

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

9,25 €

Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“
mit Currysoße
und Ananas- und Pfirsichstücken,
dazu Reis
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 1. KW	Montag, 04.01.21	Dienstag, 05.01.21	Mi., 06.01.21, Heilige Drei Könige	Donnerstag, 07.01.21	Freitag, 08.01.21	Samstag, 09.01.21	Sonntag, 10.01.21
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 8,45 €	Eisbeinflisch 2,3,7 auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei G,I,J	Grünkohl 2,3 mit 2 Kochwürstchen, dazu Salzkartoffeln A,I,J,L	Möhreneintopf 2,3,7 mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen G,I	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art 2,3,4 in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln C,D,G,I,J,L	„Falscher Hase“ - 1,3 Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln A,G,I,J,L	Bratwurst „Thüringer Art“ 1,7 mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree G,I,J	Sauerbraten „Rheinische Art“ 1 vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,I,J
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 8,45 €	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ A,G,I mit Champignons, dazu Spiralnudeln	Hähnchenpfanne „chinesisch“ 3 mit Huhnfleisch F,G,I und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis	2 kleine Frikadellen 1,3 mit Bratensoße, A,C,G,I,J,L dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln	Hühnerfrikassee 3 in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln G,L	Spitzkohl-Eintopf 2,3 mit Möhren, Kartoffeln, Petersilie und 2 kleinen Kochwürstchen G,I,J	2 gekochte Eier 3 auf Rahmspinat, C,G,I,L dazu Salzkartoffeln	Huhneintopf „Royal“ C,G,I mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 8,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Kräftiges Rindergulasch, 1 dazu Kartoffelpüree G,I,J und Bohnensalat	3 Königsberger Klopse 3,8 mit Kapernsoße, A,C,G,I,J,L dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat	Gebratenes Hähnchenbrustfilet 1,3 mit Rotweinsauce, F,G,I,J,L dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln	Saftiger Schweinebraten 1,3 mit Bratensoße, G,I,J,L dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet 2,3,8 in Senfsoße, D,G,I,J,L	Grüner Bohneneintopf G,I mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischleinlage	Kalbsgeschnetzeltes 3 in Sahnesoße mit Champignons, G,I,L dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln
Premium für Genießer Gold 9,90 €	Zartes, paniertes Hähnchenschnitzel A,G,I (gefüllt mit Frischkäse), dazu Tomaten-Nudeln und bunter Salat	Gebratenes Rotbarschfilet, natur 3,8 mit Remouladensauce, C,D,G,I,L dazu warmer Kartoffelsalat	„Holsteiner Platte“ 2,3,7 Kasseler, Bratwürstchen G,I und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln	Pfifferlinge 1,2,3 mit etwas Speck, Zwiebeln C,G,I,J und Kräutern, Menü- Aufpreis + 0,50 € dazu ein goldgelbes Eieromelett und Kartoffel-Röstitaler	1/2 Grill-Hähnchen, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat	Schollenfilet „Finkenwerder Art“, 2,3 natur gebraten, mit Speckstippe, D,L dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat	Gebratene Entenkeule 1 mit Geflügelsoße, A,G dazu Fingermöhrrchen und Kartoffelklöße Menü- Aufpreis + 1,00 €
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,70 €	„Jägerpfanne“ 1 mit Hackfleisch, G,I und Pilzen, dazu Kartoffelbrei	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ 7 auf Rahmwürsing, G,I dazu Kartoffelpüree	Gebratene Blutwurst, A,G dazu Kartoffelpüree und Apfelmus (kalt)	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel 1,3 auf Geflügelsoße, A,G,L	Rindergulasch 1 mit Champignons, A,C,G,I,J dazu Eiernudeln	Hähnchenfleisch G in Currysoße mit Fruchtleinlage, dazu bunter Gemüseries	2 Kochklopse A,C,G,I,J auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,75 €	Milchreis 2,3,5 mit Zimt und Zucker, G,L dazu heißes Backobst	Kräftiger Eintopf G,I aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwürzeln, Kartoffeln und Petersilie	3 Eierpfannkuchen, A,C,G dazu heiße Schokoladensauce mit Birnenstücken	Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott	Kräuter-Rührei C,G,I mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat	3 Eierpfannkuchen A,C,G mit heißem Fruchtkompott (Pfirsich, Ananas und Mandarinspalten)	4 Kartoffelpuffer A,C mit Apfelmus (kalt)
Kaltmenü Abendbrot & mehr 5,95 € Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,25 € / Port.	2 Scheiben Römerbraten, 2,3,7,8 garniert mit Eischeiben und Tomate, C,I,J dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Salatplatte „Amerika“ 2,3 Salatmix, Gurke, Tomate, C,G,J Mais, Putenbrust und Thousand-Island-Dressing	„Schweizer Käse-Wurst-Salat“ 2,3,7 mit Fleischwurst und Emmentaler, A,C,G,J abgeschmeckt mit Senf und Schnittlauch, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	„Schlachtplatte“ 2,3,5,7 Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst, A,G,I,J,L und Schmalz, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter	2 Rollmöpse 8 mit Zwiebelringen, D,J und Tomate garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	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 0,75 €	Sesambrötchen	Schrippe	Opabrötchen	Mohnbrötchen	Würzlinge	Schrippe	Sesambrötchen
Kuchen jew. in Verb. mit einer Menülieferung 1,95 €	Quarkschnecke	Bienenstich	Butter-Kopenhagenerkamm	gebackener Käsekuchen	Frucht-Kopenhagener	gefüllter Butterkuchen	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. Nahrungangaben = 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 = 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)