

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 €

„Schottisches Pfeffersteak“ -  
Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffer-  
soße, Champignons, Zwiebeln, Lauch  
und Paprikastreifen, dazu gebackene  
Kartoffelspalten und Bohnensalat  
**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 24. KW	Montag, 12.06.23	Dienstag, 13.06.23	Mittwoch, 14.06.23	Donnerstag, 15.06.23	Freitag, 16.06.23	Samstag, 17.06.23	Sonntag, 18.06.23
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & deftig <b>Rot</b> 9,90 €	Kasseler mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Karamelpudding	Geschmorte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln Rote Grütze	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit ErdbeersöÙe	Hühnerfrikassee in weißer SoÙe mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Mandarinencreme	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit DillsöÙe, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Bananenpudding mit SchokoladensoÙe	Paniertes Hähnchenschnitzel mit GeflügelsoÙe, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Nougatcreme	Rahmgulasch (vom Schwein), dazu Fingermöhrchen und Kräuterpüree Zitronenmousse
<b>Leckere Vielfalt</b> leicht & bekömmlich <b>Grün</b> 9,90 €	„Falscher Hase“ Hackbraten mit BratensoÙe, dazu Möhregemüse und Kartoffelpüree Karamelpudding	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit SoÙe, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Rote Grütze	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) in MeerrettichsoÙe, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln Vanillepudding mit ErdbeersöÙe	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischeinlage Mandarinencreme	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger TomatensoÙe, dazu weichgekochter Reis Bananenpudding mit SchokoladensoÙe	3 Königsberger Klopse in KapernsoÙe, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Nougatcreme	2 kleine Frikadellen auf Schmorgurkengemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln Zitronenmousse
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs <b>Blau</b> 10,30 € Nährwertangaben je 100 g:	3 Kochklopse auf Rahm-Wirsing, dazu Petersilienkartoffeln Karamelpudding	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Rote Grütze	Feine Kalbsbratwurst mit RahmsöÙe, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit ErdbeersöÙe	„Jäger-Hackbraten“ mit PilzsoÙe, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Mandarinencreme	Schinken-Rührei, dazu Spargelgemüse in Holländischer SoÙe und Petersilienkartoffeln Bananenpudding mit SchokoladensoÙe	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei Nougatcreme	Kalbsfrikassee in weißer SoÙe mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhrchen und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse
<b>Premium</b> für GenieÙer <b>Gold</b> 11,30 €	Pfifferlinge in RahmsöÙe mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten Karamelpudding	Gebratenes Schollenfilet, natur mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Rote Grütze	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit ErdbeersöÙe	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln Mandarinencreme	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree Bananenpudding mit SchokoladensoÙe	Gebratenes Forellenfilet mit Kräuter-Butter-SoÙe, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Nougatcreme	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu eine gebratene Hähnchenbrust und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit <b>Violett</b> 8,90 €	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln Karamelpudding	2 Eierpannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Rote Grütze	Kleine Frikadelle auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Vanillepudding mit ErdbeersöÙe	Seemannslabskaus mit 1 Spiegelei und 1 Rollmops Mandarinencreme	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree Bananenpudding mit SchokoladensoÙe	Putengulasch, dazu Rotkohl und KartoffelklöÙe Nougatcreme	Kräuter-Rührei, dazu leckere Bratkartoffeln Zitronenmousse
<b>Vegetarisch &amp; SüÙ</b> fleischlos lecker <b>Weiß</b> 8,90 €	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott Karamelpudding	Vegetarisches Geschnetzeltes „Bombay“ in Curry-SahnesöÙe mit Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis Rote Grütze	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige TomatensoÙe und Gurkensalat Vanillepudding mit ErdbeersöÙe	Eierpannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiÙe VanillesöÙe Mandarinencreme	Blumenkohl in sahniger KäsesöÙe, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Bananenpudding mit SchokoladensoÙe	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Nougatcreme	SüÙer Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiÙe Schattenmorellen (ohne Steine) Zitronenmousse
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr Preis bei Anlieferung mit Mittagsmenü, bei Anlieferung allein: +1,00 € / Port.	Hausmacher Sülze mit RemouladensoÙe, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Salatplatte „griechisch“ mit Salatmix, Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Schafskäse und Knoblauch-Kräuter dressing	SüÙer Milchreis mit Zimt und Zucker und Sauerkirschkompott	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Brathering mit Zwiebelringen, garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade	2 Wiener Würstchen mit Senf, bunt garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter
<b>Brötchen</b> 1,30 € <b>Kuchen</b> jew. in Verb. mit einer Menülieferung 2,30 €	Opabrötchen Zitronenkuchen	Schrippe Bienenstich	Sesambrötchen Ronsdorfer Apfelkuchen	Kraftkornbrötchen Mohn-Quarkschnitte	Omabrötchen Frucht-Kopenhagener	Mohnbrötchen Himbeer-Berliner	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 = Sesam/erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/erzeugnisse, N = Weichtiere/erzeugnisse, X = siehe Ausdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine, Weichtiere und deren Erzeugnisse) 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)