

Unsere Preise Einzelmenüs

	Barzahlung	Lastschrift
Alle Menüs: ein Preis!	6,10 €	5,85 €
außer Mini-Mahl	5,70 €	5,45 €



Warum Sie besser bei Menke Menue bestellen?

- + große Auswahl an frisch zubereiteten Menüs zzgl. 1 Dessert gratis
- + alle Gerichte ohne Geschmacksverstärker
- + Bestellvorlauf: nur 1 Tag
- + Lieferung an 7 Tagen in der Woche, auch an Feiertagen
- + Lieferung frei Haus
- + keine Vertragsbindung erforderlich
- + spezielle Sonderkostformen auf Anfrage erhältlich

Bestellen Sie bequem per Telefon, Fax oder im Internet!

- ✓ Heute bis 14:00 Uhr bestellen, morgen geliefert
- ✓ Kühl & Lecker und Salat bitte 2 Werktage vor Lieferung bis 13:00 Uhr bestellen
- ✓ Für Wochenendlieferungen ist Bestellannahme bis Dienstag vor dem Wochenende (kann nicht storniert werden)
- ✓ Tiefgekühlte Speisen können wir in Teilen unseres Liefergebietes auf Anfrage gegen einen Aufpreis von 0,75 € gerne heiß ausliefern
- ✓ Feiertags bis spätestens 1 Woche vor dem Feiertag bestellen



Gericht aussuchen



Per Telefon, Fax
oder online bestellen



Leckeres Essen –
schnell gebracht



Guten Appetit!

Unsere Kunden

Sie haben keinen Platz für ein eigenes Betriebsrestaurant und wollen Ihren Mitarbeitern dennoch einen Mittagstisch anbieten? Sie verantworten eine Ganztagschule in Grundschulen, Gesamtschulen, Gymnasien oder sind Betreiber von Kindergärten und Kindertagesstätten und wünschen ein kind- bzw. schülergerechtes Angebot für Ihre Schützlinge? Sie sind eine Privatperson und möchten nicht mehr selbst kochen? Sie betreiben eine Seniorenresidenz oder eine Einrichtung für Menschen mit Handicaps und wollen Ihre Bewohner ausgewogen verköstigen?

Dann sprechen Sie uns gerne an und greifen Sie entweder auf unsere Belieferungslösungen oder auch auf eine individuell gestaltete Lösung für Ihre Einrichtung zurück.“

- ✓ Privatpersonen
- ✓ Kindergärten und Kindertagesstätten
- ✓ Unternehmen & Institutionen
- ✓ Schulen
- ✓ Sozial- und Gesundheitswesen
- ✓ Wohlfahrtsverbände

Einzigartiger Service: Sicherheit und Qualität stehen bei uns an 1. Stelle

Unsere Partner und unsere Produkte kommen aus der Region: Wir arbeiten vorwiegend mit lokalen, zertifizierten Lieferanten und Dienstleistern zusammen. Beim Einkauf unserer Produkte achten wir auf exzellente Qualität und nachgewiesene Herkunft.

Unsere Küchenmeister und Ernährungsberater verstehen ihr Handwerk für Speisevielfalt und Vollkost! Nach traditionellen Rezepten wird jeden Tag frisch gekocht. Sie haben die Wahl zwischen sieben leckeren Menüs, schonend zubereitet und frisch geliefert: Schnell. Lecker. Pünktlich.

Tradition seit über 75 Jahren

Menke Menue ist ein traditionelles Bremer Unternehmen mit einer 75-jährigen Geschichte. Mit stabilen Werten wie Qualität, Vertrauen und Zuverlässigkeit haben wir uns als Dienstleister für frisch zubereitetes und gesundes Essen einen sehr guten Ruf in Niedersachsen und Bremen erworben.

Menke Menue ist und bleibt ein stolzes Bremer Unternehmen mit einer langen hanseatischen Tradition. Wir bewirten Gäste aller Altersstufen, wo immer Sie es wünschen: Zu Hause genauso wie in Betrieben, Schulen, Kindergärten, öffentlichen Betreuungseinrichtungen, auf Baustellen, Messen oder in Seniorenheimen.

