

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 €

Hähnchenbrust „chinesisch“
mit Möhren, Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln und Pilzen, abgeschmeckt mit Chili, Sojasoße und etwas Knoblauch, 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.



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

Speiseplan 21. KW	Mo., 24.05.21, Pfingstmontag	Dienstag, 25.05.21	Mittwoch, 26.05.21	Donnerstag, 27.05.21	Freitag, 28.05.21	Samstag, 29.05.21	Sonntag, 30.05.21
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 8,95 €	Rostbratwurst mit Rahmsauce, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt „Kirsche“	Hamburger National - Birnen - Bohnen - Speck, dazu Salzkartoffeln Rote Grütze mit Sahne	2 kleine Frikadellen auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln Apfelmus	Ungarisches Gulasch (vom Schwein) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Zitronen-Joghurtcreme	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat Vanillepudding mit Kirschsoße	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Erdbeer-Rhabarber-Creme	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 8,95 €	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butternudeln und Apfelmus (kalt) Fruchtjoghurt „Kirsche“	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsauce, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Rote Grütze mit Sahne	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Apfelmus	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße Zitronen-Joghurtcreme	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Vanillepudding mit Kirschsoße	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße und Parmesankäse Erdbeer-Rhabarber-Creme	Lamm-Ragout mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis Schokoladenpudding mit Sahne
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau Nährwertangaben je 100 g: 9,40 €	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt „Kirsche“	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Rote Grütze mit Sahne	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Apfelmus	Gebratenes Fischfilet (Hoki) mit Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Zitronen-Joghurtcreme	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischbeilage Vanillepudding mit Kirschsoße	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Erdbeer-Rhabarber-Creme	Kalbsrollbraten in Sahnesauce mit Champignons, dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
Premium für Genießer Gold 10,40 €	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Fruchtjoghurt „Kirsche“	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Rote Grütze mit Sahne	Mai-Schollenfilet, natur gebraten, mit zerlassener Butter mit Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Apfelmus	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln Vanillepudding mit Kirschsoße	Mai-Schollenfilet, natur gebraten, mit Shrimps und Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Erdbeer-Rhabarber-Creme	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,95 €	Gebratene Fischstäbchen, dazu warmer Kartoffelsalat Fruchtjoghurt „Kirsche“	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüsebeilage, dazu Spiralnudeln Rote Grütze mit Sahne	Hackbraten mit Sahnesauce, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüsebeilage) Apfelmus	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüsebeilage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesauce mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Kirschsoße	Kleine gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensauce, dazu weichgekochter Reis Erdbeer-Rhabarber-Creme	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu warmer Speck-Kartoffelsalat Schokoladenpudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,95 €	Bunter Eintopf aus Möhren, Bohnen und Blumenkohl, mit Kartoffelwürfeln und Petersilie Fruchtjoghurt „Kirsche“	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Rote Grütze mit Sahne	Gabelspaghetti mit bunter Käsesauce (mit Erbsen, Möhren und Petersilie), dazu Karottensalat Apfelmus	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Zitronen-Joghurtcreme	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat Vanillepudding mit Kirschsoße	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesauce Erdbeer-Rhabarber-Creme	2 gekochte Eier mit Senfsauce, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Schokoladenpudding mit Sahne
Kaltmenü Abendbrot & mehr Preis bei Anlieferung mit Mittagsmenü, bei Anlieferung allein: +0,95 € / Port. 7,00 €	Hausmacher Sülze mit Remouladensauce, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillesauce, dazu 1 Stück Marmorkuchen (mit Mayonnaise)	Italienischer Nudelsalat mit Paprika, Mais, Zwiebeln und Mozzarella, dazu Toastbrot und Butter	Salatplatte „Hawaii“ mit Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, Ananasstückchen, Schinkenstreifen und Cocktail-Dressing	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebel, Apfel und etwas Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	2 kleine Frikadellen mit Senf, garniert, dazu leckerer Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade
Brötchen 0,95 €	Kuchen jew. in Verb. mit einer Menülieferung 1,95 €	Mohnbrötchen	Vierländer	Röggelchen	Opabrötchen	Omabrötchen	Kraftkornbrötchen
		gefüllter Butterkuchen mit Zucker	Mohn-Eierschecke	Himbeer-Berliner	Eierschecke	Streusel-Mandarintaler	Vanille-Kirschschnitte

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 = Lupinen-erzeugnisse, N = Weichtiere-erzeugnisse, O = Weichtiere und deren Erzeugnisse/erzeugnisse, P =
 Menü ohne Salat, Dessert