

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

040-7276727

Fax: 040-7276720



Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

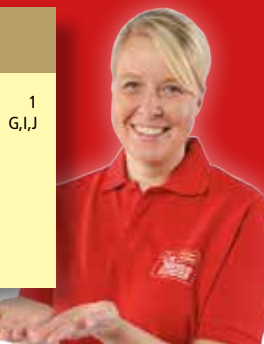
**Internationales
Wochenmenü**

rund um die Welt

Gelb

9,25 €

„Mouton au Calvados“ -
Lammbraten in Soße mit Apfelstücken
und Calvados, dazu Ratatouille
und Kürbis-Kartoffelpüree



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 5. KW	Montag, 01.02.21	Dienstag, 02.02.21	Mittwoch 03.02.21	Donnerstag, 04.02.21	Freitag, 05.02.21	Samstag, 06.02.21	Sonntag, 07.02.21
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 8,45 €	Rahmgulasch „Jäger Art“ (vom Schwein) mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln Zitronenmousse	Gebratene Frikadelle mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Grüner Erbseneintopf mit 2 Wiener Würstchen Karamelpudding mit Sahnesoße	Grünkohl mit 2 Kochwürstchen, dazu Salzkartoffeln Grießbrei mit Kirschoße	Gebratenes Seefischfilet, natur, mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Joghurtcreme mit Früchten	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Specksoße und Kartoffelbrei Cappuccinopudding	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis Erdbeerpudding mit Sahne
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 8,45 €	Gebratene Fleischbällchen auf saftigen Tomaten-Nudeln, dazu Bohnensalat Zitronenmousse	Feine Bratwurst in Rahmsoße, dazu Blumenkohl- röschen in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Karamelpudding mit Sahnesoße	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße Grießbrei mit Kirschoße	Bunter Bohneneintopf mit Möhren, Kürbis, Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen Joghurtcreme mit Früchten	Kräftiges Gulasch (vom Schwein), dazu Rotkohl und Eiernudeln Cappuccinopudding	Leckeres Pilzragout in Rahmsoße mit Kräutern und etwas Speck, dazu Serviettenknödel Erdbeerpudding mit Sahne
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 8,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Mageres Kasseler mit Soße, dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree Zitronenmousse	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree Erdbeer-Rhabarber-Grütze	„Falscher Hase“ - Hackbraten mit Sahnesoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln Karamelpudding mit Sahnesoße	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Senfsoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Grießbrei mit Kirschoße	Hähnchenbrust mit Spargelcremesoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln Joghurtcreme mit Früchten	Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen Cappuccinopudding	Spießbraten vom Schwein in Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Erdbeerpudding mit Sahne
Premium für Genießer Gold 9,90 €	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Zitronenmousse	Paniertes Schweineschnitzel „Försterin Art“ mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Tomatensalat Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Gebratenes, paniertes Schollenfilet mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Karamelpudding mit Sahnesoße	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Grießbrei mit Kirschoße	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Joghurtcreme mit Früchten	Schollenfilet, natur gebraten, mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Cappuccinopudding	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Erdbeerpudding mit Sahne
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,70 €	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Zitronenmousse	Hähnchenpfanne mit viel Gemüse, dazu Reis Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Schmorkohl mit Hackfleisch, dazu Kartoffelpüree Karamelpudding mit Sahnesoße	Rinderbraten mit Rotweinssoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Grießbrei mit Kirschoße	Spaghetti „Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße Joghurtcreme mit Früchten	Putenrollbraten in Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree Cappuccinopudding	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelssoße, dazu Kräuterpüree Erdbeerpudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,75 €	Bunter Gemüsetopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen, Petersilie, Grießklößchen und Nudeln Zitronenmousse	Kaiserschmarrn (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Blumenkohl in sahniger Käsesoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Karamelpudding mit Sahnesoße	3 Eierpfannkuchen, dazu heiße Schokoladensauce mit Birnenstücken Grießbrei mit Kirschoße	Grießflammeri mit heißem Aprikosenkompott Joghurtcreme mit Früchten	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Cappuccinopudding	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeerkompott Erdbeerpudding mit Sahne
Kaltmenü Abendbrot & mehr 5,95 € Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,25 € / Port.	2 kleine Frikadellen mit Senf garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Prager Schinkenbraten, bunt garniert, dazu Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	„Salatplatte“ - Blattsalate, Gurke, Tomate, Möhren- stifte, Croutons, gekochter Schinken und Cocktail-Dressing	„Käseplatte“ mit Gouda, Edamer und Frischkäse, garniert, dazu Grau- und Vollkornbrot, Butter und Schmalz	Brathering mit Zwiebelringen, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 0,75 €	Opabrötchen	Mohnbrötchen	Vierländer	Röggelchen	Schrippe	Omabrötchen	Kraftkornbrötchen
Kuchen jew. in Verb. mit einer Menülieferung 1,95 €	Eierschecke	gefüllter Butterkuchen mit Zucker	Mohn-Eierschecke	Himbeer-Berliner	Frucht-Kopenhagener	Streusel-Mandarintaler	Vanille-Kirschschnitte

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/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)