

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

9,75 €

„Poulet de Dijon“ -
Gebratene Hähnchenbrust
mit feiner Dijon-Senfsoße,
dazu Butternudeln
und Karottensalat
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.



An Wochenenden/Feiertagen jew. zzgl. 0,80 €

Speiseplan 18. KW	Montag, 03.05.21	Dienstag, 04.05.21	Mittwoch, 05.05.21	Donnerstag, 06.05.21	Freitag, 07.05.21	Samstag, 08.05.21	Sonntag, 09.05.21
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 8,95 €	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln Mousse au Chocolat	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Pfirsichkompott	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Mokkapudding mit Vanillesoße	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Pistazienpudding	Gebratenes Seelachsfilet, natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Mandelpudding mit Kirschsoße	Linseneintopf und 2 Wiener Würstchen Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 8,95 €	Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei Mousse au Chocolat	Bunter Gemüseeintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Pfirsichkompott	Gedünstetes Fischfilet (Hoki) mit Zitronensoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln Mokkapudding mit Vanillesoße	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Pistazienpudding	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße	Lockerer Hackbraten mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Bratwurstschnecke auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 9,40 € Nährwertangaben je 100 g:	Frikadelle mit Sahnsoße, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Mousse au Chocolat EW 5,6 F 4,8 KH 7,3 KJ 326 BE 0,6	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln Pfirsichkompott EW 5,4 F 4,0 KH 5,8 KJ 342 BE 0,5	Kasselerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Mokkapudding mit Vanillesoße EW 4,9 F 4,2 KH 7,8 KJ 381 BE 0,6	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Pistazienpudding EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	Nudeleintopf mit viel Gemüse und Huhnfleisch Mandelpudding mit Kirschsoße EW 4,6 F 1,6 KH 6,4 KJ 245 BE 0,5	Feine Kalbsbratwurst mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Birnenstückchen EW 4,0 F 6,6 KH 8,2 KJ 459 BE 0,6	Putenkeulenbraten mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne EW 6,0 F 7,0 KH 6,6 KJ 484 BE 0,6
Premium für Genießer Gold 10,40 €	„Holzfällersteak“ vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Krautsalat Mousse au Chocolat	Mai-Schollenfilet, natur gebraten, mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Pfirsichkompott	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat Mokkapudding mit Vanillesoße	Mai-Schollenfilet, natur gebraten „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Pistazienpudding	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Mandelpudding mit Kirschsoße	Mai-Schollenfilet, natur gebraten, mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Sahne
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,95 €	Gebratene Fischstäbchen, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Mousse au Chocolat	„Currywurst“ frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu warmer Kartoffelsalat Pfirsichkompott	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen Mokkapudding mit Vanillesoße	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis Pistazienpudding	Kleine Frikadelle auf Schmorgurken, dazu Petersilienkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße	2 Eierpannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle Vanillepudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,95 €	Steckrüben-Möhren-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Petersilie Mousse au Chocolat	Eierpannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker Pfirsichkompott	Gefüllte Paprikaschote (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree Mokkapudding mit Vanillesoße	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Pistazienpudding	2 Hefeklöße dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Mandelpudding mit Kirschsoße	Gabelspaghetti „Bologneser Art“ mit Gemüse-Bolognese und Parmesankäse Schokoladenpudding mit Birnenstückchen	3 Eierpannkuchen mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) Vanillepudding mit Sahne
Kaltmenü Abendbrot & mehr 7,00 € Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +0,95 € / Port.	Kasselerbraten – kalt – mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Feiner Fleischsalat lecker angemacht mit Gurke und etwas Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	2 Wiener Würstchen mit Senf, bunt garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geräucherte Makrele mit Zwiebelringen, bunt garniert, dazu Toastbrot und Butter	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Feiner Eiersalat angemacht mit Champignons, Spargel, Erbsen und etwas Mayonnaise, garniert, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 0,95 € Kuchen 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Vierländer Frucht-Kopenhagener	Mohnbrötchen Kirsch-Butterkuchen	Schrippe Friesischer Apfelkuchen	Würzlinge Bienenstich	Omabrötchen Streusel-Mandarintaler	Sesambrötchen Eierschecke	Röggelchen 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/Menu ohne Salat, Dessert.
 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.
 Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)