

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



Leckerer 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 29.01. bis 04.02.2018



KW
05



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 05	Montag, 29.01.2018	Dienstag, 30.01.2018
Klassiker 1	Gebratene Schinkennudeln ^{*1,3,5, Aa, S} mit Ei und Tomatensauce ^L	Schweinegeschnetzeltes ^{*3,5, Aa, F, G, J} „Züricher Art“ mit Champignons ^{*1,3,L} , Tomate, Schmand ^G , Spinalnudeln ^{Aa}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 426/102 3 0,5 14 1,8 5 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 542/130 5 1,6 15 0,6 6 0,8
Kräftig & Deftig 2	Hackbraten ^{*5, Aa, C, S} , Speck ^{*1,3, S} -Zwiebelsoße ^{Aa, F} , grüne Bohnen, Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel, pan. ^{Aa} , Sauce mit Kräutern der Provence ^{Aa, F, G} , Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 413/99 4 1,7 11 1,4 5 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 440/105 4 1,2 14 1,7 4 0,7
Leicht & Bekömmlich 3	Ragout von der Hähnchenbrust in Estragonsauce ^G , Möhrengemüse, Reis	Schweinenackensteak ^{*5, G} , natur, in milder Kräutersauce ^{Aa, F, G} , Blumenkohl-Broccoligemüse, Püree ^{*2,3, G}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 343/82 2 0,4 11 2,3 5 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 462/110 6 2,2 8 2,7 7 0,6
Mini-Mahl 4	Hackfleisch ^S -Kartoffel-Möhreneintopf ^{G, I}	2 gekochte Eier in Kräutersauce ^{G, L} , Salzkartoffeln, Kleiner Salat
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 357/85 5 2 5 1,4 5 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 347/83 3 0,8 10 1,7 3 0,5
Vegetarisch 5	Penne-Nudeln ^{Aa} mit Broccoli-Sahnesauce ^G	2 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^G , Kohlrabi-Möhrengemüse in Rahmsauce ^G
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 359/86 1 0,4 15 0,1 3 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 324/77 3 1,5 10 3 2 1
Kühl & Lecker 6	Gyrosbraten ^S , Tomaten-Reissalat, Zaziki ^G , Fladenbrot ^{*Aa, C, F, K}	Brathering ^{*6, Aa, D, F} mit Zwiebelringen, bunter Kartoffelsalat ^{*1,2,6, G, J}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 593/142 6 2,4 16 2,2 6 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 712/170 9 2,7 14 3,5 7 1,1
Salat Fit & Fun 7	„Vital-Salat“ , verschiedene Blattsalate mit Thunfisch, Mais und Zwiebeln, Italien-Dressing ^{*2, L}	„Chefsalat“ , gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken ^{*1,3,5, S} , Käsestreifen ^{*2, G} , French-Dressing ^{*1,2,6, G, J}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 328/78 1 0,1 13 4 5 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 584/140 8 3,6 13 4,2 5 1,1

Mittwoch, 31.01.2018	Donnerstag, 01.02.2018	Freitag, 02.02.2018
Frikadelle ^{*S, Aa} auf Rahmwirsing ^G , Kartoffelpüree ^{*2,3, G}	Hühnerfrikassee ^G mit Champignons ^{*1,3,L} , feines Erbsengemüse, Reis	Westfälischer Bauereintopf ^I mit grünen und weißen Bohnen, Kochwurst ^{*1,3,5, S, J}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 449/107 5 1,8 11 2,1 5 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 471/112 4 1,1 14 1 6 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 385/92 5 1,8 6 1,6 4 1
Grünkohl ^{*1,3,5, Ad, S, J} , Pinkel ^{*6, Ad, S} , Kasseler ^{*1,3,5, S} , Salzkartoffeln	Gebratene Krakauer ^{*1,3,5, S, G} , Weißkohlrabmgemüse ^G , Kartoffelpüree ^{*2,3, G}	Kohlroulade ^{S, Aa} mit Tomaten-Knoblauchsauce ^{*1, L} und Gemüsereis
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 407/97 3 1,2 11 1,3 3 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 506/121 7 3 8 3,7 6 1,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 342/82 3 0,8 11 3,4 3 0,9
Holsteiner Kartoffelsuppe ^{G, I} mit Schnippelwurst ^{*1,3,5, S, G}	Königsberger Klopse ^{S, Aa, C, F} mit Kapernsauce ^{Aa, G} und Salzkartoffeln	Fischfrikassee in Gemüsesauce ^{C, G, I} mit Kräutern der Provence, Salzkartoffeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 303/73 4 1,6 6 0,8 3 1,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 471/113 5 2,1 13 1,2 5 1,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 321/77 1 0,6 13 0,2 3 0,6
3 Eierpannkuchen ^{Aa, G} mit roter Frühlingsgrütze	Grünkohl ^{*1,3, S, Ad, J, L} , Pinkel ^{*6, Ad, S} , Salzkartoffeln	Gebr. Hähnchenfleisch in Champignonrahmsauce ^{*1,3, G, L} , Kartoffelpüree ^{*2,3, G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 561/134 4 1,6 21 8,4 3 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 402/96 3 1,3 12 1,4 4 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 416/99 3 1,1 11 3 7 0,9
Vegetarisches Sojageschnetzeltes mit Gemüse-Sahnesauce ^{Aa, F, G, I} , Spinalnudeln ^{Aa}	Steckrübeneintopf ^{*2,3, G} mit Paprika und Tomaten	Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{Aa, C, I} auf buntem Gemüse ^G , Kartoffelpüree ^{*2,3, G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 427/102 2 0,6 18 1,2 4 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 96/23 0 0 5 2,4 1 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 213/51 2 0,5 7 1,6 2 0,4
Paniertes Hähnchenschnitzel ^{Aa} auf Kartoffelsalat ^{*1,2,6, G, J}	Pfefferfrikadelle ^{*S, Aa} , Zigeunersauce ^{*3,6} , bunter Nudelsalat ^{*1,2,6, Aa, G, J}	Geflügelfrikadelle ^{Aa, C, G} , bunter Kartoffel-Gemüsesalat ^{*1,2,6, G, J} , Curry-Dip ^{*1,2,6, G, J}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 617/147 8 2,8 12 4,4 6 1,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 698/167 7 3 19 4 6 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 619/148 9 3,8 12 4,6 9 0,8
Bunter Salat mit 2 kleinen Frikadellen ^{S, Aa} , American-Dressing ^{*1,2,6, G, J}	„Der Klassiker“ Blattsalate mit Möhren, gekochtes Ei, Käsestreifen ^{*2, G} , Buttermilch-Dressing ^{*G, L}	Salatplatte „Italia“ frische Blattsalate, Tomate, Mozzarella-Scheiben ^G , Basilikum-Dressing ^{*2, L}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 649/155 9 3,9 13 3,7 5 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 432/103 3 1,7 12 4,7 5 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 518/124 6 2,1 12 3,6 4 0,4

Samstag, 03.02.2018	Sonntag, 04.02.2018
Hähnchenfiletspitzen „Gärtnerin Art“ ^{*G} , Kartoffelpüree ^{*2,3, G}	Schweine-nacknbraten ^{*5, G} , Sauce ^{*Aa, F} , Rotkohl ^{*1,6} , Salzkartoffeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 267/64 3 0,7 5 0,3 5 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 412/99 4 1,5 11 3,9 5 0,6
Schweinenacken-steak ^{*3,5, G, L, J} , Rahmsauce ^{*Aa, F, G} , Mischgemüse, Nudeln ^{Aa}	Hacksteak ^{Aa, S} in Pfefferrahmsauce ^{*Aa, F, G, I} , grüne Bohnen, Salzkartoffeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 557/133 6 2,3 13 2,1 7 0,4	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 470/112 5 2,2 12 1,7 5 0,9
Geflügelfrikadelle ^{Aa, C, I} in Kräutersauce ^{Aa, F, G} , Kohlrabi ^G , Salzkartoffeln	Leichtes Rahmgulasch ^{*5, S, Aa, G, I} „Esterhazy“, Spinalnudeln ^{Aa}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 359/86 2 0,9 11 2 5 1,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 515/123 3 1,1 16 1,1 7 0,4
Tomatisierter Gemüseeintopf nach Art einer Minestrone mit Suppengrün ^I , Zwiebeln und Nudeln ^{Aa}	Kartoffel-Kohlrabipfanne mit Rahmsauce ^{*2, G, L}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 177/42 0 0,1 8 2,1 2 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 505/121 7 3,7 11 2,5 3 1,1

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