



# 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



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 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 04.03.19 bis 10.03.19



KW  
10



**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 10	Montag, 04.03.2019	Dienstag, 05.03.2019
<b>Klassiker</b>  <b>1</b>	<b>Thüringer Bratwurst</b> <sup>3,5,G,S</sup> auf Sauerkraut <sup>2,3,G</sup> mit Kartoffelpüree <sup>2,3,G</sup>	<b>Großmutter's weiße Bohnensuppe</b> <sup>1</sup>
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 520/124 9 3,6 7 2,9 5 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 210/50 0 0 8 1 3 0,5
<b>Kräftig &amp; Deftig</b>  <b>2</b>	<b>Herzhaftes Kesselgulasch</b> <sup>G,S</sup> mit Paprika & Zwiebeln, Spiralnudeln <sup>Aa</sup>	<b>Szegediner Gulasch</b> <sup>G,S</sup> vom Schwein, Salzkartoffeln
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 549/145 4,7 1,6 15 1,7 6 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 357/85 4 1,2 8 1,5 5 0,8
<b>Leicht &amp; Bekömmlich</b>  <b>3</b>	<b>Tomatensugo</b> <sup>6,Aa</sup> mit Kapern, Brokkoli und Nudeln <sup>Aa</sup>	<b>3 Königsberger Klopse</b> <sup>C,S</sup> mit Kapernsauce <sup>G</sup> und Salzkartoffeln
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 341/81 1 0,1 14 2,1 3,2 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 481/118 5 2,1 10 0,9 7 0,9
<b>Vegetarisch</b>  <b>4</b>	<b>Milchreis</b> <sup>G</sup> mit heißen Kirschen <sup>2</sup>	<b>Pilzragout</b> <sup>1,3,G,L</sup> mit Penne Rigate <sup>Aa</sup>
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 478/128 3 1 21 13,1 2 0,4	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 414/108 2 0,4 17 1,2 4 1,2
<b>Kühl &amp; Lecker</b>  <b>5</b>	<b>„Griechische Platte“ Gyros<sup>S</sup>, Souvlaki<sup>S</sup>, Zaziki<sup>G</sup> mit frischem Knoblauch und Gurke, Weißkrautsalat</b>	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> auf italienischem Nudelsalat <sup>1,2,3,9,Aa,L</sup>
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 360/86 4 1,3 7 7,1 3,8 1,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 626/149 5 1,5 17 2,1 8,1 0,4
<b>Salat Fit &amp; Fun</b> mit frischem Brötchen <sup>Aa</sup>  <b>6</b>	<b>Bunter Salat</b> mit Tomate, Gurke, Blattsalat und Eihälften <sup>C</sup> , French-Dressing <sup>1,2,6,G,I,J</sup>	<b>Salat „Florida“,</b> Tomate, Weißkraut mit Früchten, Mais, Ananas, Kokos-Dressing <sup>G</sup>
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 251/60 1 0,3 9 3,1 3 0,4	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 378/90 3 1,3 15 6,6 2 0,5

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.

Mittwoch, 06.03.2019	Donnerstag, 07.03.2019	Freitag, 08.03.2019
<b>Gebratenes Fischfilet</b> <sup>D</sup> mit Karotten-Sellerie <sup>1</sup> - Lauchgemüse in Rahm <sup>G</sup> , Salzkartoffeln	<b>Mediterranes Gyros-Hacksteak</b> <sup>Aa,S</sup> auf Balkangemüse <sup>1</sup> , Reis	<b>Schnitzel, paniert</b> <sup>Aa,S</sup> , vom Schwein „Mailänder Art“ mit Reibekäse <sup>2,G</sup> , Tomatensauce, italienische Fusilli <sup>Aa</sup>
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 204/57 1 0,6 8 1,1 1 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 591/156 4 1,6 21 1,9 5 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 366/99 2 0,8 15 1,8 3 0,5
<b>Provenzalische Gemüsepfanne</b> in Sahne <sup>G</sup> -Kräutersauce mit Reis	<b>Gebratenes Hähnchenfleisch</b> mit Chinagemüse in süß-saurer Sauce <sup>1</sup> , Reis	<b>Gedünsteter Seelachs</b> <sup>D</sup> in Senf-Dillsauce <sup>G,J</sup> mit buntem Gemüse und Reis
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 347/94 1 0,4 17 1,3 2 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 408/98 2 0,2 15 1,3 6 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 279/75 1 0,3 13 1,4 2 0,8
<b>Hähnchenfiletspitzen „Gärtnerin Art“</b> in Gemüsesauce <sup>G</sup> mit Petersilie, Makkaroni <sup>Aa</sup>	<b>Eieromelett</b> <sup>C,G</sup> mit Rahmspinat <sup>G</sup> und Tomaten, Stampfkartoffeln <sup>2,3,G</sup>	<b>Bunter Gemüseintopf</b> <sup>1</sup> mit Nudeln <sup>Aa,C</sup>
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 510/136 3 0,7 17 1,5 8 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 380/97 3 1,2 9 5,6 6 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 188/45 1 0,1 5 1,7 2 0,7
<b>Röstitaler</b> mit Paprika-Lauchgemüse <sup>G</sup>	<b>Vegetarische Sauce Bolognese</b> <sup>1</sup> mit geröstetem Soja <sup>F</sup> , Knoblauch, Oregano und Vollkornnudeln <sup>Aa</sup>	<b>Gemüseplatte</b> mit Kräuter-Sahnesauce <sup>G</sup> , Kartoffelpüree <sup>2,3,G</sup>
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 460/123 4 1,4 16 1,8 3 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 405/115 1 0,2 18 2,6 4 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 130/39 1 0,3 5 1,6 1 1,5
<b>Hähnchennuggets</b> <sup>Aa</sup> mit Currydip <sup>1,2,6,G,I,J,L</sup> , bunter Reissalat	<b>Schwedische Matjeshappen</b> <sup>1,3,D</sup> , in Honig-Senfmarinade <sup>1,2,6,G,I,J</sup> mit Dill, Kartoffelsalat mit Essig & Öl	<b>Köfte</b> <sup>Aa</sup> (Rindfleischbällchen), Kartoffelsalat <sup>G</sup> mit Ei <sup>C</sup> und Kräutern
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 667/159 9 3,5 15 3,2 5,2 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 698/167 11 3,8 12 6,4 5 1,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 506/121 7 3,1 8 1,1 5 4,2
<b>Mediterrane Salate</b> <sup>9</sup> mit Rinderbällchen <sup>Aa</sup> , türkische Joghurtsauce <sup>G</sup>	<b>Salat „Bombay“</b> Hähnchenfilets auf Blattsalat, Sesam <sup>K</sup> - Soja <sup>F</sup> -Dressing <sup>1,2,6,G,I,J</sup>	<b>Salat „Hanseatic“</b> Kräuterbraten vom Schwein <sup>S</sup> mit Tomate, Gurke, Blattsalate, Apfel-Senf-Dressing <sup>3,J</sup>
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 381/91 4 1,5 9 1,6 4 3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 317/76 1 0,2 12 4,8 5 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 327/78 1 0,1 15 5,5 2 0,6

\* = 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

Samstag, 09.03.2019	Sonntag, 10.03.2019
<b>Kartoffelsuppe</b> <sup>2,3,G</sup> mit Karotten, Sellerie <sup>1</sup> und Lauch	<b>Hackbraten</b> <sup>5,Aa,C,S</sup> Sauce <sup>G</sup> , Kohlrabi <sup>G</sup> , Salzkartoffeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 197/49 2 1,3 6 1,5 1 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 444/106 5 2 11 2,2 5 1,7
<b>Vege-sacker Hühnerfrikassee</b> <sup>G</sup> mit feinem Spargel und Champignons <sup>1,3,L</sup> , Reis	<b>Eierpfannkuchen</b> <sup>Aa,C,G</sup> mit roter Grütze
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 499/119 4 1,5 15 0,9 5 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 368/106 2 0,5 15 6,2 3 0,1
<b>Gedünstetes Fischfilet</b> <sup>D</sup> in Dillsauce <sup>G</sup> , Erbsen-Möhrengemüse, Kartoffelpüree <sup>2,3,G</sup>	<b>Südländischer Gemüseintopf</b> <sup>1</sup> mit Tomaten, Staudensellerie und Reisnudeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 127/38 1 0,4 5 1,6 1 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 63/15 1 0,1 1 1,1 1 0,2

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](http://www.menke-menue.de)

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).