

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

10,30€

„Poulet de Dijon“ -
Gebratene Hähnchenbrust
mit feiner Dijon-Senfsoße,
dazu Butternudeln
und Karottensalat
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 18. KW | Montag, 03.05.21 | Dienstag, 04.05.21 | Mittwoch, 05.05.21 | Donnerstag, 06.05.21 | Freitag, 07.05.21 | Samstag, 08.05.21 | Sonntag, 09.05.21 |
|--|--|---|---|---|--|--|---|
| Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 9,50€ | Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln Mousse au Chocolat | 3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Pfirsichkompott | 3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Mokkapudding mit Vanillesoße | Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Pistazienpudding | Gebratenes Seelachsfilet, natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Mandelpudding mit Kirschsoße | Linseneintopf und 2 Wiener Würstchen Schokoladenpudding mit Birnenstückchen | Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne |
| Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 9,50€ | Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei Mousse au Chocolat | Bunter Gemüseeintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Pfirsichkompott | Gedünstetes Fischfilet (Hoki) mit Zitronensoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln Mokkapudding mit Vanillesoße | 2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Pistazienpudding | 2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße | Lockerer Hackbraten mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Birnenstückchen | Bratwurstschnecke auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Vanillepudding mit Sahne |
| Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 9,95€ Nährwertangaben je 100 g: | Frikadelle mit Sahneseife, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Mousse au Chocolat EW 5,6 F 4,8 KH 7,3 KJ 326 BE 0,6 | Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln Pfirsichkompott EW 5,4 F 4,0 KH 5,8 KJ 342 BE 0,5 | Kasselerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Mokkapudding mit Vanillesoße EW 4,9 F 4,2 KH 7,8 KJ 381 BE 0,6 | Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Pistazienpudding EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5 | Nudeleintopf mit viel Gemüse und Huhnfleisch Mandelpudding mit Kirschsoße EW 4,6 F 1,6 KH 6,4 KJ 245 BE 0,5 | Feine Kalbsbratwurst mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Birnenstückchen EW 4,0 F 6,6 KH 8,2 KJ 459 BE 0,6 | Putenkeulenbraten mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne EW 6,0 F 7,0 KH 6,6 KJ 484 BE 0,6 |
| Premium für Genießer Gold 10,95€ | „Holzfällersteak“ vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Krautsalat Mousse au Chocolat | Mai-Schollenfilet, natur gebraten, mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Pfirsichkompott | 2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat Mokkapudding mit Vanillesoße | Mai-Schollenfilet, natur gebraten „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Pistazienpudding | Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Mandelpudding mit Kirschsoße | Mai-Schollenfilet, natur gebraten, mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Schokoladenpudding mit Birnenstückchen | Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Sahne |
| Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 8,50€ | Gebratene Fischstäbchen, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Mousse au Chocolat | „Currywurst“ frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu warmer Kartoffelsalat Pfirsichkompott | Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen Mokkapudding mit Vanillesoße | Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis Pistazienpudding | Kleine Frikadelle auf Schmorgurken, dazu Petersilienkartoffeln Mandelpudding mit Kirschsoße | 2 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Schokoladenpudding mit Birnenstückchen | Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle Vanillepudding mit Sahne |
| Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 8,50€ | Steckrüben-Möhren-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Petersilie Mousse au Chocolat | Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker Pfirsichkompott | Gefüllte Paprikaschote (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree Mokkapudding mit Vanillesoße | Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Pistazienpudding | 2 Hefeklöße dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Mandelpudding mit Kirschsoße | Gabelspaghetti „Bologneser Art“ mit Gemüse-Bolognese und Parmesankäse Schokoladenpudding mit Birnenstückchen | 3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) Vanillepudding mit Sahne |
| Kaltmenü Abendbrot & mehr Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +0,95 € / Port. | Kasselerbraten – kalt – mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) | Feiner Fleischsalat lecker angemacht mit Gurke und etwas Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter | Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen | 2 Wiener Würstchen mit Senf, bunt garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) | Geräucherte Makrele mit Zwiebelringen, bunt garniert, dazu Toastbrot und Butter | Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) | Feiner Eiersalat angemacht mit Champignons, Spargel, Erbsen und etwas Mayonnaise, garniert, dazu Toastbrot und Butter |
| Brötchen 0,95€ Kuchen 1,95€ jew. in Verb. mit einer Menülieferung | Vierländer Frucht-Kopenhagener | Mohnbrötchen Kirsch-Butterkuchen | Schrippe Friesischer Apfelkuchen | Würzlinge Bienenstich | Omabrötchen Streusel-Mandarintaler | Sesambrötchen Eierschecke | Röggelchen 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 = Sesam/erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/erzeugnisse, N = Weichtiere/erzeugnisse, X = siehe Ausdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (einer oder mehrerer) enthalten.