

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
Fax 0421 / 53 21 98 www.menke-menue.de

Der LeckerEssenBringer

SPEISEPLAN

vom 26.02. bis 04.03.2018



KW
09



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
Fax 0421 / 53 21 98 www.menke-menue.de

Kalenderwoche 09	Montag, 26.02.2018	Dienstag, 27.02.2018
Klassiker 1	Gebratene Hähnchenfiletspitzen, Chinagemüse^{*1, Aa, L}, Reis	Kräuterbraten^{*5, G} vom Schwein, Sauce^{*Aa, F, G}, Rotkoh^{*1, 6}, Salzkartoffeln
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 416/99 1 0,2 16 1,6 5 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 419/100 4 1,5 11 3,3 5 1,1
Kräftig & Deftig 2	Hackbraten, Speck^{*1, 3, S}-Zwiebelsoße^{*Aa, F, L}, grüne Bohnen, Salzkartoffeln	Bremer Gekochte^{*1, 3, 5, S, G} auf Weinkraut^{*2, 3, G}, Kartoffelpüree^{*2, 3, G}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 413/99 4 1,7 11 1,4 5 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 555/133 8 3,2 10 4,1 5 1,1
Leicht & Bekömmlich 3	Schweinerückenbraten^{*5, G} mit Estragonsauce^{*Aa, F, G}, Blumenkohl-Broccoligemüse, Salzkartoffeln	Nudeleintopf^{*Aa} mit buntem Gemüse und Huhnfleisch
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 305/73 2 0,5 8 1,5 6 1,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 254/61 2 0,4 5 1,5 5 1
Mini-Mahl 4	Eieromelette^{*G}, Rahmspinat^{*G}, Kartoffelpüree^{*2, 3, G}	Pikantes Wurstgulasch^{*1, 3, 5, S, L} und Paprikastreifen, Makkaroni^{*Aa}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 372/89 4 1,5 10 1,1 4 1,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 528/126 5 1,4 16 1,6 4 0,8
Vegetarisch 5	Spaghetti^{*Aa} mit Tomaten-Kräutersauce^{*1, L}	Pasta^{*Aa} mit Ratatouillegemüse^{*Aa, G, I} in Käsesauce^{*2, G}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 407/97 1 0,9 18 1,2 3 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 519/124 3 1 20 1,3 4 0,9
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
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 893/213 14 5,9 15 8,4 7 1,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 489/177 5 2,4 12 4,1 5 1,3
Salat Fit & Fun 7	Salatplatte „Italia“, frische Blattsalate, Tomate, Mozzarella-Scheiben^{*G}, Basilikum-Dressing	Schlemmersalat, geräucherte Putenbruststreifen^{*1, 3, 5} auf buntem Salat, French-Dressing^{*1, 2, 6, G, J}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 415/99 3 1,5 15 6,5 4 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 481/115 5 2 12 3,7 5 0,7

Mittwoch, 28.02.2018	Donnerstag, 01.03.2018	Freitag, 02.03.2018
Schnitzel^{*5, S, Aa} „Zigeuner Art“ mit Paprika-Zwiebelsauce^{*1, L} und Nudeln^{*Aa}	Schweinenackenbraten^{*5, G} mit Sauce^{*Aa, F, G}, Schwarzwurzelgemüse^{*G}, Salzkartoffeln	Lauch-Käsesuppe^{*2, G} mit Hackfleisch^{*S} und Gemüsestreifen
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 514/123 3 0,9 15 2,2 8 0,4	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 363/87 4 1,5 8 1,2 5 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 452/108 8 3,5 4 2,9 6 0,7
Zarte Scheibe von der Rinderbrust^{*5, G} 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}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 389/92 4 1,4 10 4,4 6 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 485/116 4 0,8 15 1,8 6 1,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 402/96 4 1,6 8 1,7 6 0,6
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
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 486/116 5 1,9 12 1,7 6 1,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 561/134 5 1,6 16 0,6 6 0,4	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 397/95 3 0,9 12 1,5 6 1,1
Herzhafter Kartoffel-Wirsing-Eintopf^{*I} mit Schweinefleisch	3 Eierpfannkuchen^{*Aa, G} mit Erdbeerkompott^{*2}	2 Königsberger Klopse^{*S, C} in Kapernsauce^{*G}, Salzkartoffeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 266/54 2 0,4 4 1,1 5 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 595/142 4 1,5 24 7,8 3 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 424/101 5 1,8 11 1,1 4 1,3
Kartoffel-Kohlrabi-Lauchtopf^{*G, L} mit Petersilie und Käse^{*2, G} überbacken	Blattspinat in Käsesauce^{*2, G, L}, Penne Rigate^{*Aa}	Champignonköpfe^{*L} in Rahmsauce^{*G}, Stampfkartoffeln^{*2, 3, G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 226/54 2 0,4 4 1,1 5 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 510/122 3 1,1 19 0,6 4 1,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 280/67 1 0,5 11 1,5 2 1
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^{*5, Aa} auf buntem Nudelsalat^{*1, 2, 6, Aa, C, G, J}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 522/125 6 2,5 10 2,8 8 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 623/149 10 3,6 9 4 5 2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 833/199 11 4,6 19 2,2 7 0,7
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-Dressing^{*1, 2, 3, 6, 8, G, J}	Salat „Norwegische Fjorde“, Räucherlachsstreifen^{*D}, grüner Salat mit Mandarinen und Gurke, Honig-Senf-Dressing
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 525/125 5 2,3 15 4,5 5 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 597/143 8 3,9 12 3,5 5 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 647/154 9 1,1 13 5,1 4 0,4

Samstag, 03.03.2018	Sonntag, 04.03.2018
Hähnchenfilet in Champignonrahmsauce^{*1, 3, Aa, F, G, L}, Blumenkohl, Salzkartoffeln	Paniertes Schnitzel^{*5, S, Aa}, Sauce^{*Aa, F, G}, buntes Gemüse, Salzkartoffeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 317/76 2 0,5 7 1,3 7 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 427/102 4 1,3 11 1,9 6 0,5
Bratwurst^{*3, 5, S, G}, auf Sauerkraut^{*2, 3, G}, Kartoffelpüree^{*2, 3, G}	Rinderbraten^{*5, G} in Sauce^{*Aa, F, G}, Rotkoh^{*6}, Kartoffelklöße
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 505/121 7 2,5 9 3,7 5 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 331/79 2 0,5 9 1,9 5 0,9
Altdeutscher Graupeneintopf^{*Aa, G} mit Gemüse^{*I} und Rindfleisch	Hähnchenbrust in Bratenjus^{*Aa, F, G}, Karotten mit Petersilie, Stampfkartoffeln^{*2, 3, G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 260/62 2 1 7 1 4 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 320/77 2 1 8 3,1 6 0,8
Kartoffelpuffer^{*Aa, C} mit Apfelmus^{*3}	Blumenkohl-Käse-Medaillon^{*Aa, C, I} auf buntem Gemüse^{*G}, Kartoffelpüree^{*2, 3, G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 574/137 6 2,8 18 9,1 2 0,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 213/51 2 0,5 7 1,6 2 0,4

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).

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 = Glutenth. 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