



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 25.02.19 bis 03.03.19



KW
09



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 09	Montag, 25.02.2019	Dienstag, 26.02.2019	Mittwoch, 27.02.2019	Donnerstag, 28.02.2019	Freitag, 01.03.2019	Samstag, 02.03.2019	Sonntag, 03.03.2019
Klassiker 1	Gebratene Hähnchenfiletspitzen, Chinagemüse¹, Reis	Gebratene Rinderleber^{*Aa} „Berliner Art“ mit Apfel-Zwiebelsauce¹, Kartoffelpüree^{2,3,G}	Schnitzel^{*Aa,S} „Zigeuner Art“ mit Paprika-Zwiebelsauce¹ und Nudeln^{*Aa}	Deftige Hühnersuppe mit Gemüse¹ und Muschelnudeln^{*Aa,C}	Lauch-Käsesuppe^{2,G} mit Hackfleisch^S und Gemüsestreifen	Hähnchenfilet¹ in Champignonrahmsauce^{1,3,G,L}, Blumenkohl, Salzkartoffeln	Potentatosen^{*Aa,C,Hb} mit Tomaten-Kräutersauce und Reis
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 411/113 0,8 0,1 17,7 1,7 5,6 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 246/59 2 0,5 6 1,7 5 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 331/89 0,8 0,1 15,4 2,1 2,5 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 90/46 0,2 0 8,2 6,6 1,2 2,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 323/89 4,9 2,6 3,1 2 5,9 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 189/51 1,1 0,4 7,1 1,5 1,6 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 422/117 1,4 0,2 20 1,9 2,1 0,7
Kräftig & Deftig 2	Hausgemachte Frikadelle^{*Aa,C,S}, Pfeffersauce^G, Bohnengemüse, Salzkartoffeln	Bremer Gekochte^{*1,3,5,G,S} auf Weinkraut^{2,3,G}, Kartoffelpüree^{2,3,G}	Zarte Scheibe vom Rinderbraten^{*5,G} in Meerrettichsauce^{*3,8,G,L}, Möhrengemüse, Püree^{2,3,G}	Geflügelschnitzel^{*Aa} mit Champignonsauce^{*1,3,L,G}, Mischgemüse, Reis	Schweinegeschetztes^S in Sauce^{G,I}, Spätzle^{*Aa,C}	Waldpilzragout^G mit Penne Nudeln^{*Aa}	Rinderbraten^{*G,5} in Sauce^G, Rotkohl⁶, Kartoffelklöße
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 425/122 6 0,6 7,8 1,5 4,2 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 554/132 8,1 3,1 9,6 4,1 5,2 1,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 407/111 6,5 2,8 6 2,7 4,1 1,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 290/73 0,9 0,3 12,6 1,9 1,8 3,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 561/145 4,6 1,7 16,4 1,7 6,3 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 369/98 1,9 0,8 14,2 1,1 3,7 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 201/61 1,3 0,5 9,4 2,1 0,5 1,3
Leicht & Bekömmlich 3	Blumenkohl-Bohneneintopf¹ mit Ingwer und Chili	Tortellini^{*1,Aa,G,I} in Tomatensauce mit Oliven³ und Käse	Gedünstetes Fischfilet^D mit Dillsauce^G und Petersilienkartoffeln	Eierpfannkuchen^{*Aa,C,G} mit Erdbeergrütze	Gebratenes Fischfilet^{*Aa,D} mit Remoulade^{*1,2,6,C,G,I,J} und Salzkartoffeln	Möhreneintopf¹ und Petersilie	Feiner Waldpilz-Kartoffeleintopf¹
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 133/42 0,7 0,1 5,5 1,4 1,3 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 538/143 5,8 2 15 2,3 4,2 1,4	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 206/58 1,2 0,4 8,9 2,8 0,8 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 206/58 1,2 0,4 8,9 2,8 0,8 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 609/145 8,2 3,5 12,5 1,5 5,3 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 186/55 1 0,1 7,5 3,1 1 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 123/29 0,8 0,1 4,3 0,6 1,5 1,2
Vegetarisch 4	Tortellini^{*1,Aa,G,I} mit Käsesauce^{2,G}	Feiner Kartoffel-Spinatopf mit Käsesauce^{2,G}	Nudeln^{*Aa} mit Pesto-Sahnesauce^G	Veg. Kohlroulade^{*Aa,C,F} in Rahmsauce^G, Petersilienkartoffeln	Gemüseschnitzel^{*Aa,C,G,I} auf Karotten-Sellerie¹-Paprikagemüse mit Schnittlauchsauce und Kartoffeln		
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 437/122 3,3 1,2 15,9 1 3,1 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 368/111 4,9 2,6 8,9 1 3,1 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 390/105 2 0,7 16,3 3 2,5 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 311/74 1,7 0,3 11,2 2 3,2 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 260/74 1,4 1,4 11,4 1,1 1,6 0,9		
Kühl & Lecker 5	Gebratene Frikadelle^{*Aa,C,S}, Zigeunersauce^{1,3,6}, Nudelsalat^{*1,2,6,Aa,G,I,J} mit Ei^C	Bunter Couscoussalat^{*Aa} mit Gemüse, Rosmarin und Feta-Käse^G	Hähnchensteak, natur gebraten, auf buntem Reissalat, Curry-Dip^{*1,2,6,G,I,J}	Schwedische Matjeshappen^{*1,2,3,6,D,G,I,J} mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{*1,2,6,G,I,J}	Paniertes Schweinschnitzel^{*Aa,S} auf buntem Nudelsalat^{*1,2,6,Aa,C,G,I,J}		
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 544/139 5 1,7 16 2,9 6 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 565/135 3,4 1,9 19,6 0,6 5,3 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 408/100 0,6 0,1 15,1 1,6 7,5 0,4	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 675/161 10,8 3,8 11,2 5,9 4,6 1,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 500/119 3,5 0,5 18,4 1,9 3 0,3		
Salat Fit & Fun mit frischem Brötchen ^{*Aa} 6	Salatplatte „Italia“, frische Blattsalate, Tomate, Mozzarella-Scheiben^{2,G}, Basilikum-Dressing	Schlemmersalat, geräucherte Putenbruststreifen^{*1,3,5} auf buntem Salat, French-Dressing^{*1,2,6,G,I,J}	Salat „Tonno“, Thunfisch^D auf Paprika, Gurkenscheiben, Blattsalate, Thousand-Island-Dressing^{*1,2,6,G,I,J}	„Chefsalat“, gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken^{*1,3,5,S} und Käsestreifen^{2,G}, Cocktail-Dressing^{*1,2,3,6,8,G,I,L}	Bunter Salat mit Backfisch^{*Aa,C,D,G}, mit Mandarinen und Gurke, Honig-Senf-Dressing^J		
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 434/104 5 1,6 10 2,9 4 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 284/68 0,7 0,2 10,4 3,5 4,2 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 352/84 0,6 0,1 14,1 4 4,5 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 310/74 1,8 0,9 9,7 2,8 4 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 435/104 5,8 0,6 10,7 4,5 1,7 0,4		

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?

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

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