

# 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](mailto:info@menke-menue.de)  
Fax 0421 / 53 21 98 [www.menke-menue.de](http://www.menke-menue.de)

# Der LeckerEssenBringer SPEISEPLAN

VOM 12.02. bis 18.02.2018



KW  
07



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](mailto:info@menke-menue.de)  
Fax 0421 / 53 21 98 [www.menke-menue.de](http://www.menke-menue.de)



| Kalenderwoche 07                               | Montag, 12.02.2018   | Dienstag, 13.02.2018   |
|--|--|--|
| <b>Klassiker</b><br><br><b>1</b>               | <b>Huhnfleisch „Bombay“</b> ,<br>fruchtige Currysauce <sup>1,2,J</sup> ,<br>mit Koriander,<br>Reis   | <b>Fleischkäse</b> <sup>1,3,5,S,G</sup><br>auf Sauerkraut <sup>2,3,G</sup> ,<br>Kartoffelpüree <sup>2,3,G</sup>                                    |
|  | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>442/106 2 0,5 17 2,5 4 0,7  | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>405/97 4 1,3 9 4,1 7 1,4  |
| <b>Kräftig &amp; Deftig</b><br><br><b>2</b>    | <b>Kasselernackenbraten</b> <sup>1,3,5,S</sup><br>auf Sauerkraut <sup>2,3,G</sup> ,<br>Kartoffelpüree <sup>2,3,G</sup>   | <b>Gyros Gulasch</b> <sup>G,L</sup><br>von der Pute<br>mit Paprika und Reis,<br>Krautsalat   |
|  | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>364/87 2 0,7 10 4,3 6 1,1   | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>322/77 1 0,4 14 2,8 2 0,6   |
| <b>Leicht &amp; Bekömmlich</b><br><br><b>3</b> | <b>Spargel-Broccoligemüse</b><br>in heller Sauce <sup>G</sup><br>mit Geflügelmettbällchen <sup>C</sup> ,<br>Nudeln <sup>Aa</sup>   | <b>Braten vom Schweinerücken</b> <sup>5,G</sup><br>in Sauce <sup>Aa,F,G</sup> mit Majoran,<br>Schwarzwurzelgemüse <sup>G</sup> ,<br>Salzkartoffeln |
|  | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>504/120 3 0,9 18 1,3 5 1  | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>379/91 4 1,5 9 1,6 6 1,1  |
| <b>Mini-Mahl</b><br><br><b>4</b>               | <b>Mittelalterliches Gulasch</b> <sup>5,S,Aa,F,G</sup> mit Speckwürfel <sup>1,3,S</sup> , Pilze <sup>1,3,L</sup> , Knoblauch <sup>L</sup> , Gabelspaghetti <sup>Aa</sup> | <b>Hausgemachte Frikadelle</b> <sup>S,Aa</sup> ,<br>Sauerrahmsauce <sup>Aa,F,G</sup> ,<br>Kohlrabi <sup>G</sup> ,<br>Salzkartoffeln                |
|  | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>570/136 5 1,9 16 1 7 0,9  | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>423/101 5 1,8 10 2,5 4 1,2  |
| <b>Vegetarisch</b><br><br><b>5</b>             | <b>Gelbes Ratatouillegemüse</b><br>in Currysahne <sup>Aa,G,J</sup> ,<br>Zartweizen <sup>Aa</sup>   | <b>Gebackene Polenta-Spinatrasche</b> <sup>Aa,C,G,I</sup><br>mit Tomaten-Kräutersauce <sup>1,L</sup> ,<br>Reis                                     |
|  | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>309/74 3 0,6 11 1,9 2 0,5   | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>445/106 4 1,7 15 2,5 2 0,6  |
| <b>Kühl &amp; Lecker</b><br><br><b>6</b>       | <b>Hacksteak</b> <sup>Aa,S</sup> „Asia“ mit<br>Weißkraut-Ananassalat <sup>1,2,6,G,J</sup> ,<br>Reissalat   | <b>Gebratene Hähnchenkeule</b><br>auf pikant, scharfem<br>Bulgursalat <sup>1,Aa</sup> ,<br>Tomaten-Dip <sup>3,6</sup>                              |
|  | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>725/173 9 4,1 15 3,2 7 0,6  | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>728/174 5 1,6 22 4,9 10 0,5   |
| <b>Salat Fit &amp; Fun</b><br><br><b>7</b>     | <b>Salat „Venedig“</b> ,<br>frischer Salat,<br>Rucola und Käsestreifen <sup>2,G</sup> ,<br>Balsamico-Dressing <sup>2,L</sup>   | <b>Salat „Bornholm“</b><br>mit Lachsstreifen <sup>1,3,D</sup><br>auf knackigen Salaten,<br>Sahnemeerrettich <sup>1,2,3,6,8,G,J,L</sup>             |
|  | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>478/114 5 2,1 12 3 4 0,8  | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>454/108 5 1,9 12 3,3 5 0,4  |

