



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. 0,15 € 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 29.04.19 bis 05.05.19



KW
18



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 18	Montag, 29.04.2019	Dienstag, 30.04.2019
Klassiker	Thüringer Bratwurst ^{3,5,G,S} auf Sauerkraut ^{2,3,G} mit Kartoffelpüree ^{2,3,G}	Großmutter's weiße Bohnensuppe ¹ , Bockwurst ^{1,3,5,G,S}
	KJ/Kcal 520/124 Fett 9 g. Fetts. 3,6 KH 7 Z 2,9 E 5 S 1	KJ/Kcal 210/50 Fett 0 g. Fetts. 0 KH 8 Z 1 E 3 S 0,5
Kräftig & Deftig	Herzhaftes Kesselgulasch ^{F,G,L,S} mit Paprika & Zwiebeln, Spiralnudeln ^{Aa}	Szegediner Gulasch ^S vom Schwein, Salzkartoffeln
	KJ/Kcal 549/145 Fett 4,7 g. Fetts. 1,6 KH 15 Z 1,7 E 6 S 1	KJ/Kcal 309/74 Fett 3 g. Fetts. 1,2 KH 7 Z 1 E 4 S 0,6
Leicht & Bekömmlich	Tomatensugo ^{6,Aa} mit Kapern, Brokkoli und Nudeln ^{Aa}	3 Königsberger Klopse ^{C,S} mit Kapernsauce ^G und Salzkartoffeln
	KJ/Kcal 341/81 Fett 1 g. Fetts. 0,1 KH 14 Z 2,1 E 3,2 S 0,9	KJ/Kcal 481/118 Fett 5 g. Fetts. 2,1 KH 10 Z 0,9 E 7 S 0,9
Vegetarisch	Milchreis ^G mit heißen Kirschen ²	Pilzragout ^{1,3,G,L} mit Penne Rigate ^{Aa}
	KJ/Kcal 478/128 Fett 3 g. Fetts. 1 KH 21 Z 13,1 E 2 S 0,4	KJ/Kcal 414/108 Fett 2 g. Fetts. 0,4 KH 17 Z 1,2 E 4 S 1,2
Kühl & Lecker	„Griechische Platte“ 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 360/86 Fett 4 g. Fetts. 1,3 KH 7 Z 7,1 E 3,8 S 1,2	KJ/Kcal 626/149 Fett 5 g. Fetts. 1,5 KH 17 Z 2,1 E 8,1 S 0,4
Salat Fit & Fun mit frischem Brötchen ^{Aa,Ab,F}	Bunter Salat mit Tomate, Gurke, Blattsalat und Eihälften ^C , French-Dressing ^{1,2,6,G,I,J}	Salat „Florida“, Tomate, Weißkraut mit Früchten, Mais, Ananas, Kokos-Dressing ^G
	KJ/Kcal 251/60 Fett 1 g. Fetts. 0,3 KH 9 Z 3,1 E 3 S 0,4	KJ/Kcal 378/90 Fett 3 g. Fetts. 1,3 KH 15 Z 6,6 E 2 S 0,5

Maifeiertag, 01.05.2019	Donnerstag, 02.05.2019	Freitag, 03.05.2019
Gebratenes Fischfilet ^D mit Karotten-Sellerie ¹ - Lauchgemüse in Rahm ^G , Salzkartoffeln	Mediterranes Gyros-Hacksteak ^{Aa,C,S} auf Balkangemüse ¹ , Reis	Schnitzel, paniert ^{Aa,S} , vom Schwein „Mailänder Art“ mit Reibekäse ^{2,G} , Tomatensauce, italienische Fusilli ^{Aa}
KJ/Kcal 204/57 Fett 1 g. Fetts. 0,6 KH 8 Z 1,1 E 1 S 0,7	KJ/Kcal 591/156 Fett 4 g. Fetts. 1,6 KH 21 Z 1,9 E 5 S 0,8	KJ/Kcal 366/99 Fett 2 g. Fetts. 0,8 KH 15 Z 1,8 E 3 S 0,5
Provenzalische Gemüsepfanne in Sahne ^G -Kräutersauce mit Reis	Gebratenes Hähnchenfleisch mit Chinagemüse in süß-saurer Sauce ¹ , Reis	Gedünsteter Seelachs ^D in Senf-Dillsauce ^{G,J} mit buntem Gemüse und Reis
KJ/Kcal 347/94 Fett 1 g. Fetts. 0,4 KH 17 Z 1,3 E 2 S 0,7	KJ/Kcal 378/103 Fett 0 g. Fetts. 0,1 KH 17 Z 1,3 E 6 S 0,6	KJ/Kcal 279/75 Fett 1 g. Fetts. 0,3 KH 13 Z 1,4 E 2 S 0,8
Hähnchenfiletspitzen „Gärtnerin Art“ in Gemüsesauce ^G mit Petersilie, Makkaroni ^{Aa}	Eieromelett ^{C,G} mit Rahmspinat ^G und Tomaten, Stampfkartoffeln ^{2,3,G}	Bunter Gemüseintopf ¹ mit Nudeln ^{Aa,C}
KJ/Kcal 510/136 Fett 3 g. Fetts. 0,7 KH 17 Z 1,5 E 8 S 0,7	KJ/Kcal 380/97 Fett 3 g. Fetts. 1,2 KH 9 Z 5,6 E 6 S 0,7	KJ/Kcal 188/45 Fett 1 g. Fetts. 0,1 KH 5 Z 1,7 E 2 S 0,7
Heute kein Angebot	Vegetarische Sauce Bolognese ¹ mit geröstetem Soja ^F , Knoblauch, Oregano und Vollkornnudeln ^{Aa}	Gemüseplatte mit Kräuter-Sahnesauce ^G , Kartoffelpüree ^{2,3,G}
	KJ/Kcal 405/115 Fett 1 g. Fetts. 0,2 KH 18 Z 2,6 E 4 S 0,6	KJ/Kcal 130/39 Fett 1 g. Fetts. 0,3 KH 5 Z 1,6 E 1 S 1,5
Heute kein Angebot	Schwedische Matjeshappen ^{1,3,D} , in Honig-Senfmarinade ^{1,2,6,G,I,J} m. Dill, Kartoffelsalat ^{1,2,6,G,G,I,J} mit Essig & Öl	Köfte ^{Aa} (Rindfleischbällchen), Kartoffelsalat ^G mit Ei ^C und Kräutern
	KJ/Kcal 698/167 Fett 11 g. Fetts. 3,8 KH 12 Z 6,4 E 5 S 1,8	KJ/Kcal 506/121 Fett 7 g. Fetts. 3,1 KH 8 Z 1,1 E 5 S 4,2
Heute kein Angebot	Salat „Bombay“ Hähnchenfilets auf Blattsalat, Sesam ^K - Soja ^F -Dressing ^{1,2,6,G,I,J}	Salat „Hanseatic“ Kräuterbraten vom Schwein ^S mit Tomate, Gurke, Blattsalate, Apfel-Senf-Dressing ^{3,J}
	KJ/Kcal 317/76 Fett 1 g. Fetts. 0,2 KH 12 Z 4,8 E 5 S 0,6	KJ/Kcal 327/78 Fett 1 g. Fetts. 0,1 KH 15 Z 5,5 E 2 S 0,6

Samstag, 04.05.2019	Sonntag, 05.05.2019
Kartoffelsuppe ^{2,3,G}	Hackbraten ^{5,Aa,C,S} Sauce ^G , Kohlrabi ^G , Salzkartoffeln
KJ/Kcal 197/49 Fett 2 g. Fetts. 1,3 KH 6 Z 1,5 E 1 S 0,9	KJ/Kcal 444/106 Fett 5 g. Fetts. 2 KH 11 Z 2,2 E 5 S 1,7
Vege-sacker Hühnerfrikassee ^G mit feinem Spargel und Champignons ^{1,3,L} , Reis	Eierpfannkuchen ^{Aa,C,G} mit roter Grütze
KJ/Kcal 499/119 Fett 4 g. Fetts. 1,5 KH 15 Z 0,9 E 5 S 1	KJ/Kcal 368/106 Fett 2 g. Fetts. 0,5 KH 15 Z 6,2 E 3 S 0,1
Gedünstetes Fischfilet ^D in Dillsauce ^G , Erbsen-Möhrengemüse, Kartoffelpüree ^{2,3,G}	Südländischer Gemüseintopf ¹ mit Tomaten, Staudensellerie und Reissnudeln
KJ/Kcal 127/38 Fett 1 g. Fetts. 0,4 KH 5 Z 1,6 E 1 S 0,8	KJ/Kcal 63/15 Fett 1 g. Fetts. 0,1 KH 1 Z 1,1 E 1 S 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

**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).

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 = 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