

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

9,25 €

„Thanksgiving-Turkey“ -
Truthahnbraten mit Preiselbeersode,
dazu glasierte Fingermöhren
(mit Ahornsirup, Butter und Petersilie)
und Kürbis-Kartoffelpüree
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 40. KW	Montag, 28.09.20	Dienstag, 29.09.20	Mittwoch, 30.09.20	Donnerstag, 01.10.20	Freitag, 02.10.20	Sa., 03.10.20, Tag der Dt. Einheit	So., 04.10.20, Erntedanktag
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 8,45 €	Rahmgulasch „Jäger Art“ (vom Schwein) mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln Grießdessert	Gebratene Frikadelle mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Erdbeerpudding	Grüner Erbseneintopf mit 2 Wiener Würstchen Joghurt „Cassis-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 €	3 Kochklopse auf Steckrüben-Möhren-Gemüse, dazu Kräuterpüree Grießdessert	Feine Bratwurst in Rahmsoße, dazu Blumenkohl- röschen in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Erdbeerpudding	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis Joghurt „Cassis-Vanille“	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße Apfelmus	Bunter Bohneneintopf mit Möhren, Kürbis, Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen 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	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree Erdbeerpudding	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Senfsoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Joghurt „Cassis-Vanille“	„Falscher Hase“ - Hackbraten mit Sahnesoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln Apfelmus	Hähnchenbrust mit Spargelcremesoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse	Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“	Spießbraten vom Schwein in Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
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 „Cassis-Vanille“	Paniertes Schweineschnitzel „Försterin Art“ mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Tomatensalat Apfelmus	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Zitronenmousse	Schollenfilet, natur gebraten, mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 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 „Cassis-Vanille“	Rinderbraten mit Rotweinsauce, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Apfelmus	Spaghetti „Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße Zitronenmousse	Putenrollbraten in Sahnesauce, 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	Kaiserschmarrn (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus Erdbeerpudding	Blumenkohl in sahniger Käsesauce, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat Joghurt „Cassis-Vanille“	3 Eierpfannkuchen, dazu heiße Schokoladensauce mit Birnenstücken 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)	Prager Schinkenbraten, bunt garniert, dazu Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	„Käseplatte“ mit Gouda, Edamer und Frischkäse, garniert, dazu Grau- und Vollkornbrot, Butter und Schmalz	„Salatplatte“ - Blattsalate, Gurke, Tomate, Möhren- stifte, Croutons, gekochter Schinken und Cocktail-Dressing	Brathering mit Zwiebelringen, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	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	Röggelchen Apfel-Butterkuchen	Vierländer Kirsch-Butterkuchen	Mohnbrötchen Mohn-Eierschecke	Schrippe Frucht-Kopenhagener	Omabrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	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
 Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Anti-
 oxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt,
 E = Erdnüsse, -erzeugnisse, F = Soja-erzeugnisse, G = Milch-erzeugnisse, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie-erzeugnisse, J = Senf/
 -erzeugnisse, K = Sesam-erzeugnisse, L = Soja-erzeugnisse, M = Weizen-erzeugnisse, N = Weizen-erzeugnisse, O = Weizen-erzeug-
 nisse, X = siehe Ausdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (einer oder mehrerer) enthalten.
 Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide-erzeugnisse, B = Krebstiere-erzeugnisse, C = Eier-erzeugnisse, D = Fisch-erzeugnisse, E = Senf/
 -erzeugnisse, F = Soja-erzeugnisse, G = Milch-erzeugnisse, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie-erzeugnisse, J = Senf/
 -erzeugnisse, K = Sesam-erzeugnisse, L = Soja-erzeugnisse, M = Weizen-erzeugnisse, N = Weizen-erzeugnisse, O = Weizen-erzeug-
 nisse, X = siehe Ausdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (einer oder mehrerer) enthalten.