

Einfach bis 16.30 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

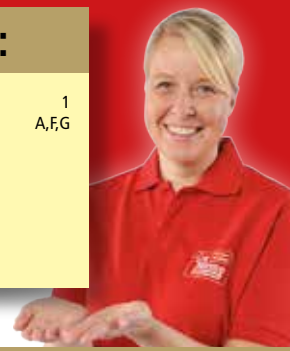
**Gelb**

Wochenende/Feiertage zuzügl. 0,50 €

**9,25 €**

Paprikás Csirke - „Paprikahuhn“ -  
Hähnchenbrust, geschmort mit Zwiebeln,  
Paprika und Tomate, abgeschmeckt mit  
saurer Sahne und Knoblauch, dazu  
Spiralnudeln und gemischter Salat

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 24. KW	Mo., 10.06.19, Pfingstmontag	Dienstag, 11.06.19	Mittwoch, 12.06.19	Donnerstag, 13.06.19	Freitag, 14.06.19	Samstag, 15.06.19	Sonntag, 16.06.19
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & deftig <b>Rot</b> <b>8,45 €</b>	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Panacotta-Pudding	Hamburger National - Birnen - Bohnen - Speck, dazu Salzkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“	2 kleine Frikadellen auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln Apfelmus	Ungarisches Gulasch (vom Schwein) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Quarkcreme mit Schokosplittern	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat Haselnusspudding mit Vanillesoße	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Grießbrei mit Himbeersoße	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
<b>Leckere Vielfalt</b> leicht & bekömmlich <b>Grün</b> <b>8,45 €</b>	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Spiralnudeln und Kürbis „süß-sauer“ Panacotta-Pudding	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Joghurt „Kirsch-Banane“	„Currywurst“ frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu warmer Kartoffelsalat Apfelmus	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Quarkcreme mit Schokosplittern	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Haselnusspudding mit Vanillesoße	Gebratene Geflügelleber mit Apfeloße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage und Kräutern) Grießbrei mit Himbeersoße	Bratwurstschnecke auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs <b>Blau</b> <b>8,95 €</b> Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Cappuccinocreme	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Joghurt „Kirsch-Banane“	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Apfelmus	Gebratenes Pangasius-Filet mit Dillsöße, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Quarkcreme mit Schokosplittern	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischseinlage Haselnusspudding mit Vanillesoße	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Grießbrei mit Himbeersoße	Kalbsrollbraten in Sahnesoße mit Champignons dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
<b>Premium</b> für Genießer <b>Gold</b> <b>9,90 €</b>	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Kräuterpüree und Rotkrautsalat Panacotta-Pudding	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Möhrensalat Joghurt „Kirsch-Banane“	Gebratenes Rotbarschfilet, natur, dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat Apfelmus	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern	1/2 Grill-Hähnchen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat Haselnusspudding mit Vanillesoße	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Grießbrei mit Himbeersoße	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit <b>Violett</b> <b>7,70 €</b>	Gebratene Fischstäbchen, dazu warmer Kartoffelsalat Panacotta-Pudding	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüseeinlage, dazu Spiralnudeln Joghurt „Kirsch-Banane“	Hackbraten mit Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) Apfelmus	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Quarkcreme mit Schokosplittern	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße Haselnusspudding mit Vanillesoße	Kleine gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Grießbrei mit Himbeersoße	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu warmer Speck-Kartoffelsalat Vanillepudding mit Sahne
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker <b>Weiß</b> <b>7,75 €</b>	Bunter Eintopf aus Möhren, Bohnen und Blumenkohl, mit Kartoffelwürfeln und Petersilie Panacotta-Pudding	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Joghurt „Kirsch-Banane“	„Bolognese“ mit roten Linsen, Tomaten und italienischen Kräutern, dazu Gabelspaghetti Apfelmus	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Quarkcreme mit Schokosplittern	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln Haselnusspudding mit Vanillesoße	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße Grießbrei mit Himbeersoße	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Vanillepudding mit Sahne
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr in Verbindung mit einer weiteren Menülieferung <b>5,95 €</b>	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Leckerer Eiersalat mit Mandarinspalten, Schinkenstreifen, Mayonnaise und etwas Curry angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Salatplatte „Hawaii“ mit Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, Ananasstückchen, Schinkenstreifen und Cocktail-Dressing	Feiner Heringsalat mit Gurke, Zwiebel, Apfel und etwas Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	2 kleine Frikadellen mit Senf, garniert, dazu leckerer Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade
<b>Brötchen</b> <b>0,75 €</b> <b>Kuchen</b> <b>1,95 €</b> jew. in Verb. mit einer Menülieferung - Bestellung bis 16 Uhr	Vierländer Kirsch-Butterkuchen	Mohnbrötchen Mohn-Eierschecke	Schrippe gefüllter Butterkuchen mit Zucker	Omabrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Kraftkornbrötchen Himbeer-Berliner	Sesambrötchen 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.  
 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/erzeugnisse, O = Öle und fettsaurer Alkohol, P = Phosphor, Q = Quinoa/erzeugnisse, R = Raps/erzeugnisse, S = Sesam/erzeugnisse, T = Triticale/erzeugnisse, U = Weizen/erzeugnisse, V = Weizen/erzeugnisse, W = Weizen/erzeugnisse, X = 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)