

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 €

„Piccata Milanese“ -  
Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle  
gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße,  
kurze Makkaroni und gemischter Salat

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 31. KW	Montag, 02.08.21	Dienstag, 03.08.21	Mittwoch, 04.08.21	Donnerstag, 05.08.21	Freitag, 06.08.21	Samstag, 07.08.21	Sonntag, 08.08.21
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & deftig <b>Rot</b> 8,95 €	Eisbeinfleisch <sup>2,3,7</sup> auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ x	Frikadelle <sup>1,3</sup> mit Champignonsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Kirschkompott	Möhreneintopf <sup>2,3,7</sup> mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen Quarkcreme mit Schokosplittern G	„Falscher Hase“ - <sup>1,3</sup> Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Erdbeercreme G	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art <sup>2,3,4</sup> in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Bratwurst „Thüringer Art“ <sup>1,7</sup> mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Sauerbraten „Rheinische Art“ <sup>1</sup> vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Joghurt „Kirsch-Banane“ x
<b>Leckere Vielfalt</b> leicht & bekömmlich <b>Grün</b> 8,95 €	Hühnerfrikassee <sup>3</sup> in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ x	Hähnchenpfanne „chinesisch“ <sup>3</sup> mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis Kirschkompott	2 kleine Frikadellen <sup>1,3</sup> mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern G	Fischragout <sup>D,G,I</sup> in Kräuter-Rahm, dazu Reis-Wildreis und Bohnensalat Erdbeercreme G	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ <sup>A,G,I</sup> mit Champignons, dazu Spiralnudeln Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	2 gekochte Eier <sup>3</sup> auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Huhneintopf „Royal“ <sup>C,G,I</sup> mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis Joghurt „Kirsch-Banane“ x
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs <b>Blau</b> 9,40 € Nährwertangaben je 100 g:	Kräftiges Rindergulasch, <sup>1</sup> dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ x EW 5,7   F 4,8   KH 7,0   KJ 397   BE 0,5	3 Königsberger Klopse <sup>3,8</sup> mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Kirschkompott EW 4,8   F 3,5   KH 7,7   KJ 382   BE 0,6	Gedünstetes Seelachsfilet <sup>2,3,8</sup> in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Quarkcreme mit Schokosplittern G	Gebratenes Hähnchenbrustfilet <sup>1,3</sup> mit Rotweinssoße, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln Erdbeercreme G EW 6,7   F 1,5   KH 8,0   KJ 311   BE 0,7	Saftiger Schweinebraten <sup>1,3</sup> mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H EW 8,5   F 3,8   KH 7,8   KJ 414   BE 0,7	Grüner Bohneneintopf <sup>G,I</sup> mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischleinlage Grießbrei mit Himbeersoße A,G EW 3,7   F 1,9   KH 5,0   KJ 202   BE 0,4	Kalbsgeschnetzeltes <sup>3</sup> in Sahnesoße mit Champignons, dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“ x EW 4,3   F 2,2   KH 7,0   KJ 280   BE 0,5
<b>Premium</b> für Genießer <b>Gold</b> 10,40 €	„Griechische Platte“ - Gyros-Geschnetzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen und Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ x	Gebratenes Rotbarschfilet, natur <sup>2,3</sup> dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat Kirschkompott	Paniertes Schweineschnitzel <sup>1,2,3</sup> „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse und Kräuterpüree Quarkcreme mit Schokosplittern G	„Holsteiner Platte“ <sup>2,3,7</sup> Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Erdbeercreme G	1/2 Grill-Hähnchen, <sup>1</sup> dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und Gurkensalat Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Schollenfilet, natur gebraten <sup>3</sup> mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Gebratene Entenkeule <sup>1</sup> mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhrrchen und Kartoffelklöße Joghurt „Kirsch-Banane“ x Menü- Aufpreis + 1,50€
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit <b>Violett</b> 7,95 €	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ <sup>7</sup> auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ x	„Jägerpfanne“ <sup>1</sup> mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei Kirschkompott	Gebratene Blutwurst, <sup>3</sup> dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Quarkcreme mit Schokosplittern G	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel <sup>1,3</sup> auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln Erdbeercreme G	Rindergulasch <sup>1</sup> mit Champignons, dazu Eiernudeln Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Hähnchenfleisch <sup>G</sup> in Currysoße mit Fruchtteinlage, dazu bunter Gemüseris Grießbrei mit Himbeersoße A,G	2 Kochklopse <sup>A,C,G,I,J</sup> auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Kirsch-Banane“ x
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker <b>Weiß</b> 7,95 €	Milchreis <sup>2,3,5</sup> mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ x	Kräftiger Eintopf <sup>G,I</sup> aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln und Petersilie Kirschkompott	Gefüllte Paprikaschote <sup>A,C,F,G,I,J</sup> (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree Quarkcreme mit Schokosplittern G	Milchreis <sup>G</sup> mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott Erdbeercreme G	Spargelgemüse <sup>3</sup> in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	3 Eierpfannkuchen <sup>A,C,G</sup> mit heißem Fruchtkompott (Pflirsich, Ananas und Mandarinspalten) Grießbrei mit Himbeersoße A,G	4 Kartoffelpuffer <sup>A,C</sup> mit Apfelmus (kalt) Joghurt „Kirsch-Banane“ x
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +0,95 € / Port.	2 Scheiben Römerbraten, <sup>2,3,7,8</sup> garniert mit Eischeiben und Tomate, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) C,I,J	„Schlachtplatte“ <sup>2,3,4,5,7</sup> Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter A,G,I,J,L	Salatplatte „Indisch“ <sup>G</sup> mit Radicchio, Möhren, Paprika, Pflirsichstücken, gebratener Hähnchenbrust und Curry-Dressing	Frischer Obstsalat <sup>A,C,G</sup> mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Fischplatte“ - <sup>8</sup> Brathering und Rollmops mit Zwiebelringen garniert, dazu Vollkornbrot und Butter A,D,G,J	Paniertes Schweineschnitzel <sup>3,8</sup> mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) A,C,J	Geflügelsalat <sup>3</sup> mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter A,C,G,J
<b>Brötchen</b> 0,95 € <b>Kuchen</b> 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Schrippe Bienenstich	Würzlinge Apfel-Vanilleschnitte	Opabrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Omabrötchen gefüllter Butterkuchen	Röggelchen Frucht-Kopenhagener	Sesambrötchen Mohn-Quarkschnitte	Mohnbrötchen gebackener Käsekuchen

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 = Sesamsamen/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)