HIER BESTELLEN SIE

Telefon 0421 / 55 30 66 oder bequem im Internet:
Telefon 0421 / 53 65 40 info@menke-menue.de
Fax 0421 / 53 21 98 www.menke-menue.de

Der LeckerEssenBringer SPEISEPLAN

vom 08.01. bis 14.01.2018



KW
02



1 Gratis-Dessert zu jedem Menü!
Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker!



HIER BESTELLEN SIE

Telefon 0421 / 55 30 66 oder bequem im Internet:
Telefon 0421 / 53 65 40 info@menke-menue.de
Fax 0421 / 53 21 98 www.menke-menue.de

Kalenderwoche 02	Montag, 08.01.2018	Dienstag, 09.01.2018
Klassiker 1	„Berner Pfanne“ , Schweinegeschnetzeltes ^{*3, G, J} , in Käsepaprikasauce ^{*2, G} , Spätzle ^{*Aa, C}	Kohlroulade^{*S, Aa} mit Zwiebel-Specksauce^{*1, 3, S, Aa, J}, Salzkartoffeln
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 501/120 7 2,4 9 1,3 6 1,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 339/81 3 1,2 10 2,1 3 1,1
Kräftig & Deftig 2	Schweineschnitzel^{*Aa} „Jäger Art“ , Pilzsauce ^{*1, 3, Aa, G, L} , Rosenkohl, Salzkartoffeln	Grünkohl^{*1, 3, Ad, J, S}, Kochwurst^{*1, 3, 5, J, S}, PINKEL^{*G, Ad, S}, Salzkartoffeln
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 417/100 4 0,7 9 1,4 7 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 545/130 7 2,8 11 1,3 6 0,9
Leicht & Bekömmlich 3	Geflügelrikadelle^{*Aa, C, I} , Kräutersauce ^{*G} , Möhrengemüse, Salzkartoffeln	Hähnchenbrust „Bombay“ in Currysauce^{*1, 2, J, L}, Reis
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 301/72 1 0,4 10 2,9 4 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 440/105 2 0,5 16 2,2 5 1,5
Mini-Mahl 4	2 gekochte Eier mit rustikaler Senf-Specksauce ^{*1, 3, G, S} , Bohnen, Kartoffelpüree ^{*2, 3, G}	Rhabarber-Gemüseintopf, Rhabarber, Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln und Schweinefleisch
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 368/88 4 1,7 8 1,6 4 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 278/66 4 1,1 4 2,3 4 1
Vegetarisch 5	Sauerkrautaufauf^{*2, G} mit Schupfnudeln ^{*Aa, C} und Käse ^{*2, G}	Rigatoni^{*Aa} „Napoli“ mit Kräuter-Paprikasauce^{*1, L}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 296/71 5 2,4 4 1 3 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 411/98 1 0,2 18 1,9 3 0,9
Kühl & Lecker 6	Hausmacher Sülze^{*1, 6, S, J} mit Remoulade ^{*1, 2, 6, C, G, J} , Mixed Pickles ^{*J} , Bayerischer Kartoffelsalat ^{*6}	Hausgemachter Eiersalat^{*1, 2, 3, 6, G, J, L} mit Tomate, Baguette^{*Aa} und Butter^{*G}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 665/159 11 4,4 11 4,1 4 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 714/170 10 4,3 14 4,1 7 1
Salat Fit & Fun 7	Salat „Mexico“ , Chicken-Nuggets ^{*Aa} , Rote Bohnen, Mais, Tomate, Blattsalate, Zwiebeln, Chili-Dressing ^{*1, 2, 6, G, J}	Salatplatte „Rustikal“ , Kasselerstreifen ^{*1, 3, 5, S} auf Krautsalat, Paprika, Gurke, Knoblauch-Dressing ^{*1, 2, 6, G, J}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 652/156 9 3,3 13 2,8 6 1,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 466/111 5 2,2 12 3,6 5 1

Mittwoch, 10.01.2018	Donnerstag, 11.01.2018	Freitag, 12.01.2018
Schweinenacken^{*S, G} mit Kräutersenfkruste ^{*G} , Sauce ^{*2, Aa, F, G, I, J} , Erbsen-Möhrengemüse, Salzkartoffeln	2 Bratwürstchen^{*3, 5, S, G}, „Thüringer Art“ auf Kohl-Kartoffelpfanne^{*G}	Großmutter's Erbsen- suppe^{*1, 3, S} mit Gemüse^{*1} und Bockwurst^{*1, 3, 5, S, G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 421/101 4 1,4 11 1,9 6 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 469/112 7 3 8 2,1 5 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 462/110 4 1,4 12 1,7 7 2,1
Pikante mexikanische Hackfleischpfanne^{*1, L (Rind)} mit Kidneybohnen, Paprika, Tomaten und Zwiebeln, Reis	Ragout von der Hähnchenbrust in Rahmsauce^{*Aa, G} mit Erbsen-Maisgemüse, Reis	Gulasch^{*S, G} vom Schwein in Sauce^{*G} mit Gemüstreifen^{*1}, Spiralnudeln^{*Aa}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 436/104 2 1 15 0,7 5 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 457/109 2 0,6 16 1,5 6 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 513/122 5 1,7 14 0,8 6 0,6
Eieromelette^{*G} mit Rahmspinat^{*G} und Kartoffelpüree^{*2, 3, G}	Hochzeitsuppe^{*Aa, C, I} mit Huhnfleisch, Spargel und Eierstich^{*G}	Putenrollbraten in saurer Sahnesauce^{*G} mit Champignons^{*1, 3, L}, Püree^{*2, 3, G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 371/89 4 1,5 9 1,9 4 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 220/53 2 0,8 4 1,7 3 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 304/73 2 1 8 1,2 5 2,1
Leberragout^{*2, Aa, G, L, I (Rind)} mit Apfelstückchen^{*1}, Zwiebeln und Thymian, Kartoffelpüree^{*2, 3, G}	Schweinebraten^{*S, G} auf Bayerisch Kraut^{*1, 3, S}, Püree^{*2, 3, G}	pan. Seelachsfilet^{*D, Aa}, Karotten in Rahmsauce^{*Aa, F, G}, Salzkartoffeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 222/53 2 0,5 6 1,8 4 0,4	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 438/105 5 2,7 9 1,6 6 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 402/96 2 0,7 11 1,6 6 0,5
Vegetarischer Mais-Kartoffeleintopf^{*G, I} mit Lauch und Staudensellerie	Käsespätzle^{*1, 2, Aa, C, G} mit Röstzwiebeln^{*Aa} und Käse^{*2, G} überbacken	Provenziale Gemüsepfanne in Sahne-Kräutersauce^{*Aa, G} mit Tomatenstückchen, Reis
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 228/54 2 0,7 8 1,7 2 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 479/114 5 2,2 13 1,9 5 1,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 306/73 1 0,3 14 2 2 1,7
Hähnchenbruststeak, natur gebraten, Kartoffelsalat^{*1, 2, 6, G, J}	Matjes^{*1, 3, D} „Hausfrauen Art“^{*1, 2, 6, G, J}, Schwarzbrot^{*Aa, Ab}, Butter^{*G}	Hausgemachte Frikadelle^{*S, Aa} auf Kartoffelsalat^{*1, 2, 6, G, J}, Ketchup^{*6}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 527/126 6 2,5 9 2,7 9 0,4	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 891/213 16 6,1 11 3,4 7 2,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 597/143 8 3,3 12 3,6 5 1,1
Salatteller „Hawaii“ , Hähnchenfiletstücke mit Ananas, Tomate, Blattsalate, Curry-Dressing ^{*1, 2, 6, G, J}	„Der Klassiker“ , Blattsalate mit Möhren, gekochtes Ei, Käsestreifen ^{*2, G} , Buttermilch-Dressing ^{*G}	Salat „Texas“ , Roastbeefscheiben auf Salaten der Saison, Ranch-Dressing ^{*1, 2, 3, S, G, J, L} (mit Knoblauch)
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 504/120 5 2,1 13 4,5 5 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 432/103 3 1,7 13 4,5 5 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 585/140 7 2,9 14 2,4 6 0,9

Samstag, 13.01.2018	Sonntag, 14.01.2018
Rahmgulasch^{*S, S, G} in Gemüsesauce ^{*1, 2, 3, Aa, G, L} , Gabelspaghetti ^{*Aa}	Schweinebraten^{*S, G}, Sauce, Rotkohl^{*6}, Salzkartoffeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 565/136 6 2 15 1 7 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 371/89 4 1,2 9 2,7 5 0,7
Hühnerfrikassee^{*G} mit Champignons^{*1, 3, L}, Erbsen-Spargelgemüse, Reis	Schnitzel^{*S, Aa, S} paniert, mit Pfefferrahmsauce^{*G}, grüne Bohnen, Reis
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 463/111 4 1,3 13 1 5 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 492/117 3 1,4 15 1,3 6 0,7
Nudel- Gemüseauflauf^{*2, Aa, G, L} mit Käse^{*2, G} überbacken	Gefüllte vegetarische Paprikaschote^{*Aa, C, I, J}, Tomatensauce^{*L}, Gemüsereis
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 463/111 4 2,1 13 1,6 5 1,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 281/67 1 0,1 13 2,1 2 0,5
Kleine Bulette^{*S, Aa}, Sauce, Mischgemüse, Stampfkartoffeln^{*2, 3, G}	2 Rostbrat- würstchen^{*3, 5, S} auf Sauerkraut^{*2, 3, G}, Kartoffelpüree^{*2, 3, G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 416/100 5 2,2 8 2,3 5 1,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 385/92 5 7,9 8 3,6 3 1,9

Änderungen vorbehalten!

Unsere Kennzeichnungen im Speiseplan

Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt oder heiß

Dieses Gericht ist vegetarisch

Diese Speise enthält Schweinefleisch

KJ = Kilojoule
Kcal = Kilokalorien
g. Fetts. = gesättigte Fettsäuren
KH = Kohlenhydrate
Z = Zucker
E = Eiweiß
S = Salz – gemäß DGE-Empfehlung kochen wir mit Jodsalz

Angaben in Gramm (g).
Alle Nährwertangaben beziehen sich auf durchschnittlich 100g des verzehrfertigen Menüs (ohne Dessert).

Der LeckerEssenBringer



Unser Haus ist TÜV-geprüft und ausgezeichnet und wird regelmäßig kontrolliert.



Haftungsausschluss: Angaben über Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller und der gleichzeitigen Verarbeitung verschiedener Lebensmittel ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und Produkte Spuren von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen enthalten. Die Angaben zu Allergenen beziehen sich auf rezepturgemäß verwendete Zutaten. Eine Haftung für die vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird ausgeschlossen.

- * = enthält Zusatzstoffe
 - 1 = mit Konservierungsstoff
 - 2 = mit Farbstoff
 - 3 = mit Antioxidationsmittel
 - 4 = mit Geschmacksverstärker
 - 5 = mit Phosphat
 - 6 = mit Süßungsmittel(n)
 - 7 = enth. eine Phenylalaninquelle
 - 8 = geschwefelt
 - 9 = geschwärzt
 - 10 = gewachst
 - 11 = koffeinhaltig
 - 12 = chininhaltig
 - 13 = enthält Alkohol
- Allergene**
- A = Glut. Getreide
 - Aa = Weizen
 - Ab = Roggen
 - Ac = Gerste
 - Ad = Hafer
 - B = Krebstiere
 - C = Eier
 - D = Fisch
 - E = Erdnüsse
 - F = Sojabohnen
 - G = Milch (Laktose)
 - H = Schalenfrüchte
 - Ha = Mandeln
 - Hb = Haselnüsse
 - Hc = Walnüsse
 - Hd = Cashewnüsse
 - He = Pekannüsse
 - Hf = Paranüsse
 - Hg = Pistazien
 - Hh = Macadamianüsse
 - I = Sellerie
 - J = Senf
 - K = Sesamsamen
 - L = Schwefeldioxid & Sulphite
 - M = Lupinen
 - N = Weichtiere
 - S = Schweinefleisch



Alle Speisepläne finden Sie auch online unter www.menke-menue.de