

Speiseplan 10. KW

Montag, 04.03.24	Dienstag, 05.03.24	Mittwoch, 06.03.24	Donnerstag, 07.03.24	Freitag, 08.03.24	Samstag, 09.03.24	Sonntag, 10.03.24
------------------	--------------------	--------------------	----------------------	-------------------	-------------------	-------------------

Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree S A1,G, 460kj, 2,3 g.F, 1,8 ZU, 1,1 SA, 2,4,5,9, 6,4 F, 8,9 KH, 3,2 EW, 3,8 BE	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis G A1,F,G,I,9 416kj, 0,5 g.F, 0,6 ZU, 0,7 SA, 1,2 F, 15,8 KH, 6,0 EW, 5,9 BE	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis S A1,I,3,5 522kj, 1,8 g.F, 3,4 ZU, 1,4 SA, 4,4 F, 17,5 KH, 3,6 EW, 6,6 BE	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree F A1,D,G,I,I, 390kj, 0,8 g.F, 3,8 ZU, 0,9 SA, 3,5,9, 2,1 F, 12,1 KH, 5,5 EW, 4,4 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	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat S A1,C,G,I,I, 493kj, 0,8 g.F, 1,1 ZU, 1,1 SA, 2,3,5,9, 3,2 F, 14,9 KH, 6,7 EW, 6,5 BE	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln S A1,G,I,5,9 371kj, 1,9 g.F, 0,9 ZU, 1,5 SA, 4,9 F, 8,0 KH, 3,0 EW, 3,7 BE
--	--	---	--	---	--	---	---

Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln R A1,I 348kj, 0,0 g.F, 1,1 ZU, 1,8 SA, 1,2 F, 8,5 KH, 8,7 EW, 3,8 BE	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln S A1,I,3,5 292kj, 0,7 g.F, 2,2 ZU, 1,7 SA, 1,8 F, 9,0 KH, 3,7 EW, 4,2 BE	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln G A1,C,F,G, 310kj, 0,3 g.F, 1,3 ZU, 1,7 SA, I,9, 2,0 F, 8,9 KH, 4,3 EW, 3,9 BE	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbratwurst G A1,I,2,4 410kj, 2,0 g.F, 1,6 ZU, 1,7 SA, 6,6 F, 8,0 KH, 2,6 EW, 3,9 BE	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree R A1,C,G,I, 382kj, 1,2 g.F, 2,2 ZU, 0,9 SA, 5,9, 2,9 F, 10,8 KH, 5,1 EW, 4,9 BE	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage S A1,G,I,I,2,9 332kj, 1,1 g.F, 1,0 ZU, 0,7 SA, 2,6 F, 10,9 KH, 2,7 EW, 5,0 BE	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln G A1,F,G,I,9 283kj, 0,2 g.F, 1,9 ZU, 1,5 SA, 0,5 F, 9,9 KH, 5,4 EW, 4,4 BE
--	--	--	--	--	--	---	--

Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis G A1,G,I,5,9 507kj, 0,9 g.F, 1,3 ZU, 0,9 SA, 3,0 F, 19,1 KH, 4,0 EW, 7,1 BE	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis S A1,G,I,5,9 471kj, 0,3 g.F, 0,2 ZU, 1,0 SA, 2,2 F, 15,1 KH, 7,5 EW, 5,7 BE	Vollkorn-Spaghetti Tonno Nudeln in Tomaten-Thunfischsauce dazu Möhrensalat F A1,D,I,3,5 426kj, 0,3 g.F, 3,4 ZU, 1,6 SA, 1,6 F, 17,0 KH, 3,9 EW, 7,4 BE	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat G A1,C,I,I, 506kj, 1,6 g.F, 2,1 ZU, 1,3 SA, 2,3,5, 4,6 F, 16,2 KH, 3,4 EW, 7,0 BE	Deftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln S A1,I,4 411kj, 1,6 g.F, 1,6 ZU, 1,6 SA, 4,1 F, 10,8 KH, 3,5 EW, 4,8 BE	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln V A1,I,K 462kj, 0,3 g.F, 0,9 ZU, 0,8 SA, 3,2 F, 14,5 KH, 4,7 EW, 6,1 BE	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce V A1,G,I,5,9 488kj, 1,3 g.F, 0,8 ZU, 1,4 SA, 2,6 F, 18,4 KH, 4,4 EW, 7,4 BE
--	---	---	---	--	---	---	---

Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle S A1,C,G,I,9 339kj, 0,7 g.F, 2,2 ZU, 1,1 SA, 2,0 F, 11,5 KH, 4,1 EW, 5,0 BE	Zartes Hähnchenbrustfilet Florentiner Art auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln G A1,F,G,I,5,9 427kj, 1,1 g.F, 1,2 ZU, 1,3 SA, 2,3 F, 12,2 KH, 7,9 EW, 5,2 BE	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel R A1,G,2,5,9 432kj, 0,2 g.F, 3,7 ZU, 1,6 SA, 1,7 F, 12,8 KH, 8,0 EW, 5,6 BE	Menü-Aufpreis + 1,00 €	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln S A1,G,I,5,9 446kj, 1,9 g.F, 2,1 ZU, 1,7 SA, 5,4 F, 8,9 KH, 4,4 EW, 3,9 BE	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln S A1,D,G,I, 387kj, 1,1 g.F, 2,3 ZU, 2,2 SA, F 2,4,5,9, 3,8 F, 9,9 KH, 4,2 EW, 4,8 BE	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfesauce und Kartoffeln F A1,D,G,I,I, 293kj, 0,8 g.F, 1,0 ZU, 1,6 SA, 5,9, 1,7 F, 8,8 KH, 4,4 EW, 4,0 BE	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln S A1,I,5 382kj, 0,1 g.F, 3,1 ZU, 0,3 SA, 1,4 F, 13,6 KH, 5,7 EW, 5,6 BE
---	---	---	--	-------------------------------	---	---	---	---

Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Spaghetti Funghi Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl V A1,G,I,9 411kj, 0,6 g.F, 0,9 ZU, 0,9 SA, 2,5 F, 15,5 KH, 3,0 EW, 5,7 BE	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis V A1,C,F,G,I, 490kj, 0,2 g.F, 3,8 ZU, 1,3 SA, 3,9, 1,7 F, 22,2 KH, 2,7 EW, 8,4 BE	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln V A1,C,G,I, 431kj, 2,0 g.F, 1,1 ZU, 1,9 SA, 5,9, 5,4 F, 8,3 KH, 5,1 EW, 3,5 BE	Gedünstetes Gemüse mit Sauce Holländische Art dazu Petersilienkartoffeln V A1,G,I,9 346kj, 1,4 g.F, 1,9 ZU, 2,4 SA, 2,4 F, 12,2 KH, 2,3 EW, 4,5 BE	Tortellini Vegetarische Art in fruchtiger Tomatensauce V A1,C,G,I,9 331kj, 0,2 g.F, 2,8 ZU, 1,1 SA, 0,8 F, 12,5 KH, 2,2 EW, 4,9 BE
--	--	---	--	---	---

Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle S A1,C,I,I,5 350kj, 1,2 g.F, 2,7 ZU, 1,4 SA, 3,0 F, 9,4 KH, 4,3 EW, 4,6 BE	Grünkohleintopf mit Kasselerwürfel S A1,I,I,2,5 274kj, 0,4 g.F, 0,2 ZU, 0,9 SA, 1,3 F, 8,8 KH, 4,3 EW, 4,0 BE	Chilli Con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis R A1,I 497kj, 0,5 g.F, 1,5 ZU, 1,1 SA, 1,3 F, 17,0 KH, 4,4 EW, 6,4 BE	Bulgurpfanne mit frischem Käsewürfel und mediterranem Gemüse in Tomatensauce V A1,G,I,9 211kj, 1,2 g.F, 2,4 ZU, 0,8 SA, 1,9 F, 4,7 KH, 2,8 EW, 2,0 BE	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen S A1,C,G,I,I, 365kj, 1,2 g.F, 1,1 ZU, 1,6 SA, 5,9, 3,0 F, 10,2 KH, 4,7 EW, 4,9 BE
--	---	--	--	--	---

Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M7 lila	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf S A1,C,G,I, 738kj, 4,2 g.F, 2,6 ZU, 0,5 SA, 2,3,5,9, 10,1 F, 13,3 KH, 8,0 EW, 4,5 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing S C,G,I, 379kj, 2,3 g.F, 2,9 ZU, 0,7 SA, 2,3,4,5,9, 5,0 F, 4,0 KH, 6,8 EW, 1,0 BE	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing V C,G,I, 215kj, 1,3 g.F, 2,9 ZU, 0,2 SA, 2,3,5,9, 3,0 F, 3,9 KH, 1,5 EW, 1,1 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing V C,G,I, 507kj, 4,3 g.F, 2,9 ZU, 1,0 SA, 2,3,5,9, 9,6 F, 3,9 KH, 4,1 EW, 1,1 BE	Salatteller Rustica mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing S A1,C,G,I,I, 345kj, 1,5 g.F, 2,7 ZU, 0,6 SA, 9, 3,7 F, 5,2 KH, 6,5 EW, 1,7 BE
---	---	--	---	---	--

Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis mit heißen Kirschen V G,5,9 601kj, 0,8 g.F, 14,6 ZU, 0,1 SA, 1,6 F, 22,1 KH, 2,5 EW, 9,2 BE	Germknödel mit Vanillesauce V A1,C,G,5,9 695kj, 1,3 g.F, 13,1 ZU, 0,4 SA, 2,6 F, 31,3 KH, 4,0 EW, 9,5 BE	Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße V A1,G,5,9 502kj, 1,1 g.F, 15,7 ZU, 0,1 SA, 2,3 F, 21,7 KH, 2,8 EW, 9,1 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten V A1,G,5,9 555kj, 1,1 g.F, 18,8 ZU, 0,1 SA, 2,3 F, 24,7 KH, 2,8 EW, 10,4 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V A1,C,G,5,9 490kj, 1,3 g.F, 10,9 ZU, 0,2 SA, 3,0 F, 19,5 KH, 3,2 EW, 6,9 BE	Milchreis mit roter Grütze V G,5,9 514kj, 0,7 g.F, 16,8 ZU, 0,1 SA, 1,5 F, 24,4 KH, 2,5 EW, 10,2 BE	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce V A1,G, 876kj, 5,4 g.F, 9,5 ZU, 0,4 SA, 2,4,5,9, 11,1 F, 24,5 KH, 3,0 EW, 10,3 BE
--	--	---	--	--	--	--	---

Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M9 braun	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter R A1,A2,3 626kj, 3,7 g.F, 5,4 ZU, 1,0 SA, 7,3 F, 11,9 KH, 8,4 EW, 3,7 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat S A1,C,G,I, 787kj, 3,9 g.F, 3,7 ZU, 1,3 SA, 2,3,5,9, 15,2 F, 4,9 KH, 7,1 EW, 1,5 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot V A1,C,G,I, 751kj, 5,3 g.F, 2,4 ZU, 1,1 SA, 2,3,5,9, 13,5 F, 7,8 KH, 6,6 EW, 2,2 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S A1,C,G,I, 1086kj, 7,0 g.F, 4,1 ZU, 1,2 SA, 2,5,9, 15,2 F, 20,7 KH, 9,5 EW, 5,1 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter F A1,A2,G, 974kj, 6,2 g.F, 3,2 ZU, 2,2 SA, 3,9, 15,1 F, 14,0 KH, 9,9 EW, 3,5 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S A1,C,G,I, 915kj, 6,4 g.F, 1,7 ZU, 1,2 SA, 2,3,5,9, 14,7 F, 13,6 KH, 8,3 EW, 5,0 BE	Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V A1,A2,G, 988kj, 3,9 g.F, 2,1 ZU, 1,6 SA, 4,5,9, 6,2 F, 32,5 KH, 10,8 EW, 6,0 BE
--	---	--	--	---	---	--	---

Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	Käsekuchen	Berliner mit Guß und roter Konfitüre	Apfelschnitte	Pflaumen-Streuselkuchen	Butterkuchen Mandel	Nußschnecke	Bienenstich
--	-------------------	---	----------------------	--------------------------------	----------------------------	--------------------	--------------------



seit über 40 Jahren

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 

Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.
 Nahrungangaben = Ca-Werte
 Menü ohne Salat, Dessert
 enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtzucker, 6= geschwärtzt, 7= Alkohol, 8= Familienkategorie, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; [B]= Krabsterei / Krebstereizugnisse; [C]= Eier / Eizugnisse; [CF]= Fisch / Fischereizugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnussereizugnisse; [F]= Soja / Sojaereizugnisse; [G]= Sojaereizugnisse; [H]= Mandel / Mandelereizugnisse; [I]= Haselnüsse / Haselnussereizugnisse; [J]= Sesam / Sesamereizugnisse; [K]= Sonnenblumen / Sonnenblumenereizugnisse; [L]= Schokolade / Schokoladeereizugnisse; [M]= Weizen / Weizenereizugnisse; [N]= Weizen / Weizenereizugnisse; [O]= Sesam / Sesamereizugnisse; [P]= Sesam / Sesamereizugnisse; [Q]= Sesam / Sesamereizugnisse; [R]= Rind / Rindereizugnisse; [S]= Schwein / Schweinereizugnisse; [T]= Truthahn / Truthahnerereizugnisse; [U]= Lamm / Lammereizugnisse; [V]= Vegetarisch; [W]= Wild; [X]= Vegetarisch; [Y]= Lamm; Alle Menüs sind mit pökeltem Salz zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltigen Getreide werden gesondert gekennzeichnet. BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.