

Einfach bis 16.00 Uhr bestellen –
und schon am nächsten Tag genießen

040-7276727
Fax: 040-7276720

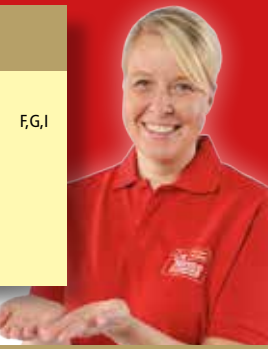


Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

**Internationales
Wochenmenü**
rund um die Welt
Gelb

9,25 €

Hähnchenbrust „chinesisch“
mit Möhren, Bambussprossen, Paprika,
Zwiebeln und Pilzen, abgeschmeckt mit Chili,
Sojasoße und etwas Knoblauch, 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 3. KW	Montag, 18.01.21	Dienstag, 19.01.21	Mittwoch 20.01.21	Donnerstag, 21.01.21	Freitag, 22.01.21	Samstag, 23.01.21	Sonntag, 24.01.21
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 8,45 €	Rostbratwurst mit Rahmsauce, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt „Kirsche“	Hamburger National - Birnen - Bohnen - Speck, dazu Salzkartoffeln Apfelmus	2 kleine Frikadellen auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln Schokoladen-Grießbrei	Grünkohl mit 2 Kochwürstchen, dazu Salzkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat Vanillepudding mit Kirschsoße	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Erdbeer-Rhabarber-Creme	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 8,45 €	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Fruchtjoghurt „Kirsche“	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsauce, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Apfelmus	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Schokoladen-Grießbrei	3 Kochklopse auf Möhren-Schwarzwurzel-Gemüse in Kräuterrahm, dazu Kartoffelpüree Zitronen-Joghurtcreme	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Vanillepudding mit Kirschsoße	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße und Parmesankäse Erdbeer-Rhabarber-Creme	Lamm-Ragout mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis Schokoladenpudding mit Sahne
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 8,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt „Kirsche“ EW 7,3 F 2,5 KH 6,0 KJ 326 BE 0,5	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Apfelmus EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Schokoladen-Grießbrei EW 4,8 F 5,2 KH 7,2 KJ 398 BE 0,7	Gebratenes Fischfilet (Hoki) mit Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Zitronen-Joghurtcreme EW 5,5 F 1,6 KH 7,1 KJ 278 BE 0,6	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleischbeilage Vanillepudding mit Kirschsoße EW 3,6 F 1,5 KH 4,3 KJ 195 BE 0,4	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Erdbeer-Rhabarber-Creme EW 3,7 F 7,5 KH 6,6 KJ 459 BE 0,6	Kalbsrollbraten in Sahnesauce mit Champignons, dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne EW 5,9 F 3,0 KH 6,0 KJ 297 BE 0,5
Premium für Genießer Gold 9,90 €	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln Fruchtjoghurt „Kirsche“	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Apfelmus	Gebratenes Rotbarschfilet, natur dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat Schokoladen-Grießbrei	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Zitronen-Joghurtcreme Menü- Aufpreis + 0,50 €	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Fingermöhren und Kräuterpüree Vanillepudding mit Kirschsoße	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Erdbeer-Rhabarber-Creme	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsoße, dazu Grünkohl und Kartoffelklöße Schokoladenpudding mit Sahne Menü- Aufpreis + 1,00 €
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,70 €	Gebratene Fischstäbchen, dazu warmer Kartoffelsalat Fruchtjoghurt „Kirsche“	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüsebeilage, dazu Spiralnudeln Apfelmus	Hackbraten mit Sahnesauce, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüsebeilage) Schokoladen-Grießbrei	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüsebeilage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesauce mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Kirschsoße	Kleine gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Erdbeer-Rhabarber-Creme	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu warmer Speck-Kartoffelsalat Schokoladenpudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,75 €	Bunter Eintopf aus Möhren, Bohnen und Blumenkohl, mit Kartoffelwürfeln und Petersilie Fruchtjoghurt „Kirsche“	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Apfelmus	Gabelspaghetti mit bunter Käsesauce (mit Erbsen, Möhren und Petersilie), dazu Karottensalat Schokoladen-Grießbrei	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Zitronen-Joghurtcreme	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Kirschsoße	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesauce Erdbeer-Rhabarber-Creme	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Schokoladenpudding mit Sahne
Kaltmenü Abendbrot & mehr Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,25 € / Port.	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Leckerer Eiersalat mit Mandarinspalten, Erbsen, Mayonnaise und etwas Curry angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter	Wurstplatte Mortadella, Salami, Blut- und Leberwurst, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter	Salatplatte „Hawaii“ mit Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, Ananasstückchen, Schinkenstreifen und Cocktail-Dressing	Feiner Heringsalat mit Gurke, Zwiebel, Apfel und etwas Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	2 kleine Frikadellen mit Senf, garniert, dazu leckerer Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade
Brötchen 0,75 € Kuchen 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Fitness-Brötchen Apfel-Butterkuchen	Vierländer Kirsch-Butterkuchen	Mohnbrötchen Mohn-Eierschecke	Schrippe Frucht-Kopenhagener	Omabrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Röggelchen Streusel-Mandarintaler	Sesambrötchen Ronsdorfer Apfelkuchen

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 = Sesamsamen/erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/erzeugnisse, N = Weichtiere/erzeug-
 nisse; 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 Anti-
 oxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt,
 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält
 eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)