

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

11,30 €

„Thai-Hühnchen“ -
gebratene Hähnchenbrust mit
Erdnussoße, abgeschmeckt
mit Sojasoße und etwas Chili,
dazu Kaiserschoten und Reis

1
A,E,F,G,I

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 23. KW	Montag, 05.06.23	Dienstag, 06.06.23	Mittwoch, 07.06.23	Donnerstag, 08.06.23	Freitag, 09.06.23	Samstag, 10.06.23	Sonntag, 11.06.23
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 10,50 €	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei Joghurt „Pflirsich-Melba“	Frikadelle mit Champignonsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Kirschkompott	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Quarkcreme mit Schokosplittern	„Falscher Hase“ - Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Erdbeercreme	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße	Bratwurst „Thüringer Art“ mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Grießbrei mit Himbeersoße	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhrrchen und Salzkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 10,50 €	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln Joghurt „Pflirsich-Melba“	Hähnchenpfanne „chinesisch“ mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis Kirschkompott	2 kleine Frikadellen mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern	„Gulasch-Topf“ (vom Rind) mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln Erdbeercreme	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, dazu Spiralnudeln Haselnusspudding mit Vanillesoße	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Grießbrei mit Himbeersoße	Huhneintopf „Royal“ mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis Joghurt „Kirsch-Banane“
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 10,90 € Nährwertangaben je 100 g:	Kräftiges Rindergulasch, dazu Fingermöhrrchen und Kartoffelpüree Joghurt „Pflirsich-Melba“ EW 4,2 F 3,7 KH 7,2 KJ 340 BE 0,6	3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Kirschkompott EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rotweinssoße, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern EW 6,0 F 1,2 KH 7,0 KJ 267 BE 0,6	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Erdbeercreme EW 6,0 F 2,0 KH 6,0 KJ 282 BE 0,5	Saftiger Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße EW 8,5 F 3,8 KH 7,8 KJ 414 BE 0,7	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen Grießbrei mit Himbeersoße EW 2,3 F 1,9 KH 6,5 KJ 226 BE 0,5	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße mit Champignons, dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“ EW 6,0 F 1,7 KH 9,2 KJ 332 BE 0,7
Premium für Genießer Gold 11,90 €	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse und gebackene Kartoffelspalten Joghurt „Pflirsich-Melba“	„Holsteiner Platte“ Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Kirschkompott	Schollenfilet, natur gebraten, mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Quarkcreme mit Schokosplittern	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln Erdbeercreme Menü- Aufpreis + 4,40 €	1/2 Grill-Hähnchen, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und eingelegter Kürbis Haselnusspudding mit Vanillesoße	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat Grießbrei mit Himbeersoße	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“ Menü- Aufpreis + 4,40 €
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 9,50 €	Gebratene Blutwurst, dazu Kartoffelpüree und Apfelmus (kalt) Joghurt „Pflirsich-Melba“	„Jägerpfanne“ mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei Kirschkompott	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Quarkcreme mit Schokosplittern	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln Erdbeercreme	Hackfleischröllchen auf Paprikagemüse, dazu Erbsen-Reis Haselnusspudding mit Vanillesoße	Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchtinlage, dazu bunter Gemüseris Grießbrei mit Himbeersoße	2 Kochklopse auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree Joghurt „Kirsch-Banane“
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 9,50 €	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst Joghurt „Pflirsich-Melba“	Spargelintopf „Royal“ mit Eierstich, Kartoffelwürfeln und Petersilie Kirschkompott	Gefüllte Paprikaschote (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Quarkcreme mit Schokosplittern	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott Erdbeercreme	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Pflirsich, Ananas und Mandarinenpalten) Grießbrei mit Himbeersoße	Leckere Pilzpfanne in Rahmsauce, dazu Butterspätzle Joghurt „Kirsch-Banane“
Kaltmenü Abendbrot & mehr Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,00 € / Port.	2 Scheiben Römerbraten, garniert mit Eischeiben und Tomate, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Salatplatte „Mexiko“ mit Eisbergsalat, Paprika, Mais, Tomaten, Hähnchenbrust und Knoblauch-Kräuter-Dressing	„Schlachtplatte“ Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Fischplatte“ - Brathering und Rollmops mit Zwiebelringen garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinenpalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 1,30 € Kuchen 2,30 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Schrippe Frucht-Kopenhagener	Würzlinge Butterkuchen	Opabrötchen Apfel-Vanilleschnitte	Omabrötchen Bienenstich	Röggelchen gebackener Käsekuchen	Sesambrötchen Frucht-Kopenhagener	Mohnbrötchen Ronsdorfer Kirschkuchen

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 = Weichtiere/erzeugnisse, M = Lupine/erzeugnisse, N = Weizen/erzeugnisse, O = Weizen/erzeugnisse, P = Weizen/erzeugnisse, Q = Weizen/erzeugnisse, R = Weizen/erzeugnisse, S = Weizen/erzeugnisse, T = Weizen/erzeugnisse, U = Weizen/erzeugnisse, V = Weizen/erzeugnisse, W = Weizen/erzeugnisse, X = Weizen/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)