

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 €

Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“,
mit Rahm-Champignons und Käse
überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler
und Karottensalat



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 30. KW	Montag, 26.07.21	Dienstag, 27.07.21	Mittwoch, 28.07.21	Donnerstag, 29.07.21	Freitag, 30.07.21	Samstag, 31.07.21	Sonntag, 01.08.21
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 8,95 €	Paniertes Schweineschnitzel ^{1,3} mit Bratensoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln Mousse au Chocolat ^x	3 Bratwürstchen ^{2,3,7} „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Pfirsichkompott ^{G,I}	Grüner Bohneneintopf ^{2,3,7} mit 2 Wiener Würstchen Mokkapudding mit Vanillesoße ^G	3 Königsberger Klopse ^{3,8} in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Pistazienpudding ^{G,H}	Gebratenes Seelachsfilet, ³ natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Mandelpudding mit Kirschsoße ^{G,H}	Linseneintopf ^{2,3,7} und 2 Wiener Würstchen Schokoladenpudding mit Birnenstückchen ^G	Gebratene Hähnchenbrust ^{1,3} mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne ^x
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 8,95 €	Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ ^{1,2,3,8} (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei Mousse au Chocolat ^x	Bunter Gemüseeintopf ^{G,I} mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Pfirsichkompott	2 kleine Frikadellen ^{A,C,G,I} auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Mokkapudding mit Vanillesoße ^G	Gebratenes Fischfilet (Hoki) ³ mit Kräuter-Senfsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Pistazienpudding ^{G,H}	2 Spiegeleier ^{C,G,I} auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße ^{G,H}	Lockerer Hackbraten ^{1,3} mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Birnenstückchen ^G	Bratwurstschnecke ^{2,3} auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Vanillepudding mit Sahne ^x
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 9,40 € Nährwertangaben je 100 g:	Frikadelle ^{1,3} mit Sahnesoße, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Mousse au Chocolat ^x EW 5,6 F 4,8 KH 7,3 KJ 326 BE 0,6	Ungarisches Gulasch (vom Rind) ^{1,3} mit Paprika und Zwiebeln, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln Pfirsichkompott EW 5,4 F 4,0 KH 5,8 KJ 342 BE 0,5	Gefüllte Kohlroulade ¹ (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Mokkapudding mit Vanillesoße ^G EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	Kasselerbraten ^{1,2,3,7} mit Soße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Pistazienpudding ^{G,H} EW 4,9 F 4,2 KH 7,8 KJ 381 BE 0,6	Nudeleintopf ^{A,G,I} mit viel Gemüse und Huhnfleisch Mandelpudding mit Kirschsoße ^{G,H} EW 4,6 F 1,6 KH 6,4 KJ 245 BE 0,5	Feine Kalbsbratwurst ^{1,3,7} mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Birnenstückchen ^G EW 4,0 F 6,6 KH 8,2 KJ 459 BE 0,6	Putenkeulenbraten ^{1,3} mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne ^x EW 6,0 F 7,0 KH 6,6 KJ 484 BE 0,6
Premium für Genießer Gold 10,40 €	„Holzfällersteak“ ^{1,2,3,8} vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Krautsalat Mousse au Chocolat ^x	Gebratene Entenbrust ^{2,3} „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Pfirsichkompott Menü- Aufpreis + 1,50 €	Schollenfilet, natur gebraten ^{3,8} mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Mokkapudding mit Vanillesoße ^G	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ ¹ mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat Pistazienpudding ^{G,H}	Gebratene Kalbsleber ¹ mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Mandelpudding mit Kirschsoße ^{G,H}	Gebratenes Schollenfilet, natur ^{1,2,3,8} mit Shrimps und Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen ^G	Rheinischer Sauerbraten vom Rind ¹ in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Sahne ^x Menü- Aufpreis + 1,00 €
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,95 €	Geflügelfrikassee ^{G,I} mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis Mousse au Chocolat ^x	Gebratene Fischstäbchen, ^{A,D,G} dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Pfirsichkompott	„Currywurst“ ^{3,4,7} frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu gebackene Kartoffelspalten Mokkapudding mit Vanillesoße ^G	Holsteiner Kartoffelsuppe ^{2,3,7} mit 1 Wiener Würstchen Pistazienpudding ^{G,H}	Kleine Frikadelle ^{3,7} auf Schmorgurken, dazu Petersilienkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße ^{G,H}	2 Eierpannkuchen ^{A,C,G} mit heißem Heidelbeerkompott Schokoladenpudding mit Birnenstückchen ^G	Wildgulasch ¹ in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle Vanillepudding mit Sahne ^x
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,95 €	Sommerlicher Eintopf ^{G,I} mit grünen Bohnen, Möhren, Kartoffelwürfeln und Petersilie Mousse au Chocolat ^x	Eierpannkuchen ¹ mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker Pfirsichkompott	Eier-Ragout ^{C,G,I} in weißer Soße mit Champignons, Möhrenwürfeln und Petersilie, dazu Reis und gemischter Salat Mokkapudding mit Vanillesoße ^G	Milchreis ^G mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Pistazienpudding ^{G,H}	2 Hefeklöße ^{A,C,G} dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Mandelpudding mit Kirschsoße ^{G,H}	Gabelspaghetti „Bologneser Art“ ^{A,G,I} mit Gemüse-Bolognese und Parmesankäse Schokoladenpudding mit Birnenstückchen ^G	3 Eierpannkuchen ^{A,C,G} mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) Vanillepudding mit Sahne ^x
Kaltmenü Abendbrot & mehr 7,00 € Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +0,95 € / Port.	Kasselerbraten – kalt – ^{2,3,5,7,8} mit Sahneerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) C,G,I	Salatplatte „Hawaii“ ^{2,3,7} mit Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, Ananasstückchen, Schinkenstreifen und Cocktail-Dressing C,G,I	Frischer Obstsalat ^{A,C,G} mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	2 Wiener Würstchen ^{2,3,7,8} mit Senf, bunt garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) C,I	Geräucherte Makrele ^{A,D,G} mit Zwiebelringen, bunt garniert, dazu Toastbrot und Butter	Hausmacher Sülze ^{2,3,7,8} mit Remouladensoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) C,G,I	Feiner Eiersalat ³ angemacht mit Champignons, Spargel, Erbsen und etwas Mayonnaise, garniert, dazu Toastbrot und Butter A,C,G,I
Brötchen 0,95 € Kuchen 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Schrippe Frucht-Kopenhagener	Röggelchen Ronsdorfer Kirschkuchen	Opabrötchen Zitronenkuchen	Mohnbrötchen Mohn-Quarkschnitte	Omabrötchen Himbeer-Berliner	Sesambrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Fitness-Brötchen gefüllter Butterkuchen

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 (einer oder mehr) enthalten.