

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**

10,70 €

„Thai-Hühnchen“ -  
gebratene Hähnchenbrust mit  
Erdnussoße, abgeschmeckt  
mit Sojasoße und etwas Chili,  
dazu Kaiserschoten und 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 23. KW	Montag, 05.06.23	Dienstag, 06.06.23	Mittwoch, 07.06.23	Donnerstag, 08.06.23	Freitag, 09.06.23	Samstag, 10.06.23	Sonntag, 11.06.23
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & deftig <b>Rot</b> 9,90 €	Eisbeinflisch 2,3,7 auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei G,I,J Joghurt „Pflirsich-Melba“ X	Frikadelle 1,3 mit Champignonsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln A,C,G,I,L Kirschkompott	Möhreneintopf 2,3,7 mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen G,I Quarkcreme mit Schokosplittern G	„Falscher Hase“ - 1,3 Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln A,G,I,J,L Erdbeercreme G	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art 2,3,4 in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln C,D,G,I,J,L Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Bratwurst „Thüringer Art“ 1,7 mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree G,I,J Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Gebratene Hähnchenbrust 1,3 mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhrrchen und Salzkartoffeln F,G,L Joghurt „Kirsch-Banane“ X
<b>Leckere Vielfalt</b> leicht & bekömmlich <b>Grün</b> 9,90 €	Hühnerfrikassee 3 in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln G,I,L Joghurt „Pflirsich-Melba“ X	Hähnchenpfanne „chinesisch“ 3 mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis A,F,G,I Kirschkompott	2 kleine Frikadellen 1,3 mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln A,C,G,I,J,L Quarkcreme mit Schokosplittern G	„Gulasch-Topf“ 1 (vom Rind) mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln G,I Erdbeercreme G	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ A,G,I mit Champignons, dazu Spiralnudeln Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	2 gekochte Eier 3 auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln C,G,I,L Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Huhneintopf „Royal“ C,G,I mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis Joghurt „Kirsch-Banane“ X
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs <b>Blau</b> 10,30 € Nährwertangaben je 100 g:	Kräftiges Rindergulasch, 1 dazu Fingermöhrrchen und Kartoffelpüree G,I,J Joghurt „Pflirsich-Melba“ X EW 4,2   F 3,7   KH 7,2   KJ 340   BE 0,6	3 Königsberger Klopse 3,8 mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat A,C,G,I,J,L Kirschkompott EW 4,8   F 3,5   KH 7,7   KJ 382   BE 0,6	Gebratenes Hähnchenbrustfilet 1,3 mit Rotweinsauce, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln F,G,I,J,L Quarkcreme mit Schokosplittern G EW 6,0   F 1,2   KH 7,0   KJ 267   BE 0,6	Gedünstetes Seelachsfilet 2,3,8 in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat D,G,I,J,L Erdbeercreme G EW 6,0   F 2,0   KH 6,0   KJ 282   BE 0,5	Saftiger Schweinebraten 1,3 mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln G,I,J,L Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H EW 8,5   F 3,8   KH 7,8   KJ 414   BE 0,7	Bunter Gemüseintopf C,G,I mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen Grießbrei mit Himbeersoße A,G EW 2,3   F 1,9   KH 6,5   KJ 226   BE 0,5	Kalbsgeschnetzeltes 3 in Sahnesauce mit Champignons, dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln G,I,L Joghurt „Kirsch-Banane“ X EW 6,0   F 1,7   KH 9,2   KJ 332   BE 0,7
<b>Premium</b> für Genießer <b>Gold</b> 11,30 €	Paniertes Schweineschnitzel 1,2,3 „Cordon bleu“ A,G,I,J (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse und gebackene Kartoffelspalten Joghurt „Pflirsich-Melba“ X	„Holsteiner Platte“ 2,3,7 Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln G,I Kirschkompott	Schollenfilet, natur gebraten, 1,2,3,8 mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D,G,L Quarkcreme mit Schokosplittern G	Frischer Stangenspargel 1,2,3 mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln C,G,I,L Erdbeercreme G Menü- Aufpreis + 4,40 €	1/2 Grill-Hähnchen, 1 dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und eingelegter Kürbis G Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Gebratenes Rotbarschfilet, natur 3,8 mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat C,D,G,J Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Frischer Stangenspargel 1,3 mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln A,C,G,I,L Joghurt „Kirsch-Banane“ X Menü- Aufpreis + 4,40 €
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit <b>Violett</b> 8,90 €	Gebratene Blutwurst, A,G dazu Kartoffelpüree und Apfelmus (kalt) Joghurt „Pflirsich-Melba“ X	„Jägerpfanne“ 1 mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei G,I Kirschkompott	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ 7 auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree G,I Quarkcreme mit Schokosplittern G	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel 1,3 auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln A,G,L Erdbeercreme G	Hackfleischröllchen C,G,I auf Paprikagemüse, dazu Erbsen-Reis Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Hähnchenfleisch G in Currysoße mit Fruchtinlage, dazu bunter Gemüseris Grießbrei mit Himbeersoße A,G	2 Kochklopse A,C,G,I,J auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Kirsch-Banane“ X
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker <b>Weiß</b> 8,90 €	Milchreis 2,3,5 mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst G,L Joghurt „Pflirsich-Melba“ X	Spargelintopf „Royal“ C,G,I mit Eierstich, Kartoffelwürfeln und Petersilie Kirschkompott	Gefüllte Paprikaschote A,C,F,G,I,J (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Quarkcreme mit Schokosplittern G	Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott Erdbeercreme G	Spargelgemüse 3 in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln C,G,I,L Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	3 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißem Fruchtkompott (Pflirsich, Ananas und Mandarinspalten) Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Leckere Pilzpfanne 1,3 in Rahmsauce, dazu Butterspätzle A,C,G,I Joghurt „Kirsch-Banane“ X
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr 7,90 € Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,00 € / Port.	2 Scheiben Römerbraten, 2,3,7,8 garniert mit Eischeiben und Tomate, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) C,I,J Joghurt „Pflirsich-Melba“ X	Salatplatte „Mexiko“ A,G mit Eisbergsalat, Paprika, Mais, Tomaten, Hähnchenbrust und Knoblauch-Kräuter-Dressing	„Schlachtplatte“ 2,3,4,5,7 Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter A,G,I,J,L	Frischer Obstsalat A,C,G mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Fischplatte“ - 1,8 Brathering und Rollmops mit Zwiebelringen garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade A,D,J	Paniertes Schweineschnitzel 3,8 mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) A,C,J	Geflügelsalat 3 mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter A,C,G,J
<b>Brötchen</b> 1,30 € <b>Kuchen</b> 2,30 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Schrippe Frucht-Kopenhagener	Würzlinge Butterkuchen	Opabrötchen Apfel-Vanilleschnitte	Omabrötchen Bienenstich	Röggelchen gebackener Käsekuchen	Sesambrötchen Frucht-Kopenhagener	Mohnbrötchen Ronsdorfer Kirschkuchen

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 = Sesam/erzeugnisse, L = Weichtiere/erzeugnisse, M = Lupine/erzeugnisse, N = Weichtiere/erzeugnisse, O = Sesam/erzeugnisse, P = Sesam/erzeugnisse, Q = Sesam/erzeugnisse, R = Sesam/erzeugnisse, S = Sesam/erzeugnisse, T = Sesam/erzeugnisse, U = Sesam/erzeugnisse, V = Sesam/erzeugnisse, W = Sesam/erzeugnisse, X = Sesam/erzeugnisse  
 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)