

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 €

Hähnchenbrust „chinesisch“
mit Möhren, Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln und Pilzen, abgeschmeckt mit Chili, Sojasoße und etwas Knoblauch, dazu Reis

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 33. KW	Montag, 15.08.22	Dienstag, 16.08.22	Mittwoch, 17.08.22	Donnerstag, 18.08.22	Freitag, 19.08.22	Samstag, 20.08.22	Sonntag, 21.08.22
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 9,90 €	Eisbeinflisch 2,3,7 G,I,J auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	Frikadelle 1,3 A,C,G,I,L mit Champignonsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Kirschkompott	Möhreneintopf 2,3,7 G,I mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Quarkcreme mit Schokosplittern G	„Falscher Hase“ 1,3 A,G,I,J,L Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Erdbeercreme G	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art 2,3,4 C,D,G,I,J,L in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Bratwurst „Thüringer Art“ 1,7 G,I,J mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Sauerbraten „Rheinische Art“ 1 G,I,J vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Joghurt „Kirsch-Banane“ x
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 9,90 €	Hühnerfrikassee 3 G,L in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	Hähnchenpfanne „chinesisch“ 3 F,G,I mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis Kirschkompott	2 kleine Frikadellen 1,3 A,C,G,I,J,L mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern G	„Gulasch-Topf“ 1 G,I (vom Rind) mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln Erdbeercreme G	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ A,G,I mit Champignons, dazu Spiralnudeln Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	2 gekochte Eier 3 C,G,I,L auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Huhneintopf „Royal“ C,G,I mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis Joghurt „Kirsch-Banane“ x
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 10,30 € Nährwertangaben je 100 g:	Kräftiges Rindergulasch 1 G,I,J dazu Fingermöhrrchen und Kartoffelpüree Joghurt „Pfirsich-Melba“ x EW 4,2 F 3,7 KH 7,2 KJ 340 BE 0,6	3 Königsberger Klopse 3,8 A,C,G,I,J,L mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Kirschkompott EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6	Gebratenes Hähnchenbrustfilet 1,3 F,G,I,J,L mit Rotweinssoße, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern G EW 6,0 F 1,2 KH 7,0 KJ 267 BE 0,6	Gedünstetes Seelachsfilet 2,3,8 D,G,I,J,L in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Erdbeercreme G EW 6,0 F 2,0 KH 6,0 KJ 282 BE 0,5	Saftiger Schweinebraten 1,3 G,I,J,L 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 G,I mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischeneinlage Grießbrei mit Himbeersoße A,G EW 3,7 F 1,9 KH 5,0 KJ 202 BE 0,4	Kalbsgeschnetzeltes 3 G,I,L in Sahnesoße mit Champignons, dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“ x EW 6,0 F 1,7 KH 9,2 KJ 332 BE 0,7
Premium für Genießer Gold 11,30 €	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ 1,2,3 A,G,I,J (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse und Kräuterpüree Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	„Holsteiner Platte“ 2,3,7 G,I Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Kirschkompott	Schollenfilet, natur gebraten, 2,3,8 D,G,I,L mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Quarkcreme mit Schokosplittern G	„Griechische Platte“ G Gyros-Geschnetzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen und Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki Erdbeercreme G	1/2 Grill-Hähnchen, G dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und Krautsalat Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Gebratenes Rotbarschfilet, natur 3,8 C,D,G,J mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Gebratene Entenkeule 1 A,G mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhrrchen und Kartoffelklöße Joghurt „Kirsch-Banane“ x Menü-Aufpreis + 1,50€
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 8,90 €	Gebratene Blutwurst, A,G dazu Kartoffelpüree und Apfelmus (kalt) Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	„Jägerpfanne“ 1 G,I mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei Kirschkompott	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ 7 G,I auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Quarkcreme mit Schokosplittern G	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel 1,3 A,G,L auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln Erdbeercreme G	Rinderbraten 1 G,I,J mit Rotweinssoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Hähnchenfleisch G in Currysoße mit Fruchteneinlage, dazu bunter Gemüseris Grießbrei mit Himbeersoße A,G	2 Kochklopse A,C,G,I,J auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Kirsch-Banane“ x
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 8,90 €	Milchreis 2,3,5 G,L mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	Grüner Bohneneintopf G,I mit Kartoffeln und Bohnenkraut Kirschkompott	Gefüllte Paprikaschote A,C,F,G,I,J (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Quarkcreme mit Schokosplittern G	Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott Erdbeercreme G	Spargelgemüse 3 C,G,I,L in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	3 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißem Fruchtkompott (Pfirsich, Ananas und Mandarinspalten) Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Leckere Pilzpfanne 1,3 A,C,G,I in Rahmsauce, dazu Butterspätzle Joghurt „Kirsch-Banane“ x
Kaltmenü Abendbrot & mehr Preis bei Anlieferung mit Mittagsmenü, bei Anlieferung allein: +1,00 € / Port.	2 Scheiben Römerbraten, 2,3,7,8 C,I,J garniert mit Eischeiben und Tomate, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	Leckerer, sahniger Kräuterquark A,G garniert mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter	„Schlachtplatte“ 2,3,4,5,7 A,G,I,J,L Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter	Frischer Obstsalat A,C,G mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Fischplatte“ 1,8 A,D,J - Brathering und Rollmops mit Zwiebelringen garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade	Paniertes Schweineschnitzel 3,8 A,C,J mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geflügelsalat 3 A,C,G,J mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 1,30 € Kuchen 2,30 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Sesambrotchen Frucht-Kopenhagener	Mohnbrötchen Apfel-Vanilleschnitte	Vierländer Mohn-Quarkschnitte	Röggelchen Himbeer-Berliner	Opabrötchen Ronsdorfer Pflaumenkuchen	Omabrötchen Quarkschnecke	Kraftkornbrötchen Kirsch-Vanilleschnitte

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 = Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine, Weichtiere und deren Erzeugnisse) enthalten.
 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)