

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**

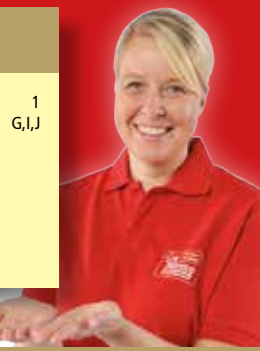
rund um die Welt

Gelb

Wochenende/Feiertage zuzügl. 0,50 €

9,25 €

„Mouton aux herbes“ -
Geschmorter Lammbraten in kräftiger Soße
mit Estragon, Thymian und Rosmarin,
dazu Ratatouille und 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 16. KW	Mo., 13.04.20, Ostermontag	Dienstag, 14.04.20	Mittwoch, 15.04.20	Donnerstag, 16.04.20	Freitag, 17.04.20	Samstag, 18.04.20	Sonntag, 19.04.20
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 8,45 €	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln Grießdessert	Gebratene Frikadelle mit Champignonsoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Erdbeerpudding	Grüner Erbseneintopf mit 2 Wiener Würstchen Joghurt „Rhabarber-Vanille“	Gebratene Hähnchenkeule auf buntem Frühlingsgemüse, mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Apfelmus	Gebratenes Seefischfilet, natur, mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Zitronenmousse	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Specksoße und Kartoffelbrei Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis Schokoladenpudding mit Sahne
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 8,45 €	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Reis Grießdessert	Feine Bratwurst in Rahmsoße, dazu Blumenkohl- röschen in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Erdbeerpudding	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Joghurt „Rhabarber-Vanille“	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße Apfelmus	Kräftiger Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Kasselerfleisch Zitronenmousse	Kräftiges Gulasch (vom Schwein), dazu Rotkohl und Eiernudeln Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“	Leckeres Pilzragout in Rahmsoße mit Kräutern und etwas Speck, dazu Serviettenknödel Schokoladenpudding mit Sahne
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 8,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Mageres Kasseler mit Soße, dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree Grießdessert EW 5,5 F 4,9 KH 5,5 KJ 363 BE 0,5	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree Erdbeerpudding EW 4,2 F 4,8 KH 6,8 KJ 370 BE 0,6	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Senfsoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Joghurt „Rhabarber-Vanille“ EW 5,4 F 6,9 KH 8,3 KJ 496 BE 0,7	„Falscher Hase“ - Hackbraten mit Sahnesoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln Apfelmus EW 8,0 F 8,0 KH 7,0 KJ 509 BE 0,5	Hähnchenbrust mit Spargelcremesoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse EW 5,8 F 1,3 KH 6,0 KJ 264 BE 0,5	Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ EW 2,1 F 3,2 KH 7,0 KJ 261 BE 0,5	Spießbraten vom Schwein in Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne EW 9,1 F 3,8 KH 6,0 KJ 387 BE 0,5
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 Grießdessert	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Erdbeerpudding	Gebratenes, paniertes Schollenfilet mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Joghurt „Rhabarber-Vanille“	Paniertes Schweineschnitzel „Försterin Art“ mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln und Tomatensalat Apfelmus	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Zitronenmousse	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Schokoladenpudding mit Sahne
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,70 €	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Grießdessert	Hähnchenpfanne mit viel Gemüse, dazu Reis Erdbeerpudding	Schmorkohl mit Hackfleisch, dazu Kartoffelpüree Joghurt „Rhabarber-Vanille“	Rinderbraten mit Rotweinsauce, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Apfelmus	Spaghetti „Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße Zitronenmousse	Putenrollbraten in Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitz und Kartoffelpüree Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce, dazu Kräuterpüree Schokoladenpudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,75 €	Bunter Gemüsetopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen, Petersilie, Grießklößchen und Nudeln Grießdessert	3 Eierpfannkuchen, dazu heiße Schokoladensauce mit Birnenstücken Erdbeerpudding	Blumenkohl in sahniger Käsesauce, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Joghurt „Rhabarber-Vanille“	Kaiserschmarrn (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus Apfelmus	Grießflammeri mit heißem Aprikosenkompott Zitronenmousse	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeerkompott Schokoladenpudding 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) Grießdessert	Prager Schinkenbraten, bunt garniert, dazu Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	„Käseplatte“ mit Gouda, Edamer und Frischkäse, garniert, dazu Grau- und Vollkornbrot, Butter und Schmalz	„Frühlings-Salat“ - Blattsalate, Gurke, Tomate, Radieschen, Croutons, gekochter Schinken und Bärlauch-Dressing	Brathering mit Zwiebelringen, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) Grießdessert	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 0,75 € Kuchen 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung - Bestellung bis 16 Uhr	Vierländer Kirsch-Butterkuchen	Mohnbrötchen Mohn-Eierschecke	Schrippe Frucht-Kopenhagener	Omabrotchen Butter-Kopenhagenerkamm	Kraftkornbrötchen Himbeer-Berliner	Sesambrotchen 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/Menu ohne Salat, Dessert.
 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).
 Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide/erzeugnisse, B = Krebstiere/erzeugnisse, C = Eier/erzeugnisse, C = Eiweiß/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 = Sesam/erzeugnisse, 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 = alle Speisen können Spuren dieser Allergene (einer oder mehr) enthalten.