

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 €

„Allgäuer Schweinesteak“ -
gebratenes Nackensteak, überbacken
mit Champignons, Schinken und Käse,
dazu Kartoffel-Röstitaler 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 4. KW	Montag, 25.01.21	Dienstag, 26.01.21	Mittwoch 27.01.21	Donnerstag, 28.01.21	Freitag, 29.01.21	Samstag, 30.01.21	Sonntag, 31.01.21
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 8,45 €	Spießbraten vom Schwein mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Joghurt „Pflaume-Zimt“	2 Kochwürstchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Fruchtcocktail	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Schokoladensoße	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Kirschcreme	Lockerer Hackbraten mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Schoko-Mint-Pudding	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Milchreis mit Erdbeersoße	Kasselerbraten mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Panacottapudding
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 8,45 €	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Pflaume-Zimt“	Gefüllte Wirsingroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei Fruchtcocktail	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße	Steckrüben-Eintopf mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen Kirschcreme	Gebratenes Fischfilet (Hoki) mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Schoko-Mint-Pudding	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree Milchreis mit Erdbeersoße	Gebratene Geflügelleber mit Apfelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage und Kräutern) Panacottapudding
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 8,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln Joghurt „Pflaume-Zimt“	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Fruchtcocktail	2 kleine Frikadellen „Jäger Art“ mit Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße	Mageres Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Kirschcreme	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Schoko-Mint-Pudding	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhregemüse und Petersilienkartoffeln Milchreis mit Erdbeersoße	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Panacottapudding
Premium für Genießer Gold 9,90 €	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse und Kräuterpüree Joghurt „Pflaume-Zimt“	Schollenfilet, natur gebraten „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Fruchtcocktail	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Vanillepudding mit Schokoladensoße	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat Kirschcreme	Pfifferlinge in Rahmsauce mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten Schoko-Mint-Pudding	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Milchreis mit Erdbeersoße	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat Panacottapudding
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,70 €	Bunter Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen Joghurt „Pflaume-Zimt“	2 Eierpannkuchen mit heißen Früchten (Pflirsich, Ananas, Mandarinspalten) Fruchtcocktail	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße Vanillepudding mit Schokoladensoße	Blumenkohl mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Kirschcreme	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Schoko-Mint-Pudding	Kleine Frikadelle in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Milchreis mit Erdbeersoße	Hähnchenbrustfilet auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree Panacottapudding
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,75 €	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott Joghurt „Pflaume-Zimt“	Gemüse-Curry mit Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Kartoffeln, Petersilie und Kokosmilch, dazu Tomaten-Nudeln Fruchtcocktail	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) Vanillepudding mit Schokoladensoße	3 Eierpannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Kirschcreme	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Apfelkompott (mit Rosinen) Schoko-Mint-Pudding	Käse-Nudeln Kurze Makaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Gurkensalat Milchreis mit Erdbeersoße	Eierpannkuchen mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße Panacottapudding
Kaltmenü Abendbrot & mehr 5,95 € Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,25 € / Port.	Paniertes Hähnchenschnitzel garniert mit Ananas und Kirsche, dazu leckerer Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	Leckerer, sahniger Kräuterquark, garniert mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Bunte Salatplatte“ mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtem Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing	2 Rollmöpse mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade	Kasselerbraten – kalt – mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 0,75 €	Omabrötchen	Röggelchen	Fitness-Brötchen	Vierländer	Opabrötchen	Mohnbrötchen	Schrippe
Kuchen jew. in Verb. mit einer Menülieferung 1,95 €	Butter-Kopenhagenerkamm	Apfel-Butterkuchen	Streusel-Mandarintaler	Eierschecke	Butterkuchen mit Guss	Bienenstich	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, O = Weichtiere/erzeugnisse, P = Weichtiere/erzeugnisse, Q = Weichtiere/erzeugnisse, R = Weichtiere/erzeugnisse, S = Weichtiere/erzeugnisse, T = Weichtiere/erzeugnisse, U = Weichtiere/erzeugnisse, V = Weichtiere/erzeugnisse, W = Weichtiere/erzeugnisse, X = Weichtiere/erzeugnisse.
 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)