

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**

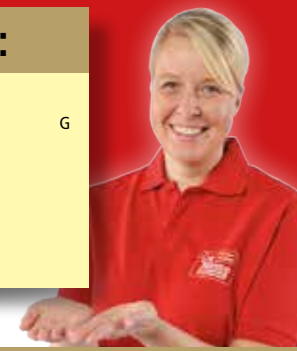
rund um die Welt

Gelb

8,75 €

„Griechische Platte“
- Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein
und Cevapcici mit Zwiebelringen,
dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki

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 39. KW	Montag, 21.09.20	Dienstag, 22.09.20	Mittwoch, 23.09.20	Donnerstag, 24.09.20	Freitag, 25.09.20	Samstag, 26.09.20	Sonntag, 27.09.20
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 7,95 €	Spießbraten vom Schwein mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Götterspeise-Himbeer	2 Kochwürstchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Karamelpudding	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Fruchtjoghurt „Erdbeer“	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Mousse au Chocolat	Lockerer Hackbraten mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Bananenpudding	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Vanillepudding mit Sahne	Kasselerbraten mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Joghurt „Mango“
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 7,95 €	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Götterspeise-Himbeer	Gefüllte Wirsingroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei Karamelpudding	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt „Erdbeer“	Bohnen-Tomaten-Eintopf mit weißen Bohnen, Möhren, Tomaten, Kräutern und 1 Kochwurst Mousse au Chocolat	Gebratenes Fischfilet (Hoki) mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Bananenpudding	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree Vanillepudding mit Sahne	Gebratene Geflügelleber mit Apfelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage und Kräutern) Joghurt „Mango“
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 8,45 € Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln Götterspeise-Himbeer	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Karamelpudding	2 kleine Frikadellen „Jäger Art“ mit Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt „Erdbeer“	Mageres Eisbein auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Mousse au Chocolat	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Bananenpudding	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhregemüse und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Joghurt „Mango“
Premium für Genießer Gold 9,40 € Menü-Aufpreis + 0,50 €	Pfifferlinge in Rahmsauce mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten Götterspeise-Himbeer	Schollenfilet, natur gebraten „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Karamelpudding	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat Fruchtjoghurt „Erdbeer“	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse und Kräuterpüree Mousse au Chocolat	1/2 Grill-Hähnchen, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und eingelegter Kürbis Bananenpudding	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Vanillepudding mit Sahne	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat Joghurt „Mango“
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,20 €	Bunter Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen Götterspeise-Himbeer	2 Eierpfannkuchen mit heißen Früchten (Pflirsich, Ananas, Mandarinspalten) Karamelpudding	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße Fruchtjoghurt „Erdbeer“	Blumenkohl mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Mousse au Chocolat	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Bananenpudding	Kleine Frikadelle in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne	Hähnchenbrustfilet auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree Joghurt „Mango“
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,25 €	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott Götterspeise-Himbeer	Gemüse-Curry mit Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Kartoffeln, Petersilie und Kokosmilch, dazu Reis und Tomatensalat Karamelpudding	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) Fruchtjoghurt „Erdbeer“	3 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Mousse au Chocolat	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Apfelkompott (mit Rosinen) Bananenpudding	Käse-Nudeln Kurze Makaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Gurkensalat Vanillepudding mit Sahne	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße Joghurt „Mango“
Kaltmenü Abendbrot & mehr 5,95 € Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,25 € / Port.	Paniertes Hähnchenschnitzel garniert mit Ananas und Kirsche, dazu leckerer Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	Leckerer, sahniger Kräuterquark, garniert mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Bunte Salatplatte“ mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtem Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing	2 Rollmöpse mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade	Kasselerbraten – kalt – mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 0,75 € Kuchen jew. in Verb. mit einer Menülieferung 1,95 €	Vierländer Frucht-Kopenhagener	Mohnbrötchen Kirsch-Butterkuchen	Schrippe Friesischer Apfelkuchen	Würzlinge Bienenstich	Omabrötchen Streusel-Mandarintaler	Sesambrötchen Eierschecke	Röggelchen Ronsdorfer Pflaumenkuchen

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. 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 = Sesam/erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/erzeugnisse, N = Weichtiere/erzeugnisse, O = Weizen/erzeugnisse, P = Soja/erzeugnisse, Q = Sesam/erzeugnisse, R = Sesam/erzeugnisse, S = Sesam/erzeugnisse, T = Sesam/erzeugnisse, U = Sesam/erzeugnisse, V = Sesam/erzeugnisse, W = Sesam/erzeugnisse, X = siehe Ausdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (einer oder mehr) 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)