

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**

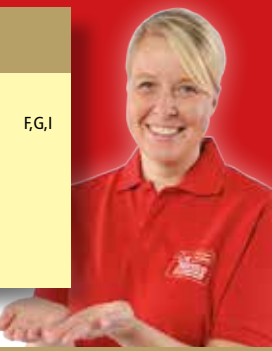
rund um die Welt

Gelb

Wochenende/Feiertage zuzügl. 0,50 €

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.

www.hanse-menuedienst.de



| Speiseplan 15. KW | Montag, 06.04.20 | Dienstag, 07.04.20 | Mittwoch, 08.04.20 | Do., 09.04.20, Gründonnerstag | Fr., 10.04.20, Karfreitag | Samstag, 11.04.20 | So., 12.04.20, Ostersonntag |
|---|--|--|--|---|---|---|---|
| Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 8,45 € | Spießbraten vom Schwein mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Götterspeise-Himbeer | 2 Kochwürstchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Karamelpudding | Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Fruchtjoghurt „Erdbeer“ | 2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Mousse au Chocolat | Lockerer Hackbraten mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Bananenpudding | Huhneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Vanillepudding mit Sahne | Kasselerbraten mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Joghurt „Mango“ |
| Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 8,45 € | 2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Götterspeise-Himbeer | Gefüllte Wirsingroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsoße, dazu Kartoffelbrei Karamelpudding | Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt „Erdbeer“ | Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen Mousse au Chocolat | Gebratenes Fischfilet (Hoki) mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Bananenpudding | Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree Vanillepudding mit Sahne | Gebratene Geflügelleber mit Apfelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage und Kräutern) Joghurt „Mango“ |
| Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 8,95 € Nährwertangaben je 100 g: | Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln Götterspeise-Himbeer | Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Karamelpudding | 2 kleine Frikadellen „Jäger Art“ mit Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt „Erdbeer“ | Mageres Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Mousse au Chocolat | Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Bananenpudding | Gekochter Tafelspitz (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne | Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Joghurt „Mango“ |
| Premium für Genießer Gold 9,90 € | Pfifferlinge in Rahmsoße mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten Götterspeise-Himbeer | Schollenfilet „Finkenwerder Art“, natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat Karamelpudding | Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Fruchtjoghurt „Erdbeer“ | „Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler und Kochwurst, dazu Salzkartoffeln Mousse au Chocolat | Schollenfilet, natur gebraten, mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Bananenpudding | 1/2 Grill-Hähnchen, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und eingelegter Kürbis Vanillepudding mit Sahne | Lammkeulenbraten in typischer Soße mit Tomate und Kräutern, dazu Kräuterpüree und Tomatensalat Joghurt „Mango“ |
| Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,70 € | Deftiger Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen Götterspeise-Himbeer | 2 Eierpannkuchen mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinspalten) Karamelpudding | Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße Fruchtjoghurt „Erdbeer“ | Blumenkohl mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Mousse au Chocolat | Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Bananenpudding | Kleine Frikadelle in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne | Hähnchenbrustfilet auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree Joghurt „Mango“ |
| Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,75 € | Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott Götterspeise-Himbeer | Vegetarische „Kochklopse“ auf Rahm-Wirsing, dazu Kräuterpüree Karamelpudding | 4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) Fruchtjoghurt „Erdbeer“ | 3 Eierpannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Mousse au Chocolat | Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Apfelkompott (mit Rosinen) Bananenpudding | Käse-Nudeln Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Bohnensalat Vanillepudding mit Sahne | Eierpannkuchen mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße Joghurt „Mango“ |
| 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) | „Schweizer Käse-Wurst-Salat“ mit Fleischwurst und Emmentaler, abgeschmeckt mit Senf und Schnittlauch, garniert, dazu Bauernbrot und Butter | 2 Rollmöpse mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) | „Bunte Salatplatte“ mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtem Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing | Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen | 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 | Mohnbrötchen | Schrippe | Würzlinge | | Sesambrötchen | Röggelchen |
| Kuchen 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung - Bestellung bis 16 Uhr | Streusel-Mandarintaler | Kirsch-Butterkuchen | Friesischer Apfelkuchen | Bienenstich | | Eierschecke | 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 = Sesamsamen/erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/erzeugnisse, N = Weichtiere/erzeugnisse, X = siehe Ausdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (einer oder mehr) 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)