

Speiseplan 17. KW	Montag, 22.04.24	Dienstag, 23.04.24	Mittwoch, 24.04.24	Donnerstag, 25.04.24	Freitag, 26.04.24	Samstag, 27.04.24	Sonntag, 28.04.24
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete-Salat S A1,C,G, 450kj 1,3 g.F 2,6 ZU 2,0 SA 5,8 BE L,3,5,9 3,3 F 12,4 KH 6,6 EW	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln S A1,C,I,LS 323kj 0,9 g.F 1,6 ZU 1,7 SA 4,2 BE 2,4 F 9,0 KH 4,3 EW	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln F C,D,G,I, 477kj 2,1 g.F 2,9 ZU 2,6 SA 4,9 BE 2,3,5,9 5,7 F 11,1 KH 4,0 EW	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln S A1,LS 301kj 0,1 g.F 1,0 ZU 1,5 SA 4,0 BE 1,1 F 9,0 KH 5,7 EW	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasselers und Salzkartoffeln S A1,G,I,LS,9 342kj 0,6 g.F 1,3 ZU 2,2 SA 4,3 BE 1,6 F 9,7 KH 6,3 EW	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln G A1,L3 310kj 0,2 g.F 2,9 ZU 1,6 SA 4,1 BE 0,8 F 9,0 KH 6,7 EW	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G A1,G,I,LS,9 401kj 0,3 g.F 1,1 ZU 1,3 SA 5,9 BE 1,1 F 15,7 KH 5,5 EW
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree R A1,C, 431kj 1,4 g.F 1,4 ZU 5,1 SA 5,3 BE G,I,LS,9 3,5 F 10,7 KH 6,4 EW	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln G A1,G,I,9 480kj 1,8 g.F 0,6 ZU 1,4 SA 4,7 BE 6,0 F 8,6 KH 6,3 EW	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln G A1,G,I,LS,9 498kj 2,6 g.F 1,3 ZU 1,8 SA 3,7 BE 8,6 F 8,1 KH 3,1 EW	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln F A1,D, 289kj 0,6 g.F 1,9 ZU 1,5 SA 3,7 BE G,I,LS,9 1,4 F 8,2 KH 5,2 EW	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln S A1,G,I,9 544kj 0,0 g.F 0,6 ZU 2,2 SA 3,4 BE 3,7 F 8,6 KH 14,7 EW	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch R A1,LS 271kj 0,4 g.F 0,3 ZU 0,5 SA 4,0 BE 1,3 F 8,8 KH 4,0 EW	Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln S A1,A3,C, 311kj 0,8 g.F 1,1 ZU 1,8 SA 3,7 BE F,G,I,LS,9 2,1 F 8,3 KH 5,1 EW
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken G A1,F,G,I, 716kj 1,8 g.F 2,2 ZU 0,4 SA 9,2 BE 5,9 3,5 F 20,2 KH 13,4 EW	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti S A1,I,LS,3,4 526kj 0,9 g.F 2,9 ZU 0,8 SA 8,0 BE 2,8 F 20,2 KH 4,4 EW	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse S A1,G,I, 269kj 0,6 g.F 2,8 ZU 0,7 SA 3,7 BE 2,5,9 1,7 F 8,0 KH 3,8 EW	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat G A1,C,I, 567kj 2,1 g.F 3,6 ZU 1,5 SA 6,3 BE 2,3,5 5,8 F 15,7 KH 4,7 EW	Kartoffelröstis mit Kokotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarpone Sauce V A1,G,I, 513kj 3,0 g.F 2,4 ZU 0,4 SA 4,3 BE 2,5,9 5,6 F 11,5 KH 3,6 EW	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur V A1,G,I,9 463kj 1,2 g.F 1,6 ZU 0,4 SA 7,9 BE 1,9 F 18,5 KH 3,3 EW	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis V A1,C, 403kj 0,1 g.F 1,9 ZU 1,0 SA 7,8 BE G,I,LS,9 1,3 F 18,0 KH 3,0 EW
Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei S A1,C, 446kj 1,1 g.F 1,5 ZU 0,6 SA 5,5 BE G,I,LS,9 3,6 F 11,6 KH 6,7 EW	Schweineroulade Menü- mit klassischer Füllung, Aufpreis Blumenkohl und Kartoffeln + 1,50 € S A1,I,LS,3,4 309kj 0,5 g.F 2,1 ZU 3,2 SA 5,4 BE 1,3 F 11,1 KH 3,6 EW	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree S A1,G,LS,9 382kj 1,1 g.F 2,2 ZU 1,6 SA 4,0 BE 3,0 F 9,3 KH 5,9 EW	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl R A1,C, 431kj 0,5 g.F 3,7 ZU 1,1 SA 6,7 BE A1,C, 1,8 F 14,0 KH 6,9 EW	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersensauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat F A1,C,D,G, 405kj 1,2 g.F 1,5 ZU 1,6 SA 5,4 BE L,LS,LS,9 3,0 F 11,9 KH 5,6 EW	Schweinebraten Menü- mit Kümmelsauce Aufpreis mit Romanescomüseau + 1,00 € und Klößen S A1,G,I,LS,9 289kj 0,0 g.F 0,8 ZU 2,0 SA 3,1 BE 1,0 F 8,1 KH 6,0 EW	Schweinefilet Menü- in Rahmsauce Aufpreis mit Fingermöhren + 1,00 € und Salzkartoffeln S A1,G,I,LS,9 265kj 0,4 g.F 1,8 ZU 1,9 SA 3,5 BE 0,9 F 7,7 KH 5,8 EW
Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Italienische Gemüsepastas mit Vollkornnudeln V A1,I,LS, 426kj 0,3 g.F 3,2 ZU 1,6 SA 7,6 BE 1,0 F 18,8 KH 3,3 EW	Gebrautes Gemüse süßsauer mit Reis V A1,F,G,I, 337kj 0,3 g.F 2,4 ZU 1,1 SA 6,4 BE 5,9 0,8 F 15,8 KH 2,3 EW	Gemüseragout mit Erbsenpüree V A1,G,I,LS,9 320kj 1,5 g.F 2,2 ZU 0,5 SA 4,1 BE 3,0 F 9,6 KH 2,3 EW	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris V A1,C,F, 541kj 0,9 g.F 1,9 ZU 1,4 SA 5,7 BE G,I,LS,9 4,5 F 16,0 KH 6,1 EW	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat V A1,I, 404kj 0,1 g.F 3,5 ZU 2,6 SA 7,8 BE 1,1 F 18,0 KH 2,9 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	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwurstchen S A1,G,I, 353kj 1,6 g.F 1,1 ZU 0,7 SA 4,0 BE L,LS,9 4,0 F 8,3 KH 3,2 EW	Linseneintopf mit Geflügelbratwurst G A1,I,LS,4,5 455kj 2,0 g.F 0,7 ZU 0,8 SA 4,6 BE 6,5 F 9,6 KH 3,6 EW	klassischer Möhreeneintopf mit Geflügelbratwurst G A1,C,F,I,LS 347kj 0,5 g.F 2,4 ZU 0,6 SA 4,4 BE 3,3 F 8,8 KH 4,4 EW	Kürbis-Hähncheneintopf mit Kartoffeln G A1,I, 307kj 0,4 g.F 1,0 ZU 0,6 SA 5,2 BE 1,8 F 11,2 KH 3,7 EW	Porree-Eintopf mit Geflügelbratwurst G A1,C,F, 306kj 0,9 g.F 1,7 ZU 0,4 SA 3,6 BE G,I,LS,9 3,2 F 7,4 KH 3,7 EW	<div style="text-align: center;"> <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> <p>Menüs mit diesem Zeichen sind geeignet für</p> <p>Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.</p> </div>	
Salat & Co. kalt serviert. M7 lila	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf S C,G,I, 757kj 5,6 g.F 1,1 ZU 0,9 SA 3,7 BE 2,3,5,9 12,8 F 12,0 KH 4,2 EW	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing V C,G,I, 335kj 3,3 g.F 1,5 ZU 0,5 SA 0,7 BE 2,3,5,9 6,1 F 2,5 KH 3,4 EW	Bayern Mix Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing S G,LS,9 387kj 3,2 g.F 3,2 ZU 0,5 SA 1,5 BE 4,1 F 4,3 KH 4,3 EW	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing G A1,C,F,G,I, 447kj 0,8 g.F 2,5 ZU 0,4 SA 2,9 BE 2,3,5,9 3,7 F 10,4 KH 7,4 EW	2 Frikadellen mit Nudelsalat S A1,C,G,I, 942kj 6,7 g.F 0,8 ZU 1,2 SA 4,5 BE L,LS,LS,9 15,3 F 14,0 KH 8,4 EW	<div style="text-align: center;">  </div>	
