

Unsere Preise Einzelmenüs

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



Warum Sie besser bei Menke Menue bestellen?

- + frei Haus geliefert
- + große Auswahl an frisch zubereiteten Menüs
- + 1 Dessert gratis zu jedem Menü
- + am Wochenende auf Wunsch heiße oder kalte Lieferung der Menüs
- + spezielle Sonderkostformen auf Anfrage erhältlich
- + alle Gerichte ohne Geschmacksverstärker
- + keine Vertragsbindung nötig
- + Sonderkonditionen bei Mehrabnahmen möglich

Einzigartiger Service und Qualität, die überzeugt

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, Ernährungsberater und Diätköche 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.

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



Leckeressenschnell gebracht



Guten Appetit!

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.

Der LeckerEssenBringer SPEISEPLAN

KW 23 vom 05.06. bis 11.06.2017



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



Bremen

Tel. 0421/55 30 66
Tel. 0421/53 65 40
Fax 0421/53 21 98
info@menke-menue.de

Bremerhaven

Tel. 0471/17 00 400
info@menke-menue.de

Hannover

Tel. 0511/35 33 989
Fax 0511/35 33 998
hannover@menke-menue.de

Schwarmstedt

Tel. 05071/28 45
Fax 05071/45 94
hannover@menke-menue.de

www.menke-menue.de

Kalenderwoche 23

Pfingsten, 05.06.2017

Dienstag, 06.06.2017

Mittwoch, 07.06.2017

Donnerstag, 08.06.2017

Freitag, 09.06.2017

Samstag, 10.06.2017

Sonntag, 11.06.2017

Klassiker

1

Kräuterbraten^{5, G} vom Schwein, Sauce^{5, Aa, J}, Mischgemüse, Salzkartoffeln

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
389/93	3	1,2	10	1,8	5	1,1

Currywurst^{3, 5, S, G}, Tomaten-Currysauce^{1, 2, 3, 6, J, L}, Kartoffelschiffchen

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
454/108	4	2,3	10	2,3	4	0,6

Szegediner Gulasch^G vom Schwein, Salzkartoffeln

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
357/85	4	1,2	8	1,5	5	0,8

Menkes Nudelaufauf^{1, 2, Aa, G, L} mit Tomaten, Zucchini und Hackfleisch^S

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
645/154	6	2,5	2	1,4	7	0,4

Schwarmstedter Linsensuppe mit Gemüse¹ und eingeschnittener Wurst^{1, 3, 5, S, J}

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
374/89	2	0,6	13	1,6	5	0,8

Gulasch^{S, G, L} „Ungarische Art“ mit Paprika-Zwiebelsauce^L und Spiralnudeln^{Aa}

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
511/122	4	1,3	16	1,9	6	0,5

Saftiger Schweinebraten^G, Kümmelsauce^{Aa, F, G, J}, Blumenkohl, Stampfkartoffeln^{2, 3, G}

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
318/76	3	1,3	7	1,2	5	0,7

Kräftig & Deftig

2

3 gebr. Fleischbällchen^{S, Aa} auf weiße Bohnengemüse^{1, L} in Tomaten-Paprika-Sauce, Reis

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
661/158	7	2,7	16	1,1	8	0,8

Rinderbraten^{S, G, L} in Zwiebelsauce^{Aa, G, I}, Rosenkohl, Salzkartoffeln

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
301/72	2	0,6	8	1,5	6	0,9

Paniertes Hähnchenschnitzel^{Aa} in Sauce^{Aa, F, G}, Blumenkohl-Broccoligemüse, Pasta^{Aa}

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
486/116	4	1,2	15	1,4	6	0,9

Hähnchenkeule „a la creme“^{G, L}, Lauchzwiebeln, Champignons^{1, 3, L}, Risoleekartoffeln

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
505/121	7	1,8	9	1,4	6	1

Paniertes Hähnchenschnitzel^{Aa}, Paprika-Rahmsauce^{Aa, G}, buntes Gemüse, Nudeln^{Aa}

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
481/115	3	1,3	16	1,1	5	1,2

Hähnchenbrust, pan.^{Aa}, Sauce^G, Broccoli, Stampfkartoffeln^{2, 3, G}

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
328/78	3	0,9	7	1,4	7	0,6

Rinderroulade^{J, S} in Soße^{Aa, F, G, J}, Apfelrotkohl^{1, 6}, Kartoffelköbe

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
349/83	2	0,6	11	3,1	5	1,1

Leicht & Bekömmlich

3

Hähnchenbrust, natur gebraten, Sauce^{Aa, F, G}, Broccoli-Möhrengemüse, Püree^{2, 3, G}

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
304/73	2	0,8	6,5	2	7	1,5

Geschnetzeltes^{Aa, F, G} vom Schwein mit Champignons^{1, 3, L}, Reis, Möhrensalat

