 BE L,I,1,3,8 8,5 F 4,2 KH 4,1 EW	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons Joghurdressing G A1,F,G,3 384kJ 0,4 g.F 1,5 ZU 0,4 SA 2,6 BE 2,6 F 8,7 KH 7,9 EW	2 Frikadellen mit Nudelsalat S A1,C,G, 899kJ 6,3 g.F 0,8 ZU 1,0 SA 4,3 BE L,I,1,3,8 14,8 F 12,5 KH 5,2 EW	Elsässer-Salat Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing V C,I,1,3,8 243kJ 0,8 g.F 2,8 ZU 0,3 SA 1,2 BE 3,8 F 4,0 KH 1,1 EW		
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis mit heißen Kirschen V G,1 583kJ 0,8 g.F 14,0 ZU 0,1 SA 9,1 BE 1,6 F 21,7 KH 2,4 EW	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V A1,C, 494kJ 0,9 g.F 12,6 ZU 0,2 SA 7,6 BE G,I,7 2,2 F 21,5 KH 3,1 EW	Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße V A1,G,1 440kJ 0,6 g.F 14,9 ZU 0,1 SA 8,6 BE 1,2 F 20,4 KH 2,6 EW	Germknödel mit Vanillesauce V A1,C,G,1 699kJ 0,9 g.F 14,7 ZU 0,4 SA 10,0 BE 1,9 F 33,1 KH 4,0 EW	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten V A1,G,1 436kJ 0,6 g.F 14,1 ZU 0,1 SA 8,4 BE 1,3 F 20,1 KH 2,6 EW	Milchreis mit roter Grütze V G,1 453kJ 0,7 g.F 12,8 ZU 0,1 SA 8,7 BE 1,5 F 20,8 KH 2,4 EW	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce V A1,C, 649kJ 1,4 g.F 13,5 ZU 0,5 SA 9,8 BE G,I,7 5,0 F 23,4 KH 4,0 EW
Zum Abend kalt serviert. M9 braun	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter R A1,A2,8 613kJ 3,1 g.F 4,5 ZU 0,9 SA 4,7 BE 6,8 F 13,1 KH 7,4 EW	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat S A1,C,G, 616kJ 2,8 g.F 2,8 ZU 0,8 SA 1,1 BE L,I,1,3,8 10,9 F 4,0 KH 7,6 EW	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot V A1,C,G, 714kJ 3,9 g.F 2,7 ZU 1,0 SA 4,8 BE L,I,1,3,8 10,1 F 13,5 KH 6,1 EW	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur G A1,C,G, 979kJ 4,9 g.F 0,5 ZU 1,9 SA 5,5 BE L,I,1,3,7 8,8 F 22,3 KH 15,6 EW	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter F A1,A2,D,8 853kJ 5,0 g.F 1,9 ZU 1,6 SA 3,4 BE 12,1 F 14,6 KH 8,5 EW	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S A1,C,G, 796kJ 6,0 g.F 3,4 ZU 1,0 SA 5,8 BE L,I,1,3,8 13,9 F 12,7 KH 4,4 EW	Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V A1,A2, 1022kJ 8,6 g.F 4,1 ZU 1,4 SA 3,6 BE G,I,2 13,6 F 18,4 KH 11,5 EW
Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menulieferung.	Käsekuchen	Franzbrötchen	Muffin Schoko	Butterkuchen Stück Mandel	Muffin Zitrone	Apfelschnitte	Bienenstich

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nahrungsinhalt = Ca-Wert/Menu ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßholz, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtsaft, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Familienpackung, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; [B]= Korbenerzeugnisse, [C]= Eier, [D]= Eier, [E]= Erzeugnisse, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Milch / Milcherzeugnisse, [H]= Mandel, [I2]= Haselnuss, [H3]= Walnuss, [H4]= Cashew, [H5]= Pecanuss, [H6]= Paranuss, [H7]= Pistazie, [H8]= Macadamianuss und [H9]= Queendindnuss; [J]= Schokolade / Schokoladenherstellung; [K]= Samen / Samenherzeugung; [L]= Schokolade / Schokoladenherzeugung; [M]= Weichhäute / Weichhäuteherzeugung; [N]= Weichhäute / Weichhäuteherzeugung; [O]= Schokolade / Schokoladenherzeugung; [P]= Schokolade / Schokoladenherzeugung; [Q]= Schokolade / Schokoladenherzeugung; [R]= Schokolade / Schokoladenherzeugung; [S]= Schokolade / Schokoladenherzeugung; [T]= Schokolade / Schokoladenherzeugung; [U]= Schokolade / Schokoladenherzeugung; [V]= Schokolade / Schokoladenherzeugung; [W]= Schokolade / Schokoladenherzeugung; [X]= Schokolade / Schokoladenherzeugung; [Y]= Schokolade / Schokoladenherzeugung; [Z]= Schokolade / Schokoladenherzeugung

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.