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott V G,LS,9 453kj 0,7 g.F 13,2 ZU 0,1 SA 8,8 BE 1,5 F 20,9 KH 2,5 EW	feiner Grießbrei mit roter Grütze V A1,G,LS,9 555kj 1,1 g.F 18,8 ZU 0,1 SA 10,4 BE 2,3 F 24,7 KH 8,5 EW	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott V A1,C,G,9 548kj 0,7 g.F 10,4 ZU 0,3 SA 9,4 BE 2,6 F 22,1 KH 3,7 EW	Quarkstrudel mit Vanillesauce V A1,C,G,LS,9 879kj 5,3 g.F 10,9 ZU 0,4 SA 11,0 BE 11,1 F 23,8 KH 3,9 EW	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott V G,9 443kj 0,7 g.F 13,4 ZU 0,1 SA 8,6 BE 1,6 F 20,5 KH 2,4 EW	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce V A1,C,G,LS,9 501kj 1,1 g.F 7,6 ZU 0,2 SA 5,8 BE 2,9 F 19,2 KH 3,5 EW	Beerengrütze mit Vanillesauce V G,LS,9 536kj 0,5 g.F 24,5 ZU 0,0 SA 11,4 BE 1,0 F 27,1 KH 1,2 EW
Zum Abend kalt serviert. M9 braun	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat S C,G,I, 612kj 3,5 g.F 0,8 ZU 0,5 SA 3,7 BE 2,3,5,9 8,1 F 12,3 KH 6,0 EW	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur S A1,A2, 1043kj 6,4 g.F 1,5 ZU 1,4 SA 5,9 BE G,LS,9 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1,A2,C, 980kj 4,1 g.F 1,5 ZU 1,8 SA 2,6 BE G,I,LS,3,9 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW	Gebrautes Hähnchenkeule mit Nudelsalat G A1,C,G,I, 942kj 6,3 g.F 2,8 ZU 0,8 SA 4,7 BE 2,3,5,9 16,4 F 11,3 KH 8,4 EW	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S A1,D,LS,3,4 661kj 2,1 g.F 0,9 ZU 0,6 SA 4,0 BE 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW	Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot S A1,A2, 1003kj 8,9 g.F 0,9 ZU 1,2 SA 2,8 BE C,LS,LS,4,5 20,5 F 8,1 KH 5,7 EW	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C,G, 964kj 7,4 g.F 0,6 ZU 1,5 SA 4,1 BE L,LS,LS,9 16,6 F 12,8 KH 8,1 EW
Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	Käsekuchen	Berliner mit Guß und roter Konfitüre	Apfelschnitte	Pflaumen-Streuselkuchen	Butterkuchen Mandel	Nußschnecke	Bienenstich

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nahrungstabellen = Ca-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert
 enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 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]= Krabbler / Krieblerzeugnisse, [C]= Eier / Eierzutergnisse, [D]= Fisch / Fischzertergnisse, [E]= Erdnüsse / Erdnusszertergnisse, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Milch / Milchzertergnisse, [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss) und H9= Quecksilber, [I]= Sojalein / Sojaleinprodukt, [J]= Sojalein / Sojaleinprodukt, [K]= Samen / Samenzertergnisse, [L]= Samen / Samenzertergnisse, [M]= Weichhäute / Weichhäutezertergnisse, [N]= Weichhäute / Weichhäutezertergnisse, [O]= Weichhäute / Weichhäutezertergnisse, [P]= Weichhäute / Weichhäutezertergnisse, [Q]= Weichhäute / Weichhäutezertergnisse, [R]= Weichhäute / Weichhäutezertergnisse, [S]= Weichhäute / Weichhäutezertergnisse, [T]= Weichhäute / Weichhäutezertergnisse, [U]= Weichhäute / Weichhäutezertergnisse, [V]= Weichhäute / Weichhäutezertergnisse, [W]= Weichhäute / Weichhäutezertergnisse, [X]= Weichhäute / Weichhäutezertergnisse, [Y]= Weichhäute / Weichhäutezertergnisse, [Z]= Weichhäute / Weichhäutezertergnisse
 BE= Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenenportion.