

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 15.01. bis 21.01.2018



KW
03



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 03	Montag, 15.01.2018	Dienstag, 16.01.2018
Klassiker 1	Kräuterbraten^{5, G} vom Schwein, Sauce ^{Aa, F, J} , Mischgemüse, Salzkartoffeln	Currywurst^{*3, 5, S, G}, Tomaten-Currysauce ^{1, 3, 6, J, L} , Kartoffelschiffchen
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 389/93 3 1,2 10 1,8 5 1,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 454/108 4 2,3 10 2,3 4 0,6
Kräftig & Deftig 2	3 gebr. Fleischbällchen^{S, Aa} auf weiße Bohnengemüse ^{1, L} , in Tomaten-Paprika-Sauce, Reis	Grünkohl^{1, 3, Ad, J, S}, Kasseler ^{1, 3, 5, S} , Pinkel ^{6, Ad, S} , Salzkartoffeln
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 661/158 7 2,7 16 1,1 8 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 407/97 3 1,2 11 1,3 6 1,0
Leicht & Bekömmlich 3	Hähnchenbrust, natur gebraten, Sauce ^{Aa, F, G} , Broccoli-Möhrengemüse, Püree ^{2, 3, G}	Geschnetzeltes^{Aa, F, G} vom Schwein mit Champignons ^{1, 3, L} , Reis, Möhrensalat
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 304/73 2 0,8 6 2 7 1,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 445/106 3 1,2 15 3,3 4 0,7
Mini-Mahl 4	Kartoffel-Sauerkrautsuppe mit Schmand ^G und Schweinefleisch	Bremer Labskaus^{6, G, J, L} mit Ei, Gewürzgurkensalat ⁶
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 322/77 4 1,7 5 0,8 4 1,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 304/73 2 0,9 8 2,5 4 2,2
Vegetarisch 5	Vegetarisches Schnitzel^{5, Aa, C, G} auf Gemüse ^G , bunter Reis	Barbecue-Eintopf^{1, 6, L} mit Tomaten, Zucchini, Mais, Kartoffeln und etwas Knoblauch ¹
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 419/100 2 0,4 17 1,7 4 0,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 208/50 1 0,1 8 3,4 1 0,5
Kühl & Lecker 6	Gyrosbraten^{G, L, S} mit griechischem Nudelsalat ^{9, Aa, L} (mit Minzjoghurt ^G)	Thunfischsalat mit Gemüse, Zwiebeln, Mayonaise ^{1, 2, 6, G, J} , Baguette ^{Aa}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 638/152 6 2,2 16 1,6 9 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 558/133 7 3 9 2,3 9 0,9
Salat Fit & Fun 7	Bunter Salat mit 2 kleinen Frikadellen ^{S, Aa} , American-Dressing ^{1, 2, 6, G, J}	Salat „Hellas“, griechischer Bauernsalat ^{3, 9} mit Weißkäse ^G , Kräuter-Vinaigrette ¹
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 618/148 8 3,6 13 3,4 5 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 705/168 12 3,2 10 1,8 4 1,1

Mittwoch, 17.01.2018	Donnerstag, 18.01.2018	Freitag, 19.01.2018
Szegediner Gulasch^G vom Schwein, Salzkartoffeln	Menkes Nudelaufauf^{1, 2, Aa, G, L} mit Tomaten, Zucchini und Hackfleisch ^S	Schwarmstedter Linsensuppe mit Gemüse ¹ und eingeschnittener Wurst ^{1, 3, 5, S, J}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 357/85 4 1,2 8 1,5 5 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 645/154 6 2,5 18 1,4 7 0,4	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 374/89 2 0,6 13 1,6 5 0,8
Pan. Hähnchenschnitzel^{Aa} in Sauce ^{Aa, G} , Blumenkohl- Broccoligemüse, Pasta ^{Aa}	Hähnchenkeule „à la creme“^{G, L}, Lauchzwiebeln, Champignons ^{1, 3, L} , Risoleekartoffeln	Paniertes Hähnchenschnitzel^{Aa}, Paprika-Rahmsauce ^{Aa, F, G} , buntes Gemüse, Nudeln ^{Aa}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 486/116 4 1,2 15 1,4 6 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 505/121 7 1,8 9 1,4 6 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 481/115 3 1,3 16 1,1 5 1,2
Hacksteak^{S, Aa} auf Spinat ^G , Kartoffelpüree ^{2, 3, G}	Schweinerückenbraten^{S, G}, Sauce ^{Aa, F} , Kohlrabi-Möhrengemüse, Salzkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet^{C, I}, leichte Currysauce ^{1, 2, C, I} mit Früchten, Risi Bisi
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 492/117 7 2,9 8 1,3 6 2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 304/73 2 0,5 9 2,3 6 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 391/93 1 0,3 18 3,7 3 0,5
Kasselerbraten^{1, 3, 5, S} auf Sauerkraut ^{2, 3, G} , Kartoffelpüree ^{2, 3, G}	Gebratenes Fischfilet, Möhren-Petersiliengemüse in Rahmsauce ^G , Kartoffelpüree ^{2, 3, G}	Hähnchenmedaillon auf Rahmgemüse ^{G, I} , Kartoffelpüree ^{2, 3, G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 338/81 3 1,1 8 2,6 5 1,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 385/92 4 1,7 10 2,6 4 1,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 333/80 3 1,5 8 2,2 6 0,7
Apfel-Milchreis^{1, G} mit Pflaumen-Kompott	Spaghetti^{Aa} mit Tomaten-Kräutersauce ^{1, L}	Chili sin Carne^{1, L}, Kidney Bohnen, Tomaten, Paprika und Reis
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 593/142 4 1,3 25 14,8 2 0,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 386/92 2 0,2 11 1,1 3 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 314/75 1 0,1 14 0,9 3 0,5
Quarkspeise^G mit Obstsalat ¹	Fleischröllchen^{S, C, F}, Ketchup ⁶ , Farmersalat ^{1, 2, 6, G, J} , Fladenbrot ^{Aa, G, K}	Paniertes Schnitzel^{S, S, Aa} auf Kartoffelsalat ^{1, 2, 6, G, J} , Senf
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 848/116 4 2,2 14 13,4 6 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 702/168 9 2,2 15 6,7 6 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 607/145 7 2,9 11 4,9 9 0,8
„Chefsalat“, gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken ^{1, 3, 5, S} und Käsestreifen ^{2, G} , French-Dressing ^{1, 2, 6, G, J}	Salat „Torfstecher“, frische Champignons und Sonnenblumenkerne auf frischem Salat, Buttermilch-Dressing ^G	Bauernsalat, roher Schinken ^{1, 3, S} gewürfelt, Blattsalate, Gurke, Rettich, Paprika, saure Sahne-Dressing ^G
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 627/150 9 4,2 13 4 5 1,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 342/82 1 0,4 13 5 4 0,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 414/99 4 1,9 12 3,2 4 1,2

Samstag, 20.01.2018	Sonntag, 21.01.2018
Gulasch^{5, S, G, L} „Ungarische Art“ mit Paprika-Zwiebelsauce ^L und Spiralnudeln ^{Aa}	Saftiger Schweinebraten^{5, G}, Kümmelsauce ^{G, J} , Blumenkohl, Stampfkartoffeln ^{2, 3, G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 511/122 4 1,3 16 1,9 6 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 318/76 3 1,3 7 1,2 5 0,7
Hähnchenbrust, pan.^{Aa}, Sauce ^G , Broccoli, Stampfkartoffeln ^{2, 3, G}	Rinderroulade^{S, J}, Soße ^{Aa, F, G, J} , Apfelrotkohl ^{1, 6} , Kartoffelklöße
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 328/78 3 0,9 7 1,4 7 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 346/83 2 0,6 11 3,1 5 1,1
Hamburger Kartoffelsuppe^{G, I} mit Wursteinlage ^{1, 3, 5, S, G}	Gelbes Ratatouillegemüse in Currysahne ^{Aa, G, J} , Zartweizen ^{Aa}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 313/75 3 1,2 10 1,5 2 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 394/94 2 0,7 17 1,6 3 0,7
Vegetarisches Schnitzel^{5, Aa, C, G} in Pilzsauce ^{1, 3, L} , Rotkohl ⁶ , Salzkartoffeln	Gekochtes Huhnfleisch in Sauce ^{Aa, G} „Gärtnerin Art“ und Nudeln ^{Aa}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 394/94 3 0,7 12 2,4 4 1,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 578/138 5 1,6 16 1,2 6 1

Änderungen vorbehalten!

Unsere Kennzeichnungen im Speiseplan

Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt oder heiß

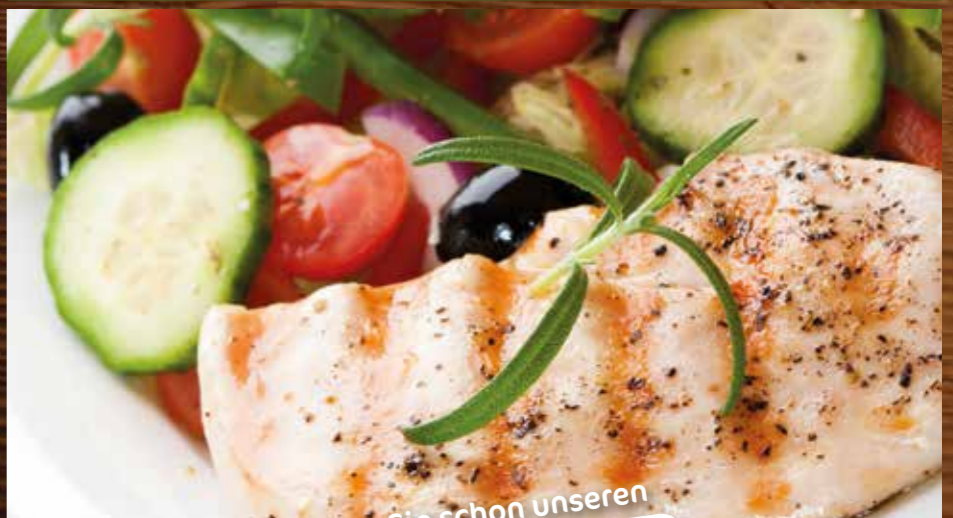
Dieses Gericht ist vegetarisch

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



Kennen Sie schon unseren
Hits for Kids
Speiseplan?

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 = Glutenth. 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