

Einfach bis 16.30 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 €

„Allgäuer Schweinesteak“ -
gebratenes Nackensteak, überbacken
mit Champignons, Schinken und Käse, dazu
Kartoffel-Röstitaler
und Tomatensalat

2,3,7
G,I

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 25. KW	Montag, 17.06.19	Dienstag, 18.06.19	Mittwoch, 19.06.19	Donnerstag, 20.06.19	Freitag, 21.06.19	Samstag, 22.06.19	Sonntag, 23.06.19
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 7,95 €	Spießbraten vom Schwein mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln „Strudelpudding“ Vanille/Schokolade x	2 Kochwürstchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Kirschkompott	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Schoko-Mint-Pudding	Lockerer Hackbraten mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Erdbeercreme	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Bananenpudding mit Schokoladensauce	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Nougatcreme	Kasselerbraten mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 7,95 €	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree „Strudelpudding“ Vanille/Schokolade x	Gefüllte Wirsingroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei Kirschkompott	Gedünstetes Fischfilet (Hoki) mit Buttersauce, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Schoko-Mint-Pudding	Spargelintopf „Royal“ mit Eierstich, Schinkenstreifen, Kartoffelwürfeln und Petersilie Erdbeercreme	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Bananenpudding mit Schokoladensauce	Gebratene Hähnchenkeule auf buntem Sommergemüse mit Holländischer Soße, dazu Kartoffel-Röstitaler Nougatcreme	Lamm-Ragout mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis Zitronenmousse
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 8,45 € Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln Cappuccinocreme	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Kirschkompott	2 kleine Frikadellen „Jäger Art“ mit Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Schoko-Mint-Pudding	Mageres Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Erdbeercreme	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Bananenpudding mit Schokoladensauce	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhengemüse und Petersilienkartoffeln Nougatcreme	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Haselnusscreme
Premium für Genießer Gold 9,40 €	Pfifferlinge in Rahmsauce mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten „Strudelpudding“ Vanille/Schokolade x	Schollenfilet, natur gebraten, mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat Kirschkompott	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln Schoko-Mint-Pudding	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Erdbeercreme	Gebratenes Schweinenackensteak „Hawaii“ (mit Ananasscheibe und Käse überbacken) auf Currysoße, dazu Erbsen-Reis Bananenpudding mit Schokoladensauce	Schollenfilet „Finkenwerder Art“, natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat Nougatcreme	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Hähnchenschnitzel und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,20 €	Kräftiger Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen „Strudelpudding“ Vanille/Schokolade x	2 Eierpfannkuchen mit heißen Früchten (Pflirsich, Ananas, Mandarinspalten) Kirschkompott	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße Schoko-Mint-Pudding	Blumenkohl mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Erdbeercreme	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Bananenpudding mit Schokoladensauce	Kleine Frikadelle in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Nougatcreme	Hähnchenbrustfilet auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree Zitronenmousse
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,25 €	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott „Strudelpudding“ Vanille/Schokolade x	Buntes Gemüse (Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Bohnen) mit Holländischer Soße und 1 gekochten Ei, dazu Kräuterpüree Kirschkompott	4 Kartoffelpuffer mit Apfelsmus (kalt) Schoko-Mint-Pudding	3 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Erdbeercreme	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Apfelkompott (mit Rosinen) Bananenpudding mit Schokoladensauce	Käse-Nudeln Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und ein Bohnensalat Nougatcreme	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesauce Zitronenmousse
Kaltmenü Abendbrot & mehr in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung 5,95 €	Paniertes Hähnchenschnitzel garniert mit Ananas und Kirsche, dazu leckerer Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	Frikadelle auf Krautsalat, garniert, dazu Vollkornbrot und Butter	„Bunte Salatplatte“ mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtem Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing	Heringshappen in Dill-Sahnesauce mit Gewürzgurke, garniert, dazu Vollkornbrot und Butter	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
Brötchen 0,75 € Kuchen 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung - Bestellung bis 16 Uhr	Omabrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Roggenbrötchen Apfel-Butterkuchen	Fitness-Brötchen Streusel-Mandarintaler	Vierländer Eierschecke	Opabrötchen Wiener Zuckerkuchen	Mohnbrötchen Bienenstich	Schrippe Ronsdorfer Pflaumenkuchen

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte/Menu ohne Salat, Dessert.
 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 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 = Sesam/erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/erzeugnisse, N = Weichtiere/erzeugnisse; X = siehe Ausdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (einer oder mehrerer) enthalten.