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
445/106	3	1,2	1	3,3	4	0,7

Hacksteak^{S, Aa} auf Spinat^G, Kartoffelpüree^{2, 3, G}

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
492/117	7	2,9	8	1,3	6	2

Schweinerückenbraten^G, Sauce^{Aa, F}, Kohlrabi-Möhrengemüse, Salzkartoffeln

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
304/73	2	0,5	9	2,3	6	0,9

Gedünstetes Fischfilet^{C, G, I}, leichte Currysauce^{1, 2, C, G, I} mit Früchten, Risi Bisi

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
391/93	1	0,3	18	3,7	3	0,5

Hamburger Kartoffelsuppe^{G, I} mit Wursteinlage^{1, 3, 5, S, G}

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
313/75	3	1,2	10	1,5	2	0,9

Fischragout^{C, G, I} mit Spargel in Gemüsesauce^{Aa, C, G, I}, Reis

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
394/94	2	0,7	17	1,6	3	0,7

Mini-Mahl

4

Kartoffel-Sauerkrautsuppe mit Schmand^G und Schweinefleisch

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
322/77	4	1,7	5	0,8	4	1,2

Bremer Labskaus^{6, G, J, L} mit Ei, Gewürzgurkensalat⁶

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
304/73	2	0,9	8	2,5	4	2,2

Kasselerbraten^{1, 3, 5, S} auf Sauerkraut^{2, 3, G}, Kartoffelpüree^{2, 3, G}

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
338/81	3	1,1	8	2,6	5	1,3

Gebratenes Fischfilet, Möhren-Petersiliengemüse in Rahmsauce^G, Kartoffelpüree^{2, 3, G}

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
385/92	4	1,7	10	2,6	4	1,7

Sahnehering^{3, 8, D, G, L} in Apfel-Zwiebelsoße^{1, 2, 6, G, J}, Schwenkkartoffeln

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
585/140	9	3	9	1,7	4	2,3

Hackbraten^{S, Aa} in Pilzsauce^{1, 3, L}, Rotkohl⁶, Salzkartoffeln

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
363/87	3	1,2	10	2,6	4	1,6

Gekochtes Huhnfleisch in Sauce^{Aa, G} „Gärtnerin Art“ und Nudeln^{Aa}

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
578/138	5	1,6	16	1,2	6	1

Vegetarisch

5

Kein Angebot

Barbecue-Eintopf^{1, 6, L} mit Tomaten, Zucchini, Mais, Kartoffeln und etwas Knoblauch¹

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
208/50	1	0,1	8	3,4	1	0,5

Apfel-Milchreis^{1, G} mit Pflaumen-Kompott

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
529/19	2	0,7	24	11,8	2	0,3

Spaghetti^{Aa} mit Tomaten-Kräutersauce^{1, L}

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
386/92	2	0,2	11	1,1	3	0,5

Chili sin Carne^{1, L} mit Kidney Bohnen, Tomaten, Paprika und Reis

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
281/67	0	0,04	14	1	2	0,51

Kühl & Lecker

6

Kein Angebot

Thunfischsalat mit Gemüse, Zwiebeln, Mayonaise^{1, 2, 6, G, J}, Baguette^{Aa}

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
558/133	7	3	9	2,3	9	0,9

Quarkspise^G mit Obstsalat¹

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
848/116	4	2,2	14	13,4	6	0,5

Fleischröllchen^{S, C, F}, Ketchup⁶, Farmersalat^{1, 2, 6, G, J}, Fladenbrot^{Aa, G, K}

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
702/168	9	2,2	15	6,7	6	0,7

Paniertes Schnitzel^{S, S, Aa} auf Kartoffelsalat^{1, 2, 6, G, J}, Senf

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
607/145	7	2,9	11	4,9	9	0,75

Salat Fit & Fun

7

Kein Angebot

Salat „Hellas“, griechischer Bauernsalat^{3, 9} mit Weißkäse^G, Kräuter-Vinaigrette¹

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
705/168	12	3,2	10	1,8	4	1,1

„Chefsalat“, gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken^{1, 3, 5, S} und Käsestreifen^{2, 6}, French-Dressing^{1, 2, 6, G, J}

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
627/150	9	4,2	13	4	5	1,2

Salat „Torfstecher“, frische Champignons und Sonnenblumenkerne auf frischem Salat, Buttermilch-Dressing^G

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
342/82	1	0,4	13	5	4	0,3

Bauernsalat, roher Schinken^{1, 3, S} gewürfelt, Blattsalate, Gurke, Rettich, Paprika, saure Sahne-Dressing^G

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
414/99	4	1,9	12	3,2	4	1,2

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

Änderungen vorbehalten!

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 = 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