

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 €

Gebratenes Schollenfilet  
„à la bonne femme“,  
natur, auf Weißweinsauce mit Champignons,  
dazu Kräuterkartoffeln und Tomatensalat



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 41. KW	Montag, 05.10.20	Dienstag, 06.10.20	Mittwoch, 07.10.20	Donnerstag, 08.10.20	Freitag, 09.10.20	Samstag, 10.10.20	Sonntag, 11.10.20
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & deftig <b>Rot</b> 8,45 €	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln Wackelpudding	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Strudel-Pudding Vanille/ Schoko	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Fruchtjoghurt „Waldfrucht“	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Vanillepudding	Gebratenes Seelachsfilet, natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Rote Grütze mit Sahne	Linseneintopf und 2 Wiener Würstchen Panacotta-Pudding	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“
<b>Leckere Vielfalt</b> leicht & bekömmlich <b>Grün</b> 8,45 €	Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei Wackelpudding	Bunter Gemüseeintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage Strudel-Pudding Vanille/ Schoko	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Fruchtjoghurt „Waldfrucht“	Gebratenes Fischfilet (Hoki) mit Honig-Senfsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Vanillepudding	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln Rote Grütze mit Sahne	Lockerer Hackbraten mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Panacotta-Pudding	Bratwurstschnecke auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs <b>Blau</b> 8,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Frikadelle mit Sahnesauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Wackelpudding 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 Strudel-Pudding Vanille/ Schoko EW 5,4   F 4,0   KH 5,8   KJ 342   BE 0,5	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ EW 2,5   F 3,5   KH 6,3   KJ 275   BE 0,5	Kasselerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Vanillepudding EW 4,9   F 4,2   KH 7,8   KJ 381   BE 0,6	Nudeleintopf mit viel Gemüse und Huhnfleisch Rote Grütze mit Sahne EW 4,6   F 1,6   KH 6,4   KJ 245   BE 0,5	Feine Kalbsbratwurst mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Panacotta-Pudding EW 4,0   F 6,6   KH 8,2   KJ 459   BE 0,6	Putenkeulenbraten mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“ EW 6,0   F 7,0   KH 6,6   KJ 484   BE 0,6
<b>Premium</b> für Genießer <b>Gold</b> 9,90 €	„Holzfällersteak“ vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Krautsalat Wackelpudding	Lammkeulenbraten in typischer Soße mit Tomate und Kräutern, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Tomatensalat Strudel-Pudding Vanille/ Schoko Menü-Aufpreis + 0,50 €	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Fruchtjoghurt „Waldfrucht“	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat Vanillepudding	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Rote Grütze mit Sahne Menü-Aufpreis + 1,00 €	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Panacotta-Pudding	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße Joghurt „Kirsch-Banane“ Menü-Aufpreis + 0,50 €
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit <b>Violett</b> 7,70 €	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis Wackelpudding	Gebratene Fischstäbchen, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Strudel-Pudding Vanille/ Schoko	„Currywurst“ frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu warmer Kartoffelsalat Fruchtjoghurt „Waldfrucht“	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen Vanillepudding	Kleine Frikadelle auf Schmorgurken, dazu Petersilienkartoffeln Rote Grütze mit Sahne	2 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Panacotta-Pudding	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle Joghurt „Kirsch-Banane“
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker <b>Weiß</b> 7,75 €	Steckrüben-Möhren-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Petersilie Wackelpudding	Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker Strudel-Pudding Vanille/ Schoko	Gefüllte Paprikaschote (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree Fruchtjoghurt „Waldfrucht“	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Vanillepudding	2 Hefeklöße dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) Rote Grütze mit Sahne	Gabelspaghetti „Bologneser Art“ mit Gemüse-Bolognese und Parmesankäse Panacotta-Pudding	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) Joghurt „Kirsch-Banane“
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,25 € / Port.	Kasselerbraten – kalt – mit Sahneerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Hackfleischröllchen auf Bulgur-Salat, angemacht mit Gurke, Tomate, Mais und Paprika, garniert, dazu Toastbrot und Butter	Salatplatte „Bella Italia“ mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella-Käse und Basilikum-Dressing	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	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
<b>Brötchen</b> 0,75 € <b>Kuchen</b> 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Omabrötchen Butter-Kopenhagenerkamm	Röggelchen Apfel-Butterkuchen	Fitness-Brötchen Streusel-Mandarintaler	Vierländer Eierschecke	Opabrötchen Butterkuchen mit Guss	Mohnbrötchen Bienenstich	Schrippe 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.  
 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).  
 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 fettsäurehaltige Extrakte/erzeugnisse, P = Weizen/erzeugnisse, Q = Quinoa/erzeugnisse, R = Raps/erzeugnisse, S = Sesam/erzeugnisse, T = Triticale/erzeugnisse, U = Weizen/erzeugnisse, V = Weizen/erzeugnisse, W = Weizen/erzeugnisse, X = siehe Aufdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (einer oder mehrerer) enthalten.