

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 €

„Schottisches Pfeffersteak“ -  
Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffer-  
soße, Champignons, Zwiebeln, Lauch  
und Paprikastreifen, dazu gebackene  
Kartoffelspalten und Bohnensalat  
**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 24. KW	Montag, 12.06.23	Dienstag, 13.06.23	Mittwoch, 14.06.23	Donnerstag, 15.06.23	Freitag, 16.06.23	Samstag, 17.06.23	Sonntag, 18.06.23
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & deftig <b>Rot</b> 10,50 €	Kasseler mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Karamelpudding	Geschmorte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln Rote Grütze	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Erdbeersöße	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Mandarinencreme	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsöße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Bananenpudding mit Schokoladensoße	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Nougatcreme	Rahmgulasch (vom Schwein), dazu Fingermöhren und Kräuterpüree Zitronenmousse
<b>Leckere Vielfalt</b> leicht & bekömmlich <b>Grün</b> 10,50 €	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhengemüse und Kartoffelpüree Karamelpudding	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Rote Grütze	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) in Meerrettichsoße, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersöße	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischseinlage Mandarinencreme	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Bananenpudding mit Schokoladensoße	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Nougatcreme	2 kleine Frikadellen auf Schmorgurkengemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln Zitronenmousse
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs <b>Blau</b> 10,90 € Nährwertangaben je 100 g:	3 Kochklopse auf Rahm-Wirsing, dazu Petersilienkartoffeln Karamelpudding	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Rote Grütze	Feine Kalbsbratwurst mit Rahmsöße, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersöße	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Mandarinencreme	Schinken-Rührei, dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln Bananenpudding mit Schokoladensoße	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei Nougatcreme	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse
<b>Premium</b> für Genießer <b>Gold</b> 11,90 €	Pfifferlinge in Rahmsöße mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten Karamelpudding	Gebratenes Schollenfilet, natur mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Rote Grütze	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersöße	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln Mandarinencreme	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree Bananenpudding mit Schokoladensoße	Gebratenes Forellenfilet mit Kräuter-Butter-Soße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Nougatcreme	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu eine gebratene Hähnchenbrust und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit <b>Violett</b> 9,50 €	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln Karamelpudding	2 Eierpannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Rote Grütze	Kleine Frikadelle auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree Vanillepudding mit Erdbeersöße	Seemannslabskaus mit 1 Spiegelei und 1 Rollmops Mandarinencreme	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree Bananenpudding mit Schokoladensoße	Putengulasch, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Nougatcreme	Kräuter-Rührei, dazu leckere Bratkartoffeln Zitronenmousse
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker <b>Weiß</b> 9,50 €	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott Karamelpudding	Vegetarisches Geschnetzeltes „Bombay“ in Curry-Sahnesöße mit Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis Rote Grütze	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Gurkensalat Vanillepudding mit Erdbeersöße	Eierpannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesöße Mandarinencreme	Blumenkohl in sahniger Käsesöße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Bananenpudding mit Schokoladensoße	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Nougatcreme	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmorellen (ohne Steine) Zitronenmousse
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,00 € / Port.	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) Karamelpudding	Salatplatte „griechisch“ mit Salatmix, Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Schafskäse und Knoblauch-Kräuter dressing Rote Grütze	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker und Sauerkirschkompott Ronsdorfer Apfelkuchen	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen Kraftkornbrötchen	Brathering mit Zwiebelringen, garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade Omabrötchen	2 Wiener Würstchen mit Senf, bunt garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) Nougatcreme	Schinkenröllchen (mit Spargel gefüllt) auf feinem Waldorfsalat, garniert mit Früchten, dazu Toastbrot und Butter Ronsdorfer Pflaumenkuchen
<b>Brötchen</b> 1,30 € <b>Kuchen</b> 2,30 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Opabrötchen Zitronenkuchen	Schrippe Bienenstich	Sesambrötchen Ronsdorfer Apfelkuchen	Kraftkornbrötchen Mohn-Quarkschnitte	Omabrötchen Frucht-Kopenhagener	Mohnbrötchen Himbeer-Berliner	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, 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 = Sesamsamen-erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine-erzeugnisse, N = Weichtiere-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)