| Mittwoch, 14.02.2018  | Donnerstag, 15.02.2018  | Freitag, 16.02.2018  |
|---|---|--|
| <b>Serbische Bohnensuppe</b> <sup>1,L,L</sup><br>mit Würstchen<br>„Debreziner Art“ <sup>1,3,5,S,J</sup>                                 | <b>Gebratener Seelachs, paniert</b> <sup>Aa,D</sup> ,<br>Remouladensauce <sup>1,2,6,G,G,J</sup> ,<br>Dillkartoffeln                                 | <b>Schnitzel vom Schwein</b> <sup>Aa,S,5,G</sup><br>mit Zwiebel-Pfeffersauce <sup>Aa,F,G</sup> ,<br>grüne Bohnen,<br>Kartoffelpüree <sup>2,3,G</sup> |
| KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>463/111 7 2 7 1,1 5 0,5  | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>680/162 10 4,1 12 1,7 5 1  | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>373/89 2 1 8 2,9 8 0,7  |
| <b>Kräuter-Hacksteak</b> <sup>S,Aa</sup><br>in Jägersauce <sup>1,3,Aa,F,G,L</sup> ,<br>Marktgemüse,<br>Salzkartoffeln                   | <b>Grünkohl</b> <sup>1,3,5,Ad,S,J</sup> ,<br>Pinkel <sup>6,Ad,S</sup> , Kasseler <sup>1,3,5,S</sup> ,<br>Salzkartoffeln                             | <b>Türkische Hackfleischbällchen</b> <sup>Aa (Rind)</sup><br>auf mediterranem Gemüse <sup>1,L,L</sup> ,<br>Reis                                      |
| KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>490/117 5 2,2 11 2 6 0,6   | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>407/97 3 1,2 11 1,3 3 1  | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>522/125 4 1,5 16 2,3 7 0,5  |
| <b>Hähnchenschnitzel, paniert</b> <sup>Aa</sup> ,<br>Sauce <sup>Aa,F,G</sup> ,<br>Möhren-Maisgemüse,<br>Kartoffelpüree <sup>2,3,G</sup> | <b>Pasta</b> <sup>Aa</sup><br>mit leichter<br>Carbonarasauce <sup>1,3,5,S,G</sup> ,<br>bunter Salat <sup>1</sup>                                    | <b>Deftiger Möhreneintopf</b> <sup>1</sup><br>mit Kartoffeln,<br>Schweinefleisch<br>und Petersilie   |
| KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>436/104 3 1,1 13 3,5 5 0,4   | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>418/100 3 0,8 14 2,1 4 0,6   | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>241/58 2 0,4 6 2,5 5 0,7  |
| <b>Geschnetzeltes vom Schwein</b> <sup>5,G</sup> in Champignon-Sahnesauce <sup>1,3,Aa,F,G,L</sup> mit Estragon, Salzkartoffeln          | <b>Gebratene Leber</b> <sup>S,Aa</sup><br>mit Apfel-Thymian-Zwiebelsauce <sup>1,2,L</sup> ,<br>Kartoffelpüree <sup>2,3,G</sup>                      | <b>Matjes</b> <sup>1,3,D</sup><br>„Hausfrauen Art“ <sup>1,2,6,G,J</sup> ,<br>Schwenkkartoffeln   |
| KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>463/111 5 1,9 12 1,3 5 0,8   | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>417/100 3 1,1 12 3,4 7 0,7   | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>715/171 12 4,1 11 1,1 5 1,9   |
| <b>Rosenkohltopf</b> <sup>G</sup><br>mit Käse <sup>2,G</sup> ,<br>Kartoffelpüree <sup>2,3,G</sup>                                       | <b>Würziger Eintopf</b><br>mit Tomaten, Möhren, Zwiebeln,<br>Staudensellerie <sup>1</sup><br>und Zartweizen <sup>Aa</sup>                           | <b>Milchreis</b> <sup>G</sup><br>mit Apfel-Rosinen-Mandelragout <sup>1,Ha</sup>  |
| KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>318/91 4 2,3 8 2,9 5 1,3   | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>130/31 1 0,2 4 2,6 1 1   | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>481/115 5 1,1 17 8,4 2 0,4  |
| <b>Paniertes Schnitzel</b> <sup>5,S,Aa</sup> ,<br>Senf,<br>bunter Kartoffelsalat <sup>1,2,6,G,J</sup>                                   | <b>Tomaten mit Mozzarella</b> <sup>G</sup><br>auf italienischem<br>Nudelsalat <sup>1,3,Aa,L</sup><br>mit Basilikum                                  | <b>Magittas Eiersalat</b> <sup>1,2,3,6,G,L</sup><br>mit Schwarzbrot <sup>Aa,Ab</sup> ,<br>Butter <sup>G</sup>  |
| KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>564/135 6 2,5 11 4,1 9 0,7   | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>655/156 6 2,4 19 0,3 6 0,5   | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>913/218 18 8,4 9 1,3 6 0,9  |
| <b>Schlemmersalat</b><br>mit geräucherten Putenbruststreifen <sup>1,3,5</sup> auf Salat,<br>French-Dressing <sup>1,2,6,G,J</sup>        | <b>Salat „Florida“</b> ,<br>Kochhinterschinken <sup>1,3,5,S</sup> ,<br>Tomate, Weißkraut mit Früchten,<br>Mais, Ananas, Kokos-Dressing <sup>G</sup> | <b>Salat „Asia“</b><br>Chicken-Nuggets <sup>Aa</sup> ,<br>Mais, Tomate,<br>Gurke, Blattsalate, Curry-Joghurt-Dressing <sup>1,2,6,G,J</sup>           |
| KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>517/137 7 2,9 12 3,4 6 0,8   | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>373/89 2 0,6 12 4 6 0,4  | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>585/140 6 2,5 16 3,9 5 0,7  |

| Samstag, 17.02.2018  | Sonntag, 18.02.2018  |
|--|--|
| <b>Weißer Bohneneintopf</b> <sup>1</sup><br>mit Kochmettwurst <sup>1,3,5,S,J</sup><br>und Bohnenkraut                            | <b>Rostbratwurst</b> <sup>3,5,S,G</sup><br>in Rosmarinsauce <sup>Aa,F</sup> ,<br>Rosenkohl,<br>Kartoffelpüree <sup>2,3,G</sup> |
| KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>460/110 6 1,9 9 0,8 6 0,5   | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>527/126 7 3 9 2,8 6 1,2   |
| <b>Schweinebraten</b> <sup>5,G</sup> ,<br>Sauce <sup>Aa,F,G</sup> ,<br>Rotkohl <sup>6</sup> ,<br>Salzkartoffeln                  | <b>Sauerkrautauflauf</b> <sup>G</sup><br>mit Schupfnudeln <sup>Aa,C</sup><br>und Käse <sup>2,G</sup>                           |
| KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>340/81 2 0,7 10 3 5 1   | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>363/87 6 3 5 1,8 3 1  |
| <b>Vegetarisches Steak</b> <sup>F</sup> ,<br>Sauce <sup>Aa,F,G</sup> ,<br>Leipziger Allerlei,<br>Kartoffelpüree <sup>2,3,G</sup> | <b>Senfbraten vom Schweinerücken</b> <sup>5,G</sup> ,<br>Sauce <sup>Aa,F,J</sup> , Kohlrabi-Möhrengemüse,<br>Salzkartoffeln    |
| KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>471/112 2 0,8 9 4,3 14 0,7  | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>319/76 1 0,5 10 2,3 5 1,1   |
| <b>Rahmgulasch</b> <sup>5,S,G,L</sup><br>mit Gemüsesauce <sup>G,I</sup> ,<br>Nudeln <sup>Aa</sup>                                | <b>Hackbraten</b> <sup>5,Aa,C,S</sup> ,<br>Rahmsauce <sup>Aa,F,G</sup> ,<br>grüne Bohnen,<br>Salzkartoffeln                    |
| KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>572/137 5 1,8 16 1,2 6 0,7  | KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S<br>426/102 4 1,6 12 1,5 5 0,9  |

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).

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



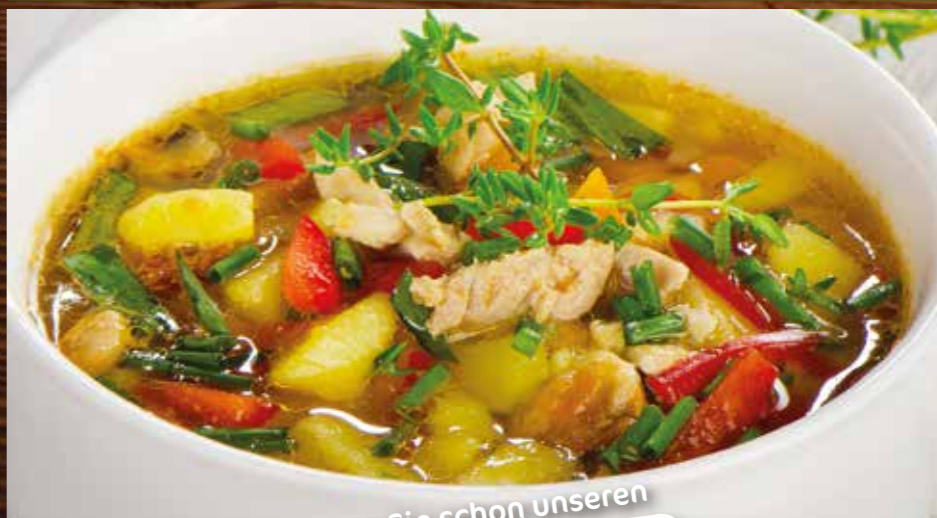
**Haftungsausschluss:** Angaben über Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller und der gleichzeitigen Verarbeitung verschiedener Lebensmittel ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt 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

# Der LeckerEssenBringer



Alle Speisepläne finden Sie auch online unter [www.menke-menue.de](http://www.menke-menue.de)