

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 28.05. bis 03.06.2018



KW
22



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 22	Montag, 28.05.2018	Dienstag, 29.05.2018
Klassiker 1	Sauce Bolognaise ^{*1,S} mit Knoblauch ^L , Oregano & Basilikum, Gabelspaghetti ^{Aa}	Neustädter Linsensuppe ¹ mit knackiger Bockwurst ^{*1,3,5,S,G}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 567/135 5 2 15 1 7 0,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 421/101 4 1,8 9 1,3 6 0,9
Kräftig & Deftig 2	Feines Hähnchengulasch ^G mit Paprika und Mais, Spätzle ^{Aa,C}	Schweinerückenbraten ^S mit Kümmelsauce ^{Aa,F} , Rotkohl ^G und Kartoffelklöße
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 377/90 2 0,7 11 1,4 6 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 380/91 3 1 10 2,9 6 1
Leicht & Bekömmlich 3	Eieromelette ^{C,G} in Broccolisauce ^G , Kartoffelpüree ^{*2,3,G}	Geflügelfrikadelle in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Reis
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 254/61 4 1,5 4 1,2 3 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 401/96 3 0,9 14 2,6 4 1,2
Mini-Mahl 4	Schweinebraten ^S in Bratensauce ^{Aa,F} , Erbsengemüse, Salzkartoffeln	Kartoffel-Lauchtopf mit Schinkenstreifen ^{*1,3,5,L,S} und Käse ^{*2,G}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 423/101 3 0,6 11 1,3 7 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 506/121 7 3,5 10 2,3 5 1,3
Vegetarisch 5	Currylinsen ^J mit Apfel ¹ , Schmand ^G und Reis	Gefüllte vegetarische Paprikaschote ^{Aa,I,J} , Tomatensauce ^L , Reis
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 492/118 1 0,4 21 2,3 4 0,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 299/72 1 0,1 14 2 2 0,5
Kühl & Lecker 6	Thunfischsalat ^D mit Gemüse, Zwiebeln und Mayonaise ^{*1,2,6,G,I,J} , Baguette ^{Aa}	Kasselerbraten ^{*1,3,S} mit Kartoffelsalat ^{*1,2,6,G,I,J}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 672/161 10 4,4 10 2,3 8 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 606/145 8 3,5 12 1,7 6 1,1
Salat Fit & Fun 7	Mozzarella-Kügelchen ^G mit Tomate, Gurke, Blattsalate, Basilikum-Dressing,	Salat „Büttenwarder“ , geräuchertes Makrelenfilet ^{*D,I,J} auf Blattsalat, Senf-Dill-Dressing ^{*2,3,G,L}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 367/88 2 1,4 12 4 4 0,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 648/155 9 1,4 13 4,9 4 0,6

Mittwoch, 30.05.2018	Donnerstag, 31.05.2018	Freitag, 01.06.2018
Kräuterbraten vom Schweinenacken ^S mit Kräutersauce ^{Aa,F,G,J} , grüne Bohnen, Salzkartoffeln	Gefüllte Paprika ^{*5,Aa,C,S} mit Tomatensauce ^{*1,L} und Reis	Paniertes Schweineschnitzel ^{Aa,S} mit Sauce ^{Aa,F} , Zucchini- gemüse und Salzkartoffeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 379/91 4 1,4 8 1,5 6 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 385/91 2 0,6 15 1,4 2 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 379/91 4 1,2 8 1,4 6 0,9
Currywurst ^{*3,5,S,G} , Curry-Tomatensauce ^{*1,3,6,J,L} , Risoleekartoffeln	Geflügelragout ^{Aa,F,G} von der Hähnchenbrust mit Pilzen ^{*1,3,L} und Zwiebeln, Kartoffeln	Gebratene Hähnchenkeule , Geflügelrahmsauce ^{Aa,F,G} , Broccoligemüse, Reis
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 503/120 6 2,3 12 2,6 4 1,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 454/108 2 0,5 15 0,9 7 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 481/115 6 1,4 10 1,1 6 0,8
Gedünstetes Hokifilet ^D , Kräutersauce ^G mit Karotten-Selleriegemüse ¹ , Salzkartoffeln, Salat	Schweinegulasch ^S mit Gemüsesauce ^{Aa,F,G} und Nudeln ^{Aa}	„Minestrone“ , Italienischer Gemüseintopf ^{Aa} mit Rindfleisch ^{*5,G} und Rosmarin
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 266/64 2 0,5 7 1,9 5 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 559/134 5 1,9 15 1,9 6 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 374/89 5 1,7 6 1,5 5 1
Milchreis ^G mit heißen Kirschen	Deftige Hühnersuppe mit Gemüse ¹ , Muschelnudeln ^{Aa,C} und Petersilie	Matjes ^D „Hausfrauen Art“ ^{*1,2,6,G,I,J} (mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke), Salzkartoffeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 513/123 3 1,2 22 11,3 2 0,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 179/43 2 0,6 3 1,7 3 2,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 547/131 8 2,8 9 3 5 2,1
Kokos-Gemüsecurry ^J mit Reis	Blumenkohl- Käsebratling ^{Aa,C,G,I} mit Schnittlauchsauce ^G und Stampfkartoffeln ^{*2,3,G}	Farfalle ^{Aa} mit Gemüsesauce ^{G,I} und Brokkoli
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 396/95 2 0,6 18 1,8 2 1,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 361/86 4 2 10 1,1 2 0,4	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 473/113 4 0,5 15 1,1 3 1,2
Geflügelsalat ^{*1,2,3,6,G,I,L,J} „Hawaii“ mit Ananas, Baguