



Unsere Preise Einzelmenüs

| | Barzahlung | Lastschrift |
|-------------------------|------------|-------------|
| Alle Menues: ein Preis! | 6,50 € | 6,25 € |

Zu jedem Menue dazu bestellen:

| | |
|---|---|
| Wasser 1l classic, medium oder still/naturell | 0,89 €*  |
| Wasser 0,5l classic, medium oder still/naturell | 0,79 €*  |
| 1 Stück Kuchen** | 2,10 € |

*Preis gilt pro Flasche, zzgl. 0,25 € Pfand

**nur in Verbindung mit einer Menübestellung und nicht an Feiertagen!

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 13:00 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
- ✓ Für Feiertage spätestens 1 Woche vorher bestellen



Gericht aussuchen



Per Telefon, Fax
oder online bestellen



Leckeressenschnell 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 sechs 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 / 53 65 40**
 Fax **0421 / 53 21 98**
 E-Mail **info@menke-menue.de**
 Internet **www.menke-menue.de**

Der LeckerEssenBringer

SPEISEPLAN

vom 18.02.19 bis 24.02.19



KW
08



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



HIER BESTELLEN SIE

Telefon **0421 / 53 65 40**
 Fax **0421 / 53 21 98**
 E-Mail **info@menke-menue.de**
 Internet **www.menke-menue.de**

| Kalenderwoche 08 | Montag, 18.02.2019 | Dienstag, 19.02.2019 | Mittwoch, 20.02.2019 | Donnerstag, 21.02.2019 | Freitag, 22.02.2019 | Samstag, 23.02.2019 | Sonntag, 24.02.2019 |
|--|--|---|--|---|--|---|--|
| Klassiker | Bolognese¹ vom Rind^{5, G} mit Penne^{Aa} | Westerneintopf mit Kidneybohnen, Mais, Tomaten, grüne Paprika, Kartoffeln und 2 gebr. Fleischklößchen ^{Aa, S} | Bremer Schmorkohl mit Hackfleisch ^S , Salzkartoffeln | Zwiebelgulasch vom Schwein, Sauce ^G mit Rosenkohl, Salzkartoffeln | Gebratene Nudeln^{Aa} mit Hackfleisch ^S , Zwiebeln und Tomaten-Sahnesauce ^G | Gekochtes Rindfleisch^{5, G} mit leichter Meerrettichsauce ^{1, 3, 8, G, L} und Boullion-Karotten-Kartoffeln | Hähnchenfleisch „Bürgerliche Art“, mit Gemüsesauce ^{G, I} , Reis |
| 1 | KJ/Kcal 360/85 Fett 1 g. Fetts. 0,2 KH 14,9 Z 0,8 E 3,9 S 0,3 | KJ/Kcal 446/114 Fett 4,2 g. Fetts. 1,2 KH 10,6 Z 3,3 E 5,7 S 4,5 | KJ/Kcal 249/74 Fett 1 g. Fetts. 0,4 KH 9 Z 1,4 E 4 S 1 | KJ/Kcal 362/100 Fett 4 g. Fetts. 1,5 KH 7,9 Z 1,9 E 4,9 S 1,1 | KJ/Kcal 438/131 Fett 2,7 g. Fetts. 0,8 KH 16,2 Z 2,3 E 6,8 S 0,5 | KJ/Kcal 443/120 Fett 6,9 g. Fetts. 2,8 KH 7,5 Z 2 E 4,3 S 1,7 | KJ/Kcal 408/104 Fett 1,3 g. Fetts. 0,6 KH 15,8 Z 1,1 E 5,4 S 0,7 |
| Kräftig & Deftig | 2 gekochte Eier^C mit Kräutersauce ^G und Salzkartoffeln | Krakauer^{1, 3, 5, G, S} auf Bayrisch Kraut ^{2, 3, G} mit Kartoffelpüree ^{2, 3, G} | Schweinebraten^S in Sauce ^G , Rotkohl ^{3, 6} , Salzkartoffeln | Klare Erbsensuppe mit frischen Erbsen, Suppengemüse ¹ und Wurst ^{1, 3, 5, G, S} | Schweineschnitzel^{Aa, S} mit Kräutersauce ^G , Fingermöhren und Salzkartoffeln | Sojageschnetzeltes^F in Pilzsauce ^{1, 3, G, L} , Pasta ^{Aa} | Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Kartoffelpüree ^{2, 3, G} |
| 2 | KJ/Kcal 277/77 Fett 3 g. Fetts. 0,8 KH 8 Z 1 E 3 S 1,1 | KJ/Kcal 116/36 Fett 1 g. Fetts. 0,4 KH 4,1 Z 2,1 E 0,7 S 0,9 | KJ/Kcal 201/58 Fett 1,8 g. Fetts. 0,3 KH 7,5 Z 2 E 0,8 S 0,8 | KJ/Kcal 170/40 Fett 1,2 g. Fetts. 0,1 KH 5,2 Z 1,1 E 1,7 S 0,7 | KJ/Kcal 414/99 Fett 2,7 g. Fetts. 0,9 KH 13,9 Z 2,7 E 4,4 S 0,8 | KJ/Kcal 607/154 Fett 1,5 g. Fetts. 0,4 KH 18,8 Z 3,4 E 12,4 S 1 | KJ/Kcal 166/45 Fett 1,1 g. Fetts. 0,4 KH 5,8 Z 1,6 E 1,3 S 0,6 |
| Leicht & Bekömmlich | Panierte Hähnchenbrust^{Aa}, Estragonsauce, Erbsen, Reis | Buntes Geflügelragout^G mit Champignons ^{1, 3, L} , Paprika und Zwiebeln und Nudeln ^{Aa} | Gemüsebolognese¹ mit Nudeln ^{Aa} , Salat | Hähnchengeschnetzeltes in tomatiesierter Gemüsesauce ¹ und Püree ^{2, 3, G} | Fischfilet^D, gedünstet, auf Kokos-Gemüse-Curry ^{J, L} mit Reis | Bunter Gemüseintopf^J mit Paprika, Karotten, Lauch und Nudeln | Kartoffel-Kohlrabitopf mit Käse ^{2, G} |
| 3 | KJ/Kcal 317/82 Fett 1 g. Fetts. 0,3 KH 13,9 Z 0,8 E 6,1 S 0,8 | KJ/Kcal 668/168 Fett 4,1 g. Fetts. 2 KH 24,1 Z 2,1 E 6,5 S 2,1 | KJ/Kcal 442/105 Fett 1,8 g. Fetts. 0,2 KH 18,3 Z 3,3 E 3 S 1 | KJ/Kcal 169/55 Fett 1 g. Fetts. 0,2 KH 4,5 Z 2,4 E 3,9 S 0,8 | KJ/Kcal 374/101 Fett 2,1 g. Fetts. 1,1 KH 16,2 Z 1,3 E 1,7 S 0,7 | KJ/Kcal 205/59 Fett 1,1 g. Fetts. 0,1 KH 8,4 Z 1,9 E 1,5 S 0,6 | KJ/Kcal 371/111 Fett 4,8 g. Fetts. 2,6 KH 9,5 Z 1,5 E 2,9 S 0,8 |
