

Einfach bis 16.00 Uhr bestellen –  
und schon am nächsten Tag genießen

**040-7276727**  
Fax: 040-7276720



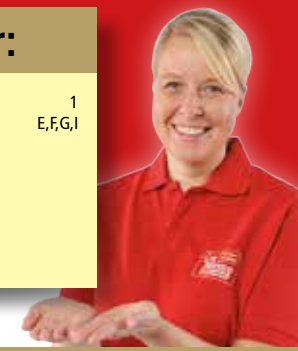
Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

**Internationales  
Wochenmenü**  
rund um die Welt  
**Gelb**

9,25 €

„Thai-Hähnchen“ -  
gebratene Hähnchenbrust mit Erdnusssoße,  
abgeschmeckt mit Sojasoße und etwas Chili,  
dazu Kaiserschoten und Reis

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 42. KW	Montag, 12.10.20	Dienstag, 13.10.20	Mittwoch, 14.10.20	Donnerstag, 15.10.20	Freitag, 16.10.20	Samstag, 17.10.20	Sonntag, 18.10.20
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & deftig <b>Rot</b> 8,45 €	Eisbeinflisch <sup>2,3,7 G,I,J</sup> auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei Erdbeerpudding mit Sahne x	Frikadelle <sup>1,3 A,C,G,I,L</sup> mit Champignonsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Joghurt „Apfelkuchen“ x	Möhreneintopf <sup>2,3,7 G,I</sup> mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen Schokoladenpudding mit Sahne x	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art <sup>2,3,4 C,D,G,I,J,L</sup> in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Apfelmus-Aprikose x	„Falscher Hase“ - Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt „Kirsche“ x	Bratwurst „Thüringer Art“ <sup>1,7 G,I,J</sup> mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Grießdessert x	Sauerbraten „Rheinische Art“ <sup>1 G,I,J</sup> vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Zitronenmousse x
<b>Leckere Vielfalt</b> leicht & bekömmlich <b>Grün</b> 8,45 €	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ <sup>A,G,I</sup> mit Champignons, dazu Spiralnudeln Erdbeerpudding mit Sahne x	Hähnchenpfanne „chinesisch“ <sup>3 F,G,I</sup> mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis Joghurt „Apfelkuchen“ x	2 kleine Frikadellen <sup>1,3 A,C,G,I,J,L</sup> mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne x	Hühnerfrikassee <sup>3 G,L</sup> in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln Apfelmus-Aprikose x	Spitzkohl-Eintopf <sup>1,2,3 G,I,J</sup> mit Möhren, Kartoffeln, Petersilie und 2 kleinen Kochwürstchen Fruchtjoghurt „Kirsche“ x	2 gekochte Eier <sup>3 C,G,I,L</sup> auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Grießdessert x	Huhneintopf „Royal“ <sup>C,G,I</sup> mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis Zitronenmousse x
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrollierte Menüs <b>Blau</b> 8,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Kräftiges Rindergulasch, <sup>1 G,I,J</sup> dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat Erdbeerpudding mit Sahne x EW 5,7   F 4,8   KH 7,0   KJ 397   BE 0,5	3 Königsberger Klopse <sup>3,8 A,C,G,I,J,L</sup> mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Joghurt „Apfelkuchen“ x EW 4,8   F 3,5   KH 7,7   KJ 382   BE 0,6	Gebratenes Hähnchenbrustfilet <sup>1,3 F,G,I,J,L</sup> mit Rotweinsauce, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne x EW 6,7   F 1,5   KH 8,0   KJ 311   BE 0,7	Saftiger Schweinebraten <sup>1,3 G,I,J,L</sup> mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Apfelmus-Aprikose x EW 8,5   F 3,8   KH 7,8   KJ 414   BE 0,7	Gedünstetes Seelachsfilet <sup>2,3,8 D,G,I,J,L</sup> in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Fruchtjoghurt „Kirsche“ x EW 6,0   F 2,0   KH 6,0   KJ 282   BE 0,5	Grüner Bohneneintopf <sup>G,I</sup> mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischeneinlage Grießdessert x EW 3,7   F 1,9   KH 5,0   KJ 202   BE 0,4	Kalbsgeschnetzeltes <sup>3 G,I,L</sup> in Sahnesauce mit Champignons, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse x EW 4,3   F 2,2   KH 7,0   KJ 280   BE 0,5
