

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
8,75 €
Gelb
Wochenende/Feiertage zuzügl. 0,50 €

„Cranberry-Chicken“ -
Gebratene Hähnchenbrust
mit Cranberry-Senfsauce,
dazu Butternudeln und Tomatensalat

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-menedienst.de



Speiseplan 38. KW	Montag, 14.09.20	Dienstag, 15.09.20	Mittwoch, 16.09.20	Donnerstag, 17.09.20	Freitag, 18.09.20	Samstag, 19.09.20	Sonntag, 20.09.20
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 7,95 €	Rostbratwurst mit Rahmsauce, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Erdbeerpudding mit Sahne	Hamburger National - Birnen - Bohnen - Speck, dazu Salzkartoffeln Joghurt „Apfelkuchen“	2 kleine Frikadellen auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne	Ungarisches Gulasch (vom Schwein) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Apfelmus-Aprikose	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat Fruchtjoghurt „Kirsche“	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Menü-Aufpreis + 0,50 € Grießdessert	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln Zitronenmousse
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 7,95 €	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Erdbeerpudding mit Sahne	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsauce, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Joghurt „Apfelkuchen“	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Schokoladenpudding mit Sahne	3 Kochklopse auf Möhren-Schwarzwurzel-Gemüse in Kräuterrahm, dazu Kartoffelpüree Apfelmus-Aprikose	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Fruchtjoghurt „Kirsche“	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsauce und Parmesankäse Grießdessert	Lamm-Ragout mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis Zitronenmousse
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 8,45 € Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Erdbeerpudding mit Sahne	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Joghurt „Apfelkuchen“	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne	Gedünstetes Fischfilet (Hoki) mit Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Apfelmus-Aprikose	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischbeilage Fruchtjoghurt „Kirsche“	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Grießdessert	Kalbsrollbraten in Sahnesauce mit Champignons, dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse
Premium für Genießer Gold 9,40 €	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln Erdbeerpudding mit Sahne	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Joghurt „Apfelkuchen“	Gebratenes Rotbarschfilet, natur dazu feine Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat Schokoladenpudding mit Sahne	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Sauce (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Apfelmus-Aprikose	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Fingermöhren und Kräutersauce Fruchtjoghurt „Kirsche“	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Grießdessert	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße Zitronenmousse
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,20 €	Gebratene Fischstäbchen, dazu warmer Kartoffelsalat Erdbeerpudding mit Sahne	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüsebeilage, dazu Spiralnudeln Joghurt „Apfelkuchen“	Hackbraten mit Sahnesauce, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüsebeilage) Schokoladenpudding mit Sahne	Hühnerfrikassee in weißer Sauce mit Gemüsebeilage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Apfelmus-Aprikose	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesauce mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße Fruchtjoghurt „Kirsche“	Kleine gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensauce, dazu weichgekochter Reis Grießdessert	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu warmer Speck-Kartoffelsalat Zitronenmousse
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,25 €	Bunter Eintopf aus Möhren, Bohnen und Blumenkohl, mit Kartoffelwürfeln und Petersilie Erdbeerpudding mit Sahne	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Joghurt „Apfelkuchen“	Gabelspaghetti mit bunter Käsesauce (mit Erbsen, Möhren und Petersilie), dazu Karottensalat Schokoladenpudding mit Sahne	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Apfelmus-Aprikose	Spargelgemüse in Holländischer Sauce, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt „Kirsche“	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesauce Grießdessert	2 gekochte Eier mit Senfsauce, dazu Kräutersauce und Möhrensalat Zitronenmousse
Kaltmenü Abendbrot & mehr 5,95 € Preis bei Anlieferung mit Mittagsmenü, bei Anlieferung allein: +1,25 € / Port.	Hausmacher Sülze mit Remouladensauce, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Leckerer Eiersalat mit Mandarinspalten, Erbsen, Mayonnaise und etwas Curry angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillesauce, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Salatplatte „Hawaii“ mit Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, Ananasstückchen, Schinkenstreifen und Cocktail-Dressing	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebel, Apfel und etwas Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	2 kleine Frikadellen mit Senf, garniert, dazu leckerer Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade
Brötchen 0,75 € Kuchen 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung - Bestellung bis 16 Uhr	Sesambrötchen Quarkschnecke	Schrippe Bienenstich	Opabrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Mohnbrötchen gebackener Käsekuchen	Würzlinge Frucht-Kopenhagener	Schrippe gefüllter Butterkuchen	Sesambrötchen Ronsdorfer Pflaumenkuchen

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Näherangaben = Ca.-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert.
 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).
 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 = Sesamamen-erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine-erzeugnisse, N = Weichtiere-erzeugnisse, O = Weizen-erzeugnisse.
 * Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine, Weichtiere und deren Erzeugnisse) enthalten.