| Vegetarisch | Gefüllte vegetarische Paprika^{Aa, C, I, J} mit Tomatensauce und Reis | Vollkorn-Nudelaufbau^{Aa} mit Brokkoli und Käse ^{2, G} | Kreolischer Eintopf^{1, I} mit Tomaten, Paprika und Reis | 2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse ^G , Kohlrabi-Erbsen-Möhren-gemüse in Rahmsauce ^G | Mediterrane Nudel-Gemüsepfanne^{Aa} mit Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Tomate und Sauce ¹ | | |
| 4 | KJ/Kcal 389/110 Fett 1,6 g. Fetts. 0,2 KH 17,6 Z 1,7 E 2,3 S 0,7 | KJ/Kcal 449/110 Fett 4,8 g. Fetts. 2,3 KH 11,6 Z 1,1 E 4 S 1 | KJ/Kcal 213/53 Fett 1 g. Fetts. 0,1 KH 8,7 Z 2 E 1,3 S 0,9 | KJ/Kcal 362/103 Fett 3,8 g. Fetts. 1,2 KH 10,8 Z 2,1 E 2,6 S 0,9 | KJ/Kcal 327/98 Fett 1 g. Fetts. 0,1 KH 15,2 Z 2,5 E 2,7 S 0,7 | | |
| Kühl & Lecker | Bismarckhering^{6, D} in Apfel-Zwiebelsauce ^{1, 2, 6, G, I, J} , Schwarzbrot ^{Aa, Ab} , Butter ^G | Spaghetti-Salat^{Aa} mit mediterranem Gemüse ⁹ und Mozzarellakugeln ^G | Paniertes Hähnchenschnitzel^{Aa} auf Kartoffelsalat ^{1, 2, 6, G, I, J} , Senf ^J | Fischfrikadelle^{Aa, C, J} auf Kartoffelsalat ^{1, 2, 6, G, I, J} , Senf ^J | 3 gebr. Fleischklößchen^{Aa, S} auf Balkanreis ¹ , Krautsalat und Peperoni ^{1, 3} , Zaziki ^G | | |
| 5 | KJ/Kcal 752/180 Fett 10 g. Fetts. 4 KH 14 Z 4,8 E 7 S 1,1 | KJ/Kcal 528/126 Fett 3,2 g. Fetts. 1,9 KH 18,2 Z 2,8 E 5,6 S 0,7 | KJ/Kcal 588/140 Fett 7 g. Fetts. 2,9 KH 10,4 Z 4 E 8,6 S 0,7 | KJ/Kcal 243/58 Fett 1 g. Fetts. 0,1 KH 10,8 Z 4,7 E 1,1 S 0,8 | KJ/Kcal 630/153 Fett 7 g. Fetts. 1,8 KH 16,9 Z 10,1 E 4,7 S 7 | | |
| Salat Fit & Fun mit frischem Brötchen ^{Aa} | Gemischte Blattsalate, Hähnchenstreifen ^{1, 3, 5} und Käsestreifen ^{2, G} , French-Dressing ^{1, 2, 6, G, I, J} | Blattsalatvariation mit Gurke, Rettich, Möhren, Radieschen dazu Kräuter-Dressing | Frische Salate, Joghurt-Dressing ^{1, 2, 6, G, I, J} mit Mandarinen | Bunte Blattsalate mit Zitronen-Kibbelingen ^{Aa, G, D} auf knackigen Salaten, Sahnemeerrettich ^{1, 2, 3, 6, 8, G, J, L} | Frische Blattsalate mit Gurke, Paprika, Mais, Kidneybohnen dazu Kräuter-Joghurt-Dressing ^G | | |
| 6 | KJ/Kcal 377/91 Fett 2,2 g. Fetts. 1,2 KH 10 Z 3,3 E 6,9 S 0,6 | KJ/Kcal 233/56 Fett 1 g. Fetts. 0,1 KH 10 Z 3,7 E 2 S 0,4 | KJ/Kcal 231/59 Fett 0,5 g. Fetts. 0,1 KH 10,1 Z 2,8 E 1,9 S 0,3 | KJ/Kcal 266/63 Fett 1,3 g. Fetts. 0,7 KH 10 Z 2,9 E 2 S 0,5 | KJ/Kcal 310/74 Fett 0,5 g. Fetts. 0,1 KH 12,1 Z 2,2 E 3,5 S 0,2 | | |

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 – gemäß DGE-Empfehlung kochen wir mit Jodsalz

Angaben in Gramm (g).

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

Abweichungen von der Lieferung zum Speiseplan sind möglich!

Der LeckerEssenBringer



Kennen Sie schon unseren **Hits for Kids** Speiseplan?

Alle Speisepläne finden Sie auch online unter www.menke-menue.de

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



Qualitätsmanagement



Umweltschutz



Arbeitssicherheit

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