

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 19.03. bis 25.03.2018



KW
12



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 12	Montag, 19.03.2018	Dienstag, 20.03.2018
Klassiker 1	Bremer Schmor Kohl ^{Aa, F} mit Hackfleisch ^S , Salzkartoffeln	Großmutter's weiße Bohnensuppe ¹ mit knackiger Bockwurst ^{1, 3, 5, S, G}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 366/67 3 1,5 9 1,4 4 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 430/103 4 1,8 10 1,3 6 0,7
Kräftig & Deftig 2	Herzhaftes Kesselgulasch ^{S, Aa, F, G, S} mit Paprika & Zwiebeln, Spiralnudeln ^{Aa}	Schweineschnitzel „Jäger Art“ ^{S, Aa, S} mit Pilzsauce ^{1, 3, Aa, G, L, S} , Speckrosenkohl ^{1, 3, S} , Stampfkartoffeln ^{2, 3, G}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 558/133 5 1,8 16 1,3 6 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 462/110 5 2,5 9 1,5 6 0,9
Leicht & Bekömmlich 3	Hähnchenschnitzel, paniert ^{Aa} , Majoransauce ^{Aa, F, G} , Blumenkohl, Salzkartoffeln	Zarte Rinderbrustscheibe ^{S, G} in Petersiliensauce ^G , Möhrengemüse, Salzkartoffeln
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 426/102 3 1 13 1,4 5 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 386/92 3 1,2 11 1,9 6 0,8
Mini-Mahl 4	„Himmel und Erde“ , Kartoffel & Apfelwürfel ^{1, 3} , fruchtig pikant mit kleiner Bratwurst ^{3, 5, S, G} und Speck ^{1, 3, S}	Schweinegeschnetzeltes ^{S, 5, G, J, S} in Waldpilzsauce ^{1, 3, Aa, F, G, L} , Makkaroni ^{Aa}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 474/113 7 3,2 8 4,9 3 1,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 574/137 5 1,7 17 0,9 7 0,7
Vegetarisch 5	Milchreis ^G mit heißen Kirschen ²	Feiner Kartoffel-Spinatopf mit Käsesauce ^{2, G}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 687/164 6 1,7 25 9,5 3 0,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 450/108 4 2,5 12 1,4 5 1,4
Kühl & Lecker 6	Gyros^S, Souvlaki^S, Zaziki^G mit frischem Knoblauch und Gurke, Weißkrautsalat	Gebratene Hähnchenkeule auf italienischem Nudelsalat ^{1, 2, 3, 9, Aa, L}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 414/99 4 1,5 6 5,7 9 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 619/148 4 1,4 17 1,9 11 0,6
Salat Fit & Fun 7	Salat „Adria“ bunter Salat mit geräucherten Putenbruststreifen ^{1, 3, 5} , French-Dressing ^{1, 2, 6, G, J}	Salat „Florida“ , Kochhinterschinken ^{1, 3, 5, S} , Tomate, Weißkraut mit Früchten, Mais, Ananas, Kokos-Dressing ^G
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 496/118 6 2,5 11 3,5 5 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 390/93 2 0,7 13 5,5 6 0,3

