

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 €

„Piccata Milanese“ -
Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle
gebraten, dazu saftige Tomaten-Nudeln
und gemischter Salat



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 49. KW	Montag, 30.11.20	Dienstag, 01.12.20	Mittwoch, 02.12.20	Donnerstag, 03.12.20	Freitag, 04.12.20	Samstag, 05.12.20	So., 06.12.20, 2. Advent/Nikolaus
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 7,95 €	Kasseler mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Karamelpudding	Geschmorte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln Rote Grütze	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Nougatcreme	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Mandarinencreme	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsöße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Bananenpudding mit Schokoladensoße	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Vanillepudding mit Erdbeersoße	Rahmgulasch (vom Schwein), dazu Leipziger Allerlei und Butternudeln Spekulatiuspudding
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 7,95 €	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree Karamelpudding	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Rote Grütze	Rinderschmorbraten mit Rotweinsöße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Nougatcreme	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Mandarinencreme	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Bananenpudding mit Schokoladensoße	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Vanillepudding mit Erdbeersoße	2 kleine Frikadellen auf Schmorgurkengemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln Spekulatiuspudding
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 8,45 € Nährwertangaben je 100 g:	Blumenkohl mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Karamelpudding	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen Rote Grütze	Feine Kalbsbratwurst mit Rahmsöße, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln Nougatcreme	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Mandarinencreme	Schinken-Rührei, dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln Bananenpudding mit Schokoladensoße	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei Vanillepudding mit Erdbeersoße	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Finger-möhren und Petersilienkartoffeln Spekulatiuspudding
Premium für Genießer Gold 9,40 €	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln Karamelpudding	Gebratenes Schollenfilet, natur mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Rote Grütze	„Griechische Platte“ - Gyros-Geschneitzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen und Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki Nougatcreme	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler und Kochwurst, dazu Salzkartoffeln Mandarinencreme	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree Bananenpudding mit Schokoladensoße	Schollenfilet, natur gebraten, mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Vanillepudding mit Erdbeersoße	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Spekulatiuspudding
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,20 €	Seemannslabskaus mit 1 Spiegelei und 1 Rollmops Karamelpudding	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Rote Grütze	Kleine Frikadelle auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Nougatcreme	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln Mandarinencreme	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree Bananenpudding mit Schokoladensoße	Putengulasch, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Erdbeersoße	Kräuter-Rührei, dazu leckere Bratkartoffeln Spekulatiuspudding
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,25 €	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott Karamelpudding	Räucher-Tofu auf Grünkohl, dazu Salzkartoffeln Rote Grütze	Süßer Grießflammeri mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Nougatcreme	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und gemischter Salat Mandarinencreme	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße Bananenpudding mit Schokoladensoße	Leckere Pilzpfanne in Rahmsöße, dazu Butterspätzle Vanillepudding mit Erdbeersoße	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmorellen (ohne Steine) Spekulatiuspudding
Kaltmenü Abendbrot & mehr 5,95 € Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,25 € / Port.	Brathering mit Zwiebelringen, garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade Karamelpudding	Salatplatte „Florida“ mit Salatmix, Gurke, Tomate, Mandarinspalten, Hähnchenfleisch und Cocktail-Dressing Rote Grütze	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen Nougatcreme	„Käseplatte“ mit Gouda, Edamer und Camembert, garniert, dazu Grau- und Vollkornbrot, Butter und Schmalz Nougatcreme	„Matjesfilet“ auf Hausfrauen Art mit Apfel-, Zwiebel-Sahnesoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) Nougatcreme	Frikadelle mit Senf, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) Nougatcreme	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter Nougatcreme
Brötchen 0,75 € Kuchen 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Omabrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Röggelchen Apfel-Butterkuchen	Fitness-Brötchen Streusel-Mandarintaler	Vierländer Eierschecke	Opabrötchen 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/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 = Sesam/erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/erzeugnisse, N = Weichtiere/erzeugnisse, X = siehe Ausdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (einer, mehrere und deren Erzeugnisse) enthalten.
 Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärtzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)