

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 €

Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“
mit Currysoße
und Ananas- und Pfirsichstücken,
dazu Reis

F,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 26. KW	Montag, 24.06.19	Dienstag, 25.06.19	Mittwoch, 26.06.19	Donnerstag, 27.06.19	Freitag, 28.06.19	Samstag, 29.06.19	Sonntag, 30.06.19
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 7,95 €	Gebratene Frikadelle mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Joghurt „Pfirsich-Pistazie“	Saftiger Schweinebraten mit Kümmelsoße, dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelklöße Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Grüner Erbseneintopf mit 2 Wiener Würstchen Schokoladen-Grießpudding	Gebratene Hähnchenkeule auf buntem Frühlingsgemüse, mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Milchreis mit Erdbeersoße	Gebratenes Seefischfilet, natur, mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Zitronen-Joghurtcreme	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Specksoße und Kartoffelbrei Cappuccinopudding	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis Joghurt „Kirsche“
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 7,95 €	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree Joghurt „Pfirsich-Pistazie“	Feine Bratwurst in Rahmsoße, dazu Blumenkohl-röschen in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Schokoladen-Grießpudding	Gebratenes Fischfilet (Hoki), natur, mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Milchreis mit Erdbeersoße	Bunter Eintopf aus Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Bohnen, mit Grießklößchen und Fleischbällchen Zitronen-Joghurtcreme	Kräftiges Gulasch (vom Schwein), dazu Rotkohl und Eiermudeln Cappuccinopudding	Leckeres Pilzragout in Rahmsoße mit Kräutern und etwas Speck, dazu Serviettenknödel Joghurt „Kirsche“
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 8,45 € Nährwertangaben je 100 g:	Mageres Kasseler mit Soße, dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree Fruchtjoghurt	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Senfsoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Schokoladen-Grießpudding	„Falscher Hase“ - Hackbraten mit Sahnesoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln Milchreis mit Erdbeersoße	Hähnchenbrust mit Spargelcremesoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen Cappuccinopudding	Spießbraten vom Schwein in Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt
Premium für Genießer Gold 9,40 €	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Joghurt „Pfirsich-Pistazie“	Zum Saisonende: Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Gebratenes, paniertes Schollenfilet mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Schokoladen-Grießpudding	Paniertes Schweineschnitzel „Försterin Art“ mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Tomatensalat Milchreis mit Erdbeersoße	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Zitronen-Joghurtcreme	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Cappuccinopudding	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhrrchen und Kartoffelklöße Joghurt „Kirsche“
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,20 €	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Joghurt „Pfirsich-Pistazie“	Hähnchenpfanne mit viel Gemüse, dazu Reis Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Schmorkohl mit Hackfleisch, dazu Kartoffelpüree Schokoladen-Grießpudding	Rinderbraten mit Rotweinssoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Milchreis mit Erdbeersoße	Spaghetti „Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße Zitronen-Joghurtcreme	Putenrollbraten in Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree Cappuccinopudding	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsoße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Kirsche“
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,25 €	Bunter Gemüsetopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen, Petersilie, Grießklößchen und Nudeln Joghurt „Pfirsich-Pistazie“	3 Eierpfannkuchen, dazu heiße Schokoladensoße mit Birnenstücken Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Blumenkohl in sahniger Käsesoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Schokoladen-Grießpudding	Kaiserschmarrn (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus Milchreis mit Erdbeersoße	Grießflammeri mit heißem Aprikosenkompott Zitronen-Joghurtcreme	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Cappuccinopudding	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeerkompott Joghurt „Kirsche“
Kaltmenü Abendbrot & mehr in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung 5,95 €	Prager Schinkenbraten, bunt garniert, dazu Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Käseplatte“ mit Gouda, Edamer und Frischkäse, garniert, dazu Grau- und Vollkornbrot, Butter und Schmalz	2 kleine Frikadellen mit Senf garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Brathering mit Zwiebelringen, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Feiner Eiersalat, angemacht mit Champignons, Spargel, Erbsen und etwas Mayonnaise, garniert, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 0,75 €	Opabrötchen	Mohnbrötchen	Vierländer	Röggelchen	Schrippe	Omabrötchen	Kraftkornbrötchen
Kuchen jew. in Verb. mit einer Menülieferung - Bestellung bis 16 Uhr 1,95 €	Eierschecke	gefüllter Butterkuchen mit Zucker	Mohn-Eierschecke	Himbeer-Berliner	Frucht-Kopenhagener	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/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, O = Weichtiere und deren Erzeugnisse/erzeugnisse, P = Weichtiere/erzeugnisse, Q = Weichtiere und deren Erzeugnisse/erzeugnisse, R = Weichtiere und deren Erzeugnisse/erzeugnisse, S = Weichtiere/erzeugnisse, T = Weichtiere/erzeugnisse, U = Weichtiere/erzeugnisse, V = Weichtiere/erzeugnisse, W = Weichtiere/erzeugnisse, X = Weichtiere/erzeugnisse, Y = Weichtiere/erzeugnisse, Z = Weichtiere/erzeugnisse
 Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)