

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 €

Gebratenes Schollenfilet
„à la bonne femme“,
natur, auf Weißweinsauce mit Champignons,
dazu Kräuterkartoffeln 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.



An Wochenenden/Feiertagen jew. zzgl. 0,80 €

| Speiseplan 41. KW | Montag, 05.10.20 | Dienstag, 06.10.20 | Mittwoch, 07.10.20 | Donnerstag, 08.10.20 | Freitag, 09.10.20 | Samstag, 10.10.20 | Sonntag, 11.10.20 |
|---|---|--|---|---|--|---|--|
| Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 7,95 € | Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln Wackelpudding | 3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Strudel-Pudding Vanille/ Schoko | Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ | 3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Vanillepudding | Gebratenes Seelachsfilet, natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Rote Grütze mit Sahne | Linseneintopf und 2 Wiener Würstchen Panacotta-Pudding | Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“ |
| Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 7,95 € | Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei Wackelpudding | Bunter Gemüseeintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Strudel-Pudding Vanille/ Schoko | 2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ | Gebratenes Fischfilet (Hoki) mit Honig-Senfsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Vanillepudding | 2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln Rote Grütze mit Sahne | Lockerer Hackbraten mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Panacotta-Pudding | Bratwurstschnecke auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“ |
| Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 8,45 € Nährwertangaben je 100 g: | Frikadelle mit Sahnesauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Wackelpudding EW 5,6 F 4,8 KH 7,3 KJ 326 BE 0,6 | Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln Strudel-Pudding Vanille/ Schoko EW 5,4 F 4,0 KH 5,8 KJ 342 BE 0,5 | Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5 | Kasselerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Vanillepudding EW 4,9 F 4,2 KH 7,8 KJ 381 BE 0,6 | Nudeleintopf mit viel Gemüse und Huhnfleisch Rote Grütze mit Sahne EW 4,6 F 1,6 KH 6,4 KJ 245 BE 0,5 | Feine Kalbsbratwurst mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Panacotta-Pudding EW 4,0 F 6,6 KH 8,2 KJ 459 BE 0,6 | Putenkeulenbraten mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“ EW 6,0 F 7,0 KH 6,6 KJ 484 BE 0,6 |
| Premium für Genießer Gold 9,40 € | „Holzfällersteak“ vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Krautsalat Wackelpudding | Lammkeulenbraten in typischer Soße mit Tomate und Kräutern, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Tomatensalat Strudel-Pudding Vanille/ Schoko Menü- Aufpreis + 0,50 € | 3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ | 2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat Vanillepudding | Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Rote Grütze mit Sahne Menü- Aufpreis + 1,00 € | Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Panacotta-Pudding | Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Joghurt „Kirsch-Banane“ Menü- Aufpreis + 0,50 € |
| Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,20 € | Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis Wackelpudding | Gebratene Fischstäbchen, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Strudel-Pudding Vanille/ Schoko | „Currywurst“ frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu warmer Kartoffelsalat Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ | Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen Vanillepudding | Kleine Frikadelle auf Schmorgurken, dazu Petersilienkartoffeln Rote Grütze mit Sahne | 2 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Panacotta-Pudding | Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle Joghurt „Kirsch-Banane“ |
| Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,25 € | Steckrüben-Möhren-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Petersilie Wackelpudding | Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker Strudel-Pudding Vanille/ Schoko | Gefüllte Paprikaschote (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ | Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Vanillepudding | 2 Hefeklöße dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Rote Grütze mit Sahne | Gabelspaghetti „Bologneser Art“ mit Gemüse-Bolognese und Parmesankäse Panacotta-Pudding | 3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) Joghurt „Kirsch-Banane“ |
| Kaltmenü Abendbrot & mehr 5,95 € Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,25 € / Port. | Kasselerbraten – kalt – mit Sahneerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) | Hackfleischröllchen auf Bulgur-Salat, angemacht mit Gurke, Tomate, Mais und Paprika, garniert, dazu Toastbrot und Butter | Salatplatte „Bella Italia“ mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella-Käse und Basilikum-Dressing | Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen | Geräucherte Makrele mit Zwiebelringen, bunt garniert, dazu Toastbrot und Butter | Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) | Feiner Eiersalat angemacht mit Champignons, Spargel, Erbsen und etwas Mayonnaise, garniert, dazu Toastbrot und Butter |
| Brötchen 0,75 € Kuchen 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung | Omabrotchen Butter-Kopenhagenerkamm | Röggelchen Apfel-Butterkuchen | Fitness-Brötchen Streusel-Mandarintaler | Vierländer Eierschecke | Opabrotchen Butterkuchen mit Guss | Mohnbrötchen Bienenstich | Schrippe 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, X = siehe Ausdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (einer oder mehrerer) 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)