

Einfach bis 16.00 Uhr bestellen –  
und schon am nächsten Tag genießen

**040-7276727**  
Fax: 040-7276720



Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

**Internationales  
Wochenmenü**

rund um die Welt

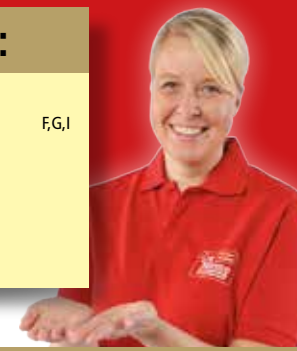
**Gelb**

Wochenende/Feiertage zuzügl. 0,50 €

**8,75 €**

Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“  
mit Currysoße  
und Ananas- und Pfirsichstücken,  
dazu Reis

Dessert des Tages



**Unsere Spezialdiäten**

Neben den auf dieser Seite genannten Menüs bieten wir Ihnen auch  
gluten-, lactosefreie und pürierte Kost an. Abwechslungsreich und lecker  
– fordern Sie unsere Sonder-Speisepläne an! Telefonisch oder im Internet.

www.hanse-menuedienst.de



Speiseplan 15. KW	Montag, 06.04.20	Dienstag, 07.04.20	Mittwoch, 08.04.20	Do., 09.04.20, Gründonnerstag	Fr., 10.04.20, Karfreitag	Samstag, 11.04.20	So., 12.04.20, Ostersonntag
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & deftig <b>Rot</b> <b>7,95 €</b>	Spießbraten vom Schwein mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Götterspeise-Himbeer	2 Kochwürstchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Karamelpudding	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Fruchtjoghurt „Erdbeer“	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Mousse au Chocolat	Lockerer Hackbraten mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Bananenpudding	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Vanillepudding mit Sahne	Kasselerbraten mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Joghurt „Mango“
<b>Leckere Vielfalt</b> leicht & bekömmlich <b>Grün</b> <b>7,95 €</b>	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Götterspeise-Himbeer	Gefüllte Wirsingroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei Karamelpudding	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt „Erdbeer“	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen Mousse au Chocolat	Gebratenes Fischfilet (Hoki) mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Bananenpudding	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree Vanillepudding mit Sahne	Gebratene Geflügelleber mit Apfelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage und Kräutern) Joghurt „Mango“
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs <b>Blau</b> <b>8,45 €</b> Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln Götterspeise-Himbeer	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Karamelpudding	2 kleine Frikadellen „Jäger Art“ mit Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt „Erdbeer“	Mageres Eisbein auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Mousse au Chocolat	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Bananenpudding	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Joghurt „Mango“
<b>Premium</b> für Genießer <b>Gold</b> <b>9,40 €</b>	Pfifferlinge in Rahmsauce mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten Götterspeise-Himbeer	Schollenfilet „Finkenwerder Art“, natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat Karamelpudding	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Fruchtjoghurt „Erdbeer“	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler und Kochwurst, dazu Salzkartoffeln Mousse au Chocolat	Schollenfilet, natur gebraten, mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Bananenpudding	1/2 Grill-Hähnchen, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und eingelegter Kürbis Vanillepudding mit Sahne	Lammkeulenbraten in typischer Soße mit Tomate und Kräutern, dazu Kräuterpüree und Tomatensalat Joghurt „Mango“
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit <b>Violett</b> <b>7,20 €</b>	Deftiger Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen Götterspeise-Himbeer	2 Eierpfannkuchen mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinspalten) Karamelpudding	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße Fruchtjoghurt „Erdbeer“	Blumenkohl mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Mousse au Chocolat	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Bananenpudding	Kleine Frikadelle in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne	Hähnchenbrustfilet auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree Joghurt „Mango“
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker <b>Weiß</b> <b>7,25 €</b>	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott Götterspeise-Himbeer	Vegetarische „Kochklopse“ auf Rahm-Wirsing, dazu Kräuterpüree Karamelpudding	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) Fruchtjoghurt „Erdbeer“	3 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Mousse au Chocolat	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Apfelkompott (mit Rosinen) Bananenpudding	Käse-Nudeln Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Bohnensalat Vanillepudding mit Sahne	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße Joghurt „Mango“
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr <b>5,95 €</b> Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,25 € / Port.	Paniertes Hähnchenschnitzel garniert mit Ananas und Kirsche, dazu leckerer Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	„Schweizer Käse-Wurst-Salat“ mit Fleischwurst und Emmentaler, abgeschmeckt mit Senf und Schnittlauch, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	2 Rollmöpse mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	„Bunte Salatplatte“ mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtem Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Kasselerbraten – kalt – mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter
<b>Brötchen</b> <b>0,75 €</b>	Omabrötchen	Mohnbrötchen	Schrippe	Würzlinge		Sesambrötchen	Röggelchen
<b>Kuchen</b> <b>1,95 €</b> jew. in Verb. mit einer Menülieferung - Bestellung bis 16 Uhr	Streusel-Mandarintaler	Kirsch-Butterkuchen	Friesischer Apfelkuchen	Bienenstich		Eierschecke	Ronsdorfer Pflaumenkuchen

Preise je Port. inkl. MwSt. Hanse Menü-Dienst, Am Neumarkt 30, 22041 Hamburg

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte. Menü ohne Salat, Dessert.  
 Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Anti-oxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln).  
 Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide/erzeugnisse, B = Krebstiere/erzeugnisse, C = Eier/erzeugnisse, D = Fisch/erzeugnisse, E = Erdnüsse/erzeugnisse, F = Soja/erzeugnisse, G = Milch/erzeugnisse, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie/erzeugnisse, J = Senf/erzeugnisse, K = Sesamsamen/erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/erzeugnisse, N = Weichtiere/erzeugnisse; X = siehe Ausdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (einer oder mehr) enthalten.