<b>Premium</b> für Genießer <b>Gold</b> 9,90 €	Gebratenes Schweinenackensteak „Hawaii“ <sup>G,I</sup> (mit Ananasscheibe und Käse überbacken) auf Currysoße, dazu Erbsen-Reis Erdbeerpudding mit Sahne x	Gebratenes Rotbarschfilet, natur <sup>3,8 C,D,G,I,L</sup> mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat Joghurt „Apfelkuchen“ x	„Holsteiner Platte“ <sup>2,3,7 G,I</sup> Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Schokoladenpudding mit Sahne x	Pfifferlinge <sup>1,2 C,G,I,J</sup> mit etwas Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Kartoffel-Röstitaler Apfelmus-Aprikose x Menü- Aufpreis + 0,50 €	1/2 Grill-Hähnchen, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat Fruchtjoghurt „Kirsche“ x	Schollenfilet „Finkenwerder Art“, <sup>2,3 D,I,L</sup> natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat Grießdessert x	Gebratene Entenkeule <sup>1 A,G</sup> mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhrrchen und Kartoffelklöße Zitronenmousse x Menü- Aufpreis + 1,00 €
<b>Kleines Menü</b> für den kleinen Appetit <b>Violett</b> 7,70 €	„Jägerpfanne“ <sup>1 G,I</sup> mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei Erdbeerpudding mit Sahne x	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ <sup>7 G,I</sup> auf Rahmwürsing, dazu Kartoffelpüree Joghurt „Apfelkuchen“ x	Gebratene Blutwurst, <sup>A,G</sup> dazu Kartoffelpüree und Apfelmus (kalt) Schokoladenpudding mit Sahne x	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel <sup>1,3 A,G,L</sup> auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln Apfelmus-Aprikose x	Rindergulasch <sup>1 A,C,G,I,J</sup> mit Champignons, dazu Eiernudeln Fruchtjoghurt „Kirsche“ x	Hähnchenfleisch <sup>G</sup> in Currysoße mit Fruchteneinlage, dazu bunter Gemüseris Grießdessert x	2 Kochklopse <sup>A,C,G,I,J</sup> auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree Zitronenmousse x
<b>Vegetarisch &amp; Süß</b> fleischlos lecker <b>Weiß</b> 7,75 €	Milchreis <sup>2,3,5 G,L</sup> mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst Erdbeerpudding mit Sahne x	Leichter Eintopf <sup>A,C,G,I</sup> aus Möhren, grünen Bohnen, Erbsen, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Grießklößchen Joghurt „Apfelkuchen“ x	3 Eierpfannkuchen, <sup>A,C,G</sup> dazu heiße Schokoladensauce mit Birnenstücken Schokoladenpudding mit Sahne x	Milchreis <sup>G</sup> mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott Apfelmus-Aprikose x	Kräuter-Rührei <sup>C,G,I</sup> mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat Fruchtjoghurt „Kirsche“ x	3 Eierpfannkuchen <sup>A,C,G</sup> mit heißem Fruchtkompott (Pflirsich, Ananas und Mandarinspalten) Grießdessert x	4 Kartoffelpuffer <sup>A,C</sup> mit Apfelmus (kalt) Zitronenmousse x
<b>Kaltmenü</b> Abendbrot & mehr Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,25 € / Port.	2 Scheiben Römerbraten, <sup>2,3,7,8 C,I,J</sup> garniert mit Eischeiben und Tomate, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Salatplatte „Amerika“ <sup>2,3 C,G,J</sup> Salatmix, Gurke, Tomate, Mais, Putenbrust und Thousand-Island-Dressing	„Schweizer Käse-Wurst-Salat“ <sup>2,3,7 A,C,G,J</sup> mit Fleischwurst und Emmentaler, abgeschmeckt mit Senf und Schnittlauch, garniert, dazu Bauernbrot und Butter	„Schlachtplatte“ <sup>2,3,4,5,7 A,G,I,J,L</sup> Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, bunt garniert mit Mixed Pickles, dazu Vollkornbrot und Butter	2 Rollmöpse <sup>8 D,J</sup> mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)	Paniertes Schweineschnitzel <sup>3,8 A,C,J</sup> mit Senf, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geflügelsalat <sup>3 A,C,G,J</sup> mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter
<b>Brötchen</b> 0,75 € <b>Kuchen</b> 1,95 € jew. in Verb. mit einer Menülieferung	Opabrötchen Eierschecke	Mohnbrötchen gefüllter Butterkuchen mit Zucker	Vierländer Mohn-Eierschecke	Röggelchen Himbeer-Berliner	Schrippe Frucht-Kopenhagener	Omabrötchen Streusel-Mandarintaler	Kraftkornbrötchen Vanille-Kirschschnitte

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  
 Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Anti-oxidationsmittel, 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, C = Krebstiere/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 (außer Lupine, Weichtiere und deren Erzeugnisse) enthalten.