Mittwoch, 21.03.2018	Donnerstag, 22.03.2018	Freitag, 23.03.2018
Gebratene Rinderleber ^{Aa} „Berliner Art“ mit Apfel-Zwiebelsauce ^{1, Aa, G, I} , Kartoffelpüree ^{2, 3, G}	Mediterranes Gyros-Hacksteak ^{S, Aa} auf Balkangemüse ^{1, L} , Reis	Schnitzel, paniert ^{S, Aa, S} , vom Schwein „Mailänder Art“ mit Reibekäse ^{2, G} , Tomatensauce ^{1, L} , ital. Fusilli ^{Aa}
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 553/132 4 1,7 18 2,1 5 0,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 595/142 5 1,7 17 1,4 8 0,7
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Chinagemüse in süß-saurer Sauce ^{1, Aa} , Reis	Schweinebraten ^{S, G, S} in Sauce ^{Aa, F} , Erbsen-Möhrengemüse, Kartoffelklöße	Fischfilet „Pizzaiola“ ^{C, D, G, I} in Tomatensauce ^{C, G, I, L} mit Käse ^{2, G} und Nudeln ^{Aa}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 393/93 1 0,1 15 1,4 6 0,4	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 401/96 2 1 12 1,9 7 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 402/96 2 0,6 14 0,8 6 0,9
Hackfleischkloppe ^{S, Aa} , Broccolisauce ^{G, I} , Gabelspaghetti ^{Aa}	Hähnchenfiletspitzen in Gemüsesauce ^{G, I} , Reis	Bunter Gemüseeintopf ^I mit Fleischklößchen ^{S, Aa, C} und Nudeln ^{Aa, C}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 557/133 6 2,2 15 1,2 6 1,4	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 456/109 3 0,7 11 1,3 5 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 281/67 3 0,7 7 2 4 1,2
Süßer Nudelaufbau ^{2, Aa, G, Ha} mit Apfelstückchen ¹ und Rosinen	Kleine Bratwurst ^{3, 5, S, G} auf Blattspinat ^G , Kartoffelpüree ^{2, 3, G}	Hackbraten ^{S, Aa, C, S} Specksauce ^{1, 3, S} , Rotkoh ^{1, 6} , Salzkartoffeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 693/166 4 0,7 26 10,3 5 0,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 331/79 5 1,9 5 1,5 3 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 369/88 4 1,4 11 2,6 3 1,8
Möhreintopf ^I mit Kartoffeln, Sonnenblumenkerne und Petersilie	Vegetarische Sauce Bolognese ¹ mit geröstetem Soja ^F , Knoblauch ^L , Oregano und Pasta ^{Aa}	Gemüseplatte mit Kräuter-Sahnesauce ^G , Kartoffelpüree ^{2, 3, G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 212/51 1 0,1 8 3,7 1 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 475/113 2 0,3 18 2,3 5 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 263/63 1 0,6 10 3,2 3 0,4
Hähnchennuggets ^{Aa} mit Currydip ^{1, 2, 6, G, J, L} , bunter Reissalat	Schwedische Matjeshappen ^{1, 3, D} , in Honig-Senfmarinade ^{1, 2, 6, G, I, J} mit Dill, Kartoffelsalat mit Essig & Öl	Köfte ^{Aa} (Hackfleischbällchen), Kartoffelsalat ^G mit Ei ^C und Kräutern
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 644/154 8 3,2 15 3,1 5 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 633/151 11 3,6 9 3,8 5 1,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 498/119 4 2 12 3,2 8 0,6
Mediterrane Salate ⁹ mit Rinderbällchen ^{Aa} , türkische Joghurtsauce ^{G, L}	Salat „Hanseatic“ Kräuterbraten vom Schwein ^{G, S} mit Tomate, Gurke, Blattsalate, Apfel-Senf-Dressing ^{3, J}	Salat „Bombay“ Hähncheninnersfilets auf Blattsalat, Sesam-Soja- Dressing ^{1, 2, 6, Aa, F, G, J}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 469/112 4 1,9 10 2,4 8 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 445/106 3 1 14 5,4 6 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 429/103 2 0,7 14 6,3 5 0,5

Samstag, 24.03.2018	Sonntag, 25.03.2018
Grüne Bohneneintopf ^I mit Kartoffeln	Hähnchenbrust in Rahmsauce ^{Aa, F, G} , Broccoli, Reis
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 173/41 0 0 8 1,5 1 1,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 414/99 2 0,6 12 1,2 7 1
Vege-sacker Hühnerfrikassee ^G mit feinem Spargel und Champignons ^{1, 3, L} , Reis	Hackbraten ^{S, Aa, C, S} , Sauce ^{Aa, F, G} , Kohlrabi ^G , Salzkartoffeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 498/119 4 1,5 15 0,9 5 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 422/101 5 1,7 10 2,3 5 1,7
Gedünstetes Fischfilet ^{C, D, G, I} in Dillsauce ^{C, G, I} , Erbsen-Möhrengemüse, Kartoffelpüree ^{2, 3, G}	Schweine- nacknbraten ^{S, G, S} in Estragonsauce ^{Aa, F} , Blumen- kohl, Stampfkartoffeln ^{2, 3, G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 348/83 3 1,3 9 2,2 5 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 336/80 3 1,3 7 1,7 6 0,7
Kleine Frikadelle ^{S, Aa} , grüne Bohnen, Sauerrahmsauce ^G , Salzkartoffeln	Sojastreifen auf Wirsingkohlrabmgemüse ^G , Salzkartoffeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 432/108 5 2,7 10 2,1 4 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 461/110 2 0,7 12 3 11 0,8

Änderungen vorbehalten!

**Unsere
Kennzeichnungen
im Speiseplan**

Die Lieferung erfolgt
tiefigekühlt 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