

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€

Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“,
mit Rahm-Champignons und Käse
überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler
und Karottensalat



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, 10.10.22	Dienstag, 11.10.22	Mittwoch, 12.10.22	Donnerstag, 13.10.22	Freitag, 14.10.22	Samstag, 15.10.22	Sonntag, 16.10.22
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 10,50€	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln Joghurt „Mango“	Hamburger National - Birnen - Bohnen - Speck, dazu Salzkartoffeln Apfelmus	2 kleine Frikadellen auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln Schokoladen-Grießbrei	Ungarisches Gulasch (vom Schwein) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Zitronen-Joghurtcreme	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Vanillepudding mit Kirschsoße	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen Erdbeer-Rhabarber-Creme	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 10,50€	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Kartoffel-Röstitaler und Kürbis „süß-sauer“ Joghurt „Mango“	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) Apfelmus	Steckrübeneintopf mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Kräutern und Kasselerfleisch Schokoladen-Grießbrei	Saftiges Eieromelett mit Rahm-Champignons, dazu Kräuterpüree Zitronen-Joghurtcreme	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Vanillepudding mit Kirschsoße	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße, dazu Bohnensalat Erdbeer-Rhabarber-Creme	Lamm-Ragout mit Bohnen, Möhren und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree Schokoladenpudding mit Sahne
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 10,90€ Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Joghurt „Mango“ EW 7,3 F 2,5 KH 6,0 KJ 326 BE 0,5	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree Apfelmus EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Schokoladen-Grießbrei EW 4,8 F 5,2 KH 7,2 KJ 398 BE 0,7	Gebratenes Seelachsfilet mit Dillssoße, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Zitronen-Joghurtcreme EW 5,5 F 1,6 KH 7,1 KJ 278 BE 0,6	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Vanillepudding mit Kirschsoße EW 3,2 F 0,4 KH 6,8 KJ 345 BE 0,6	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Erdbeer-Rhabarber-Creme EW 3,7 F 7,5 KH 6,6 KJ 459 BE 0,6	Kalbsrollbraten in Sahnesoße mit Champignons, dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne EW 6,5 F 2,1 KH 8,0 KJ 338 BE 0,6
Premium für Genießer Gold 11,90€	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln Joghurt „Mango“	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Apfelmus	Gebratenes Schollenfilet, natur mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Schokoladen-Grießbrei	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Zitronen-Joghurtcreme Menü- Aufpreis + 1,00€	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Kräuterpüree Vanillepudding mit Kirschsoße	Schollenfilet „Finkenwerder Art“, natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensalat Erdbeer-Rhabarber-Creme	Schweinefiletbraten in Pfeffer-Sahnesoße, dazu Fingermöhren und Kartoffel-Röstitaler Schokoladenpudding mit Sahne Menü- Aufpreis + 1,00€
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 9,50€	Gebratene Fischstäbchen, dazu warmer Kartoffelsalat Joghurt „Mango“	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüseeinlage, dazu Spiral-Nudeln Apfelmus	Hackbraten mit Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) Schokoladen-Grießbrei	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Kirschsoße	Kleine gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis Erdbeer-Rhabarber-Creme	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Kräutern Schokoladenpudding mit Sahne
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 9,50€	Holsteiner Kartoffelsuppe Joghurt „Mango“	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott Apfelmus	Sahniger Kräuterquark, dazu Fingermöhren mit Butter und Petersilie und Salzkartoffeln Schokoladen-Grießbrei	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Zitronen-Joghurtcreme	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat Vanillepudding mit Kirschsoße	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße Erdbeer-Rhabarber-Creme	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Schokoladenpudding mit Sahne
Kaltmenü Abendbrot & mehr 7,90€ Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,00 € / Port.	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	2 kleine Frikadellen mit Senf, garniert, dazu leckerer Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Leckerer Eiersalat mit Mandarinspalten, Erbsen, Mayonnaise und etwas Curry angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter	„Bunte Salatplatte“ mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtem Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebel, Apfel und etwas Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 1,30€ Kuchen jew. in Verb. mit einer Menülieferung 2,30€	Sesambrötchen Frucht-Kopenhagener	Mohnbrötchen Apfel-Vanilleschnitte	Vierländer Mohn-Quarkschnitte	Röggelchen Himbeer-Berliner	Opabrötchen Ronsdorfer Pflaumenkuchen	Omabrötchen Quarkschnecke	Kraftkornbrötchen Kirsch-Vanilleschnitte

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.
 Nahrungangaben = 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, X = siehe Ausdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (einschließlich derer Erzeugnisse) 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)