

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

040-7276727
Fax: 040-7276720



Für jeden Tag in dieser Woche bestellbar:

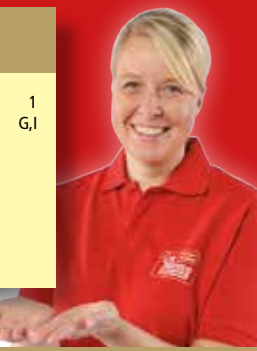
**Internationales
Wochenmenü**

rund um die Welt

Gelb

9,25 €

Kalbsbraten „à la Normande“,
geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln
und Zwiebeln, dazu Kürbis-Kartoffelpüree
und gemischter Salat



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 45. KW	Montag, 02.11.20	Dienstag, 03.11.20	Mittwoch, 04.11.20	Donnerstag, 05.11.20	Freitag, 06.11.20	Samstag, 07.11.20	Sonntag, 08.11.20
Gut Bürgerlich herzhaft & deftig Rot 8,45 €	Spießbraten vom Schwein mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Wackelpudding	2 Kochwürstchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Strudel-Pudding Vanille/ Schoko	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Fruchtjoghurt Waldfrucht	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Vanillepudding	Lockerer Hackbraten mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei Rote Grütze mit Sahne	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch Panacotta-Pudding	Kasselerbraten mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“
Leckere Vielfalt leicht & bekömmlich Grün 8,45 €	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree Wackelpudding	Gefüllte Wirsingroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei Strudel-Pudding Vanille/ Schoko	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt Waldfrucht	Steckrüben-Eintopf mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen Vanillepudding	Gebratenes Fischfilet (Hoki) mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Rote Grütze mit Sahne	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree Panacotta-Pudding	Gebratene Geflügelleber mit Apfelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage und Kräutern) Joghurt „Kirsch-Banane“
Diabetiker brennwertkontrollierte Menüs Blau 8,95 € Nährwertangaben je 100 g:	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln Wackelpudding EW 3,1 F 0,5 KH 9,2 KJ 259 BE 0,8	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Strudel-Pudding Vanille/ Schoko EW 3,2 F 0,4 KH 6,8 KJ 345 BE 0,6	2 kleine Frikadellen „Jäger Art“ mit Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt Waldfrucht EW 4,3 F 4,0 KH 7,4 KJ 364 BE 0,6	Mageres Eisbein auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln Vanillepudding EW 6,5 F 5,9 KH 6,7 KJ 461 BE 0,6	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Rote Grütze mit Sahne EW 4,1 F 4,6 KH 4,1 KJ 344 BE 0,3	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhregemüse und Petersilienkartoffeln Panacotta-Pudding EW 5,9 F 2,4 KH 8,8 KJ 345 BE 0,7	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Joghurt „Kirsch-Banane“ EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6
Premium für Genießer Gold 9,90 €	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse und Kräuterpüree Wackelpudding	Schollenfilet, natur gebraten „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Strudel-Pudding Vanille/ Schoko	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Fruchtjoghurt Waldfrucht	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat Vanillepudding Menü- Aufpreis + 1,00 €	Pfifferlinge in Rahmsauce mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten Rote Grütze mit Sahne Menü- Aufpreis + 0,50 €	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Panacotta-Pudding	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat Joghurt „Kirsch-Banane“ Menü- Aufpreis + 0,50 €
Kleines Menü für den kleinen Appetit Violett 7,70 €	Bunter Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen Wackelpudding	2 Eierpannkuchen mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinspalten) Strudel-Pudding Vanille/ Schoko	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße Fruchtjoghurt Waldfrucht	Blumenkohl mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Vanillepudding	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln Rote Grütze mit Sahne	Kleine Frikadelle in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Panacotta-Pudding	Hähnchenbrustfilet auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree Joghurt „Kirsch-Banane“
Vegetarisch & Süß fleischlos lecker Weiß 7,75 €	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott Wackelpudding	Gemüse-Curry mit Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Kartoffeln, Petersilie und Kokosmilch, dazu Reis und Tomatensalat Strudel-Pudding Vanille/ Schoko	4 Kartoffelpuffer mit Apfelsmus (kalt) Fruchtjoghurt Waldfrucht	3 Eierpannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) Vanillepudding	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Apfelkompott (mit Rosinen) Rote Grütze mit Sahne	Käse-Nudeln Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Gurkensalat Panacotta-Pudding	Eierpannkuchen mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße Joghurt „Kirsch-Banane“
Kaltmenü Abendbrot & mehr 5,95 € Preis bei Anlieferung mit Mittagmenü, bei Anlieferung allein: +1,25 € / Port.	Paniertes Hähnchenschnitzel garniert mit Ananas und Kirsche, dazu leckerer Nudelsalat (mit etwas Mayonnaise angemacht)	Leckerer, sahniger Kräuterquark, garniert mit Gurke und Tomate, dazu Vollkornbrot und Butter	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	„Bunte Salatplatte“ mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Gouda, gekochtem Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing	2 Rollmöpse mit Zwiebelringen und Tomate garniert, dazu Kartoffelsalat mit Senf-Honig-Marinade	Kasselerbraten – kalt – mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise)	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Mandarinspalten, fein angemacht mit Mayonnaise, dazu Toastbrot und Butter
Brötchen 0,75 €	Opabrötchen	Schrippe	Sesambrötchen	Würzlinge	Schrippe	Mohnbrötchen	Röggelchen
Kuchen jew. in Verb. mit einer Menülieferung 1,95 €	Frucht-Kopenhagener	Himbeer-Berliner	Quarkschnecke	Bienenstich	Butter-Kopenhagenerkamm	Apfel-Vanilleschnitte	Ronsdorfer Kirschkuchen

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 = Milch/erzeugnisse, E = Erdnüsse/erzeugnisse, F = Soja/erzeugnisse, G = 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.
 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)