

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 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.

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!

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 37 vom 11.09. bis 17.09.2017



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 37	Montag, 11.09.2017	Dienstag, 12.09.2017	Mittwoch, 13.09.2017	Donnerstag, 14.09.2017	Freitag, 15.09.2017	Samstag, 16.09.2017	Sonntag, 17.09.2017
Klassiker 1	Gebratene Hähnchenfiletspitzen, Chinagemüse ^{*1, Aa, L} , Reis	Kräuterbraten^G vom Schwein, Sauce ^{Aa, F, G} , Rotkoh ^{*1, 6} , Salzkartoffeln	Schnitzel^{S, S, Aa} „Zigeuner Art“ mit Paprika-Zwiebelsauce ^{*1, L} und Nudeln ^{Aa}	Schweinenackenbraten^G mit Sauce ^{Aa, F, G} , Schwartzwurzelmüse ^{Aa, G} , Salzkartoffeln	Lauch-Käsesuppe^{*2, G} mit Hackfleisch ^S und Gemüsestreifen	Hähnchenfilet in Champignon- rahmsauce ^{*1, 3, Aa, F, G, L} , Blumenkohl, Salzkartoffeln	Paniertes Schnitzel^{S, S, Aa} Sauce ^{Aa, F, G} , buntes Gemüse, Salzkartoffeln
Kräftig & Deftig 2	Hausgemachte Frikadelle^{S, Aa}, Pfeffersauce ^{Aa, F, G} , Bohnenmüse, Salzkartoffeln	Bremer Gekochte^{*1, 3, 5, S, G} auf Weinkraut ^{*2, 3, G} , Kartoffelpüree ^{*2, 3, G}	Zarte Scheibe von der Rinderbrust^{G, L} in Meerrettichsauce ^{*3, 8, G, L} , Möhrengemüse, Salzkartoffeln	Geflügelschnitzel^{Aa} mit Champignonsauce ^{*1, 3, Aa, F, G, L} , Mischgemüse, Reis	Spießbraten^{*5, G, J} vom Schwein, Sauce ^{Aa, F, G} , Broccoligemüse, Kartoffelpüree ^{*2, 3, G}	Bratwurst^{*3, 5, S, G}, auf Sauerkraut ^{*2, 3, G} , Kartoffelpüree ^{*2, 3, G}	Rinderbraten in Sauce ^{Aa, F, G, J} , Rotkoh ^{*6} , Kartoffelklöße
Leicht & Bekömmlich 3	Schweinerückenbraten^G mit Estragonsauce ^{Aa, F, G} , Blumenkohl-Broccoligemüse, Salzkartoffeln	Nudeleintopf^{Aa} mit buntem Gemüse und Hühnchenfleisch	Hacksteak^{S, Aa}, Sauce ^{Aa, F, G} , Wachsbohnen, Salzkartoffeln	Schweine- geschnetzeltes^{*3, Aa, F, G, I, J} mit Pilzen und Zucchini, Nudeln ^{Aa}	Fischfrikadelle^{Aa, C, G, J} mit buntem Bohnengemüse in Rahmsauce ^G , Salzkartoffeln	Altdeutscher Graupeneintopf^{Aa, G} mit Gemüse ^I und Rindfleisch	Hähnchenbrust in Bratenjus ^{Aa, F, G} , Karotten mit Petersilie, Stampfkartoffeln ^{*2, 3, G}
Mini-Mahl 4	Eieromelette^{F, G}, Rahmspinat ^G , Kartoffelpüree ^{*2, 3, G}	Pikantes Wurstgulasch^{*1, 3, 5, S, G, I, L} und Paprikastreifen, Makkaroni ^{Aa}	Herzhafter Kartoffel-Wirsing-Eintopf^I mit Schweinefleisch	3 Eierpfannkuchen^{Aa, G} mit Erdbeerkompott ^{*2}	2 Königsberger Klopse^{Aa, F, S} in Kapernsauce ^G , Salzkartoffeln	Kartoffelpuffer^{Aa, C} mit Apfelmus ^{*3}	Blumenkohl-Käse- Medaillon^{Aa, C, I} auf buntem Gemüse ^G , Kartoffelpüree ^{*2, 3, G}
Vegetarisch 5	Spaghetti^{Aa} mit Tomaten-Kräutersauce ^{*1, L}	Pasta^{Aa} mit Ratatouillegemüse ^{Aa, G, I} in Käsesauce ^{*2, G}	Kartoffel-Kohlrabi- Lauchtopf^{G, L} mit Petersilie und Käse ^{*2, G} überbacken	Blattspinat in Käsesauce ^{*2, G, L} , Penne Rigate ^{Aa}	Champignonköpfe in Rahmsauce ^G , Stampfkartoffeln ^{*2, 3, G}		
Kühl & Lecker 6	Gebratene Frikadelle^{S, Aa}, Zigeunersauce ^{*1, 3, 6} , Nudelsalat ^{*1, 2, 6, Aa, G, J} mit Ei	Kasseler^{*1, 3, 5, S} auf Kartoffelsalat ^{*1, 2, 6, G, J} , Ananas	Hähnchensteak, natur gebraten, auf buntem Reissalat, Curry-Dip ^{*1, 2, 6, G, J}	Schwedische Matjeshappen^{*1, 2, 3, 6, D, G, J} mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{*1, 2, 6, G, J}	Paniertes Schweineschnitzel^{S, Aa} auf buntem Nudelsalat^{*1, 2, 6, Aa, C, G, J}		
Salat Fit & Fun 7	Salatplatte „Italia“, frische Blattsalate, Tomate, Mozzarella-Scheiben ^G , Basilikum-Dressing	Schlemmersalat, geräucherte Putenbrust- streifen ^{*1, 3, 5} auf buntem Salat, French-Dressing ^{*1, 2, 6, G, J}	Salat „Tonno“, Thunfisch auf Paprika, Gurkenscheiben, Blattsalate, Thousand-Island-Dress. ^{*1, 2, 6, G, J}	„Chefsalat“, gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken ^{*1, 3, 5, S} und Käsestreifen ^{*2, G} , Cocktail-Dress. ^{*1, 2, 3, 6, 8, G, J, L}	Salat „Norwegische Fjorde“, Räucherlachsstreifen ^D , grüner Salat mit Mandarinen und Gurke, Honig-Senf-Dressing		

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