

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€

„Thanksgiving-Turkey“ -
Truthahnbraten mit Preiselbeersode,
dazu glasierte Fingermöhren
(mit Ahornsirup, Butter und Petersilie)
und Kürbis-Kartoffelpüree
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, 26.09.22	Dienstag, 27.09.22	Mittwoch, 28.09.22	Donnerstag, 29.09.22	Freitag, 30.09.22	Samstag, 01.10.22	So., 02.10.22, Erntedank
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 9,90€	Eisbeinflisch 2,3,7 auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei G,I,J Joghurt „Pfersich-Melba“ X	Frikadelle 1,3 mit Champignonsoße, A,C,G,I,L dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Kirschkompott	Möhreneintopf 2,3,7 mit Kartoffelwürfeln, Kräutern G,I und 2 Wiener Würstchen Quarkcreme mit Schokosplittern G	„Falscher Hase“ 1,3 - Hackbraten mit Bratensoße, A,G,I,J,L dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Erdbeercreme G	2 „Matjesfilets“ 2,3,4 auf Hausfrauen Art 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 mit Bratensoße, G,I,J dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Grießbrei mit Himbeersode A,G	Sauerbraten „Rheinische Art“ 1 vom Schwein in typischer Soße G,I,J mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Joghurt „Kirsch-Banane“ X
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 9,90€	Hühnerfrikassee 3 in weißer Soße mit Spargel G,L und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln Joghurt „Pfersich-Melba“ X	Hähnchenpfanne 3 „chinesisch“ F,G,I mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis Kirschkompott	2 kleine Frikadellen 1,3 mit Bratensoße, A,C,G,I,J,L dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern G	„Gulasch-Topf“ 1 (vom Rind) mit Paprika, Zwiebeln, G,I 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 auf Rahmspinat, C,G,I,L dazu Salzkartoffeln Grießbrei mit Himbeersode 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 dazu Fingermöhren G,I,J und Kartoffelpüree Joghurt „Pfersich-Melba“ X EW 4,2 F 3,7 KH 7,2 KJ 340 BE 0,6	3 Königsberger Klopse 3,8 mit Kapernsoße, A,C,G,I,J,L 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 mit Rotweinsode, F,G,I,J,L 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 in Senfsoße, D,G,I,J,L dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensode Erdbeercreme G EW 6,0 F 2,0 KH 6,0 KJ 282 BE 0,5	Saftiger Schweinebraten 1,3 mit Bratensoße, G,I,J,L dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H EW 8,5 F 3,8 KH 7,8 KJ 414 BE 0,7	Bunter Gemüseintopf C,G,I mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen Grießbrei mit Himbeersode A,G EW 2,3 F 1,9 KH 6,5 KJ 226 BE 0,5	Kalbsgeschnetzeltes 3 in Sahnesode mit Champignons, G,I,L 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 1,2,3 „Cordon bleu“ A,G,I,J (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse und Kräuterpüree Joghurt „Pfersich-Melba“ X	„Holsteiner Platte“ 2,3,7 Kasseler, Bratwürstchen G,I und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Kirschkompott	Schollenfilet, natur gebraten, 2,3,8 mit Kräuterbutter, Kapern D,G,I,L und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensode 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 mit Remouladensoße, C,D,G,J dazu warmer Kartoffelsalat Grießbrei mit Himbeersode A,G	Gebratene Entenkeule 1 mit Geflügelsoße, A,G dazu Fingermöhren 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 „Pfersich-Melba“ X	„Jägerpfanne“ 1 mit Hackfleisch, G,I und Pilzen, dazu Kartoffelbrei Kirschkompott	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ 7 auf Rahmwirsing, G,I dazu Kartoffelpüree Quarkcreme mit Schokosplittern G	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel 1,3 auf Geflügelsoße, A,G,L dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln Erdbeercreme G	Hackfleischröllchen C,G,I auf Paprikagemüse, dazu Erbsen-Reis Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Hähnchenfleisch G in Currysoße mit Fruchtinlage, dazu bunter Gemüseris Grießbrei mit Himbeersode 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 mit Zimt und Zucker, G,L dazu heißes Backobst Joghurt „Pfersich-Melba“ X	Grüner Bohneneintopf G,I mit Kartoffelwürfeln und Bohnenkraut Kirschkompott	Gefüllte Paprikaschote A,C,F,G,I,J (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Kräuterpüree Quarkcreme mit Schokosplittern G	Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott Erdbeercreme G	Spargelgemüse 3 in Holländischer Soße, C,G,I,L dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	3 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißem Fruchtkompott (Pfersich, Ananas und Mandarinspalten) Grießbrei mit Himbeersode A,G	Leckere Pilzpfanne 1,3 in Rahmsode, A,C,G,I dazu Butterspätzle Joghurt „Kirsch-Banane“ X
Kaltmenü Abendbrot & mehr 7,90€ Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,00 € / Port.	2 Scheiben Römerbraten, 2,3,7,8 garniert mit Eischeiben und Tomate, C,I,J dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Leckerer, sahniger Kräuterquark A,G garniert mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter	„Schlachtplatte“ 2,3,4,5,7 Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst A,G,I,J,L 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 - Brathering und Rollmops A,D,J mit Zwiebelringen garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade	Paniertes Schweineschnitzel 3,8 mit Senf, dazu Kartoffelsalat A,C,J „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geflügelsalat 3 mit Spargel, Champignons A,C,G,J und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 1,30€ Kuchen 2,30€ jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Fitness-Brötchen Eierschecke	Vierländer Zitronenkuchen	Mohnbrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Opabrötchen Mohn-Quarkschnitte	Omabrötchen Apfel-Butterkuchen	Röggelchen Streuseltaler	Sesambrötchen Kirsch-Butterkuchen

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)