

Menü-Plan für die 11. KW Alle Preise gelten für eine Portion.

Montag 15.03.10

Dienstag 16.03.10

Mittwoch 17.03.10

Donnerstag 18.03.10

Freitag 19.03.10

Samstag 20.03.10

Sonntag 21.03.10


Mit HANSE wird jeder Tag zum Genießertag.



Einfach bis 17.00 Uhr bestellen – und schon am nächsten Tag genießen:

040-7 27 67 27
Fax 040-7 27 67 20

Wir sind für Sie da: Mo. - Fr. 8.00 - 17.00 Uhr



Wir bringen Ihnen auf Wunsch mit Ihrer Menülieferung täglich die Bild, freitags die Hörzu oder am Sonntag die Bild am Sonntag.

NEU! Unsere Spezialdiäten ...

Gluten- und lactosefreie Kost und **Pürierte Kost** schmecken so gut wie „richtige“ Menüs.

Abwechslungsreich und lecker – fordern Sie unsere **Sonder-Speisepläne** an!

Stamm-Menü
Deftige Hausmannskost
Gelb **5,75 €**

Normal-Menü
Herzhafter Genuss
Rot **6,35 €**

Leichte Vollkost
leicht salzreduziert
Grün **6,35 €**

ZD-Menü
Brennwertkontrollierte Menüs für Diabetiker geeignet
Blau **6,80 €**

Schlemmer-Menü
Hier empfiehlt der Chefkoch seine Vielfalt
Gold **8,50 €**

Mini-Menü
für den kleinen Hunger
Violett **5,00 €**

S-Menü
leckere Süßspeisen **5,10 €**

Brötchen & Kuchen
frisch aus der Backstube **0,30 €**
1,95 €

Kalt-Menü zum Abendbrot
Anlieferung mit Mittagsmenü **4,50 €**

Sauerkraut-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und 1 Kochwurst **2,3,7**
Mousse au Chocolat

Schweinenackenbraten mit Zwiebelsoße, dazu Brechbohnen und Kartoffelklöße **1,3**
Mousse au Chocolat

Schweinegeschnetzeltes in Pilzsoße, dazu bunter Gemüserais **1**
Mousse au Chocolat

Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Scheibenmöhren und Petersilienkartoffeln **1,3**
Diät-Schokoladenpudding mit Sahne **EW 8,3 F 1,4 KH 8,1 KJ 330 BE 0,7**

Pfifferlinge mit etwas Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Kartoffelpüree **2,3,4,7**
Mousse au Chocolat **8,50 €**

Kleines paniertes Hähnchenschnitzel auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln **1,3**
Mousse au Chocolat

Sahniger Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mirabellenkompott (ohne Steine) **1**

___ Röggelchen
___ Butterkuchen

Aus diesen **5 Kalt-Menüs** können Sie von Montag bis Sonntag **frei wählen** – Guten Appetit

„Currywurst“ mit Ketchupsoße, dazu warmer Kartoffelsalat **2,3,7**
Rote Grütze

Grünkohl mit 2 Kochwürsten, dazu Salzkartoffeln **2,3,7**
Rote Grütze

Seelachsfilet, gebraten auf mediterranen Kräuterkartoffeln, dazu Tomatensalat **3**
Rote Grütze

Frikadelle mit Bratensoße, dazu Brechböhnchen und Kartoffelpüree **1,3**
Diät-Rote Grütze **EW 10,8 F 7,8 KH 9,2 KJ 630 BE 0,6**

2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu Leipziger Allerlei und Butterkartoffeln **1,3**
Rote Grütze **8,50 €**

Linseneintopf mit 1 Wiener Würstchen **2,3,4,7**
Rote Grütze

Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße **1**

___ Schrippe
___ Kirsch-Vanilleschnitte

1. **2 Schinkenröllchen** auf Waldorfsalat, garniert, dazu **Toastbrot** und Butter **2,4,7**

Frischer Möhreeneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen **2,3,7**
Vanillepudding „Pfirsich Melba“

Ungarisches Gulasch mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln **1**
Vanillepudding „Pfirsich Melba“

Kalbsrollbraten in Sahnesoße, dazu Brechböhnchen und Kartoffelpüree **1,3**
Vanillepudding „Pfirsich Melba“

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet mit Petersiliensoße, dazu feines Erbsengemüse und Salzkartoffeln **1,3**
Diät-Vanillepudding „Pfirsich Melba“ **EW 11,7 F 1,1 KH 14,2 KJ 479 BE 1,0**

Gebratenes Welsfilet auf Currysoße mit Früchten, dazu Naturreis und Karottensalat **12,3,7**
Vanillepudding „Pfirsich Melba“ **8,50 €**

Fleischklößchen in fruchtiger Tomatensoße, dazu Eiernudeln **1**
Vanillepudding „Pfirsich Melba“

Leckerer Grießbrei mit heißem Pflaumenkompott (ohne Steine) **1**

___ Opas-Brötchen
___ Ronsdorfer Apfelkuchen

2. **Leckerer Heringsalat**, angemacht mit Apfel, Zwiebel, Gurke, Rote Bete und etwas Mayonnaise, garniert, dazu **Bauernbrot** und Butter

Gefüllte Kohlroulade mit Specksoße und Kartoffelbrei **2,3,7**
Fruchtjoghurt

Gebratenes Seelachsfilet „natur“, dazu Möhren in Kräuter-Buttersoße und Stampfkartoffeln **1,3**
Fruchtjoghurt

Käse-Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße, dazu gemischter Salat **1,4**
Fruchtjoghurt

Putengulasch mit Champignons, dazu Blumenkohlröschen und Salzkartoffeln **1,3**
Diät-Fruchtjoghurt **EW 7,7 F 2,8 KH 7,4 KJ 371 BE 0,4**

Sauerkrautplatte – Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln **2,3,7**
Fruchtjoghurt **7,95 €**

Rosenkohl mit Holländischer Soße und Schinkenwürfeln, dazu Kräuterpüree **2,3,7**
Fruchtjoghurt

„Kaiserschmarrn“ mit Rosinen und heißem Apfelmus **1**

___ Mohnbrötchen
___ gefüllter Butterkuchen mit Zucker

3. **Gebratenes Hähnchenbrustfilet**, garniert mit Früchten, dazu leckerer **Nudelsalat** mit Gemüseeinlage

Steckrübeneintopf mit gewürfeltem Kasselerfleisch **2,3,7**
Karamelpudding mit Sahnesoße

2 kleine Frikadellen mit Bratensoße, dazu Rahm-Kohlrabi und Petersilienkartoffeln **1,3**
Karamelpudding mit Sahnesoße

Schinken-Rührei dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln **2,3,4,7**
Karamelpudding mit Sahnesoße

Gedünstetes Seefischfilet in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat **1,3**
Diät-Karamelpudding mit Sahnesoße **EW 6,0 F 2,0 KH 6,0 KJ 282 BE 0,5**

Gebratene Putenleber in Soße mit Apfelstücken und Schmorzwiebeln, dazu Finger-möhren und Kartoffelpüree **1,3**
Karamelpudding mit Sahnesoße **7,95 €**

Rindergulasch mit Champignons, dazu Eiernudeln **1**
Karamelpudding mit Sahnesoße

Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) **1**

___ Brötli
___ Himbeer-Guss Berliner

4. **Kasselerbraten** – kalt – mit Sahnemeerrettich, garniert, dazu **Kartoffelsalat** „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) **2,3,4,7**

Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen **2,3,4,7**
Vanillepudding mit Erdbeersoße **6,05 €**

Bratwurst „Thüringer Art“ mit Bratensoße dazu Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree **1,3**
Vanillepudding mit Erdbeersoße **6,65 €**

Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Kartoffel-Röstitaler **1**
Vanillepudding mit Erdbeersoße **6,65 €**

Gefüllte Paprikaschote (mit Fleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Salzkartoffeln **1,3**
Diät-Vanillepudding mit Erdbeersoße **EW 3,6 F 2,5 KH 6,0 KJ 273 BE 0,5** **7,10 €**

Gebratenes Schollenfilet, natur, „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat und gemischter Salat **2,3,4,7**
Vanillepudding mit Erdbeersoße **8,80 €**

Diabetiker Informationen:
Aufgrund natürlicher Schwankungen der Inhaltsstoffe sind die berechneten Werte nur ca. -Werte. *Berechnete Nährwerte für jeweils 100 g des Komplettenü ohne Dessert / Salat.

3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Kirschen, Erdbeeren und Heidelbeeren) **5,40 €**

___ Omabrötchen
___ Quarkschnecke

5. **„Italienischer Salat“** mit Salatmix, Tomate, Ruccola, Mozzarella und Joghurt-Kräuterdressing **FLEISCHLOS**

Leberkäse auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree **2,7**
Panacotta-Pudding **6,05 €**

Sauerbraten „Rheinische Art“ vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße **1,3**
Panacotta-Pudding **6,65 €**

2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln **3**
Panacotta-Pudding **6,65 €**

Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße mit Champignons, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln **1,3**
Diät-Haselnusscreme **EW 4,3 F 2,2 KH 7,0 KJ 280 BE 0,5** **7,10 €**

Gebratene Gänsebrust in Orangensoße mit Mandarinenspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße **1,3**
Panacotta-Pudding **9,25 €**

Kalt-Menü: Anliefl. allein, ohne Menü € 5,00 / P
Samstag, Sonntag und Feiertage: Lieferaufschlag € 0,30 / Port.
Änderung der Speisefolge vorbehalten.

Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott (ohne Steine) **1** **5,40 €**

___ Würzlinge
___ Bienenstich

5. **„Italienischer Salat“** mit Salatmix, Tomate, Ruccola, Mozzarella und Joghurt-Kräuterdressing **FLEISCHLOS**