

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€

„Thai-Hühnchen“ -
gebratene Hähnchenbrust mit Erdnussoße,
abgeschmeckt mit Sojasoße und etwas Chili,
dazu Kaiserschoten und 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 35. KW	Montag, 29.08.22	Dienstag, 30.08.22	Mittwoch, 31.08.22	Donnerstag, 01.09.22	Freitag, 02.09.22	Samstag, 03.09.22	Sonntag, 04.09.22
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 9,90€	Rostbratwurst mit Rahmsauce, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Joghurt „Mango“	Hamburger National - Birnen - Bohnen - Speck, dazu Salzkartoffeln Apfelmus	2 kleine Frikadellen auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln Schokoladen-Grießbrei	Ungarisches Gulasch (vom Schwein) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Zitronen-Joghurtcreme	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Vanillepudding mit Kirschsoße	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Erdbeer-Rhabarber-Creme	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 9,90€	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Kartoffel-Röstitaler und Kürbis „süß-sauer“ Joghurt „Mango“	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsauce, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Apfelmus	Bunter Gemüseeintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Schokoladen-Grießbrei	Saftiges Eieromelett mit Rahm-Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler Zitronen-Joghurtcreme	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Vanillepudding mit Kirschsoße	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße, dazu Bohnensalat Erdbeer-Rhabarber-Creme	Lamm-Ragout mit Bohnen, Möhren und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree Schokoladenpudding mit Sahne
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 10,30€ Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Joghurt „Mango“ EW 7,3 F 2,5 KH 6,0 KJ 326 BE 0,5	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Apfelmus EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Schokoladen-Grießbrei EW 4,8 F 5,2 KH 7,2 KJ 398 BE 0,7	Gebratenes Seelachsfilet mit Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Zitronen-Joghurtcreme EW 5,5 F 1,6 KH 7,1 KJ 278 BE 0,6	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Kirschsoße EW 3,2 F 0,4 KH 6,8 KJ 345 BE 0,6	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Erdbeer-Rhabarber-Creme EW 3,7 F 7,5 KH 6,6 KJ 459 BE 0,6	Kalbsrollbraten in Sahnesauce mit Champignons, dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne EW 6,5 F 2,1 KH 8,0 KJ 338 BE 0,6
Premium für Genießer Gold 11,30€	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln Joghurt „Mango“	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Apfelmus	Gebratenes Schollenfilet, natur mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Schokoladen-Grießbrei	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Zitronen-Joghurtcreme Menü- Aufpreis + 1,00€	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Fingermöhren und Kräuterpüree Vanillepudding mit Kirschsoße	Schollenfilet „Finkenwerder Art“, natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensalat Erdbeer-Rhabarber-Creme	Schweinefiletbraten in Pfeffer-Sahnesauce, dazu Fingermöhren und Kartoffel-Röstitaler Schokoladenpudding mit Sahne Menü- Aufpreis + 1,00€
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 8,90€	Gebratene Fischstäbchen, dazu warmer Kartoffelsalat Joghurt „Mango“	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüseeinlage, dazu Spiral-Nudeln Apfelmus	Hackbraten mit Sahnesauce, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) Schokoladen-Grießbrei	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesauce mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Kirschsoße	Kleine gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensauce, dazu weichgekochter Reis Erdbeer-Rhabarber-Creme	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Kräutern Schokoladenpudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 8,90€	Holsteiner Kartoffelsuppe Joghurt „Mango“	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Apfelmus	Sahniger Kräuterquark, dazu Brechbohnen mit Butter und Petersilie und Salzkartoffeln Schokoladen-Grießbrei	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Zitronen-Joghurtcreme	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat Vanillepudding mit Kirschsoße	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesauce Erdbeer-Rhabarber-Creme	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Schokoladenpudding mit Sahne
Kaltmenü Abendbrot & mehr 7,90€ Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,00 € / Port.	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	2 kleine Frikadellen mit Senf, garniert, dazu leckerer Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Leckerer Eiersalat mit Mandarinspalten, Erbsen, Mayonnaise und etwas Curry angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter	„Bunte Salatplatte“ mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtem Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebel, Apfel und etwas Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 1,30€ Kuchen 2,30€ jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Schrippe Streusel-Mandarintaler	Würzlinge Apfel-Vanilleschnitte	Opabrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Omabrötchen Bienenstich	Röggelchen Frucht-Kopenhagener	Sesambrötchen Himbeer-Berliner	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.
 Nahrungangaben = Ca.-Werte/
 Menü 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 (einschließlich
 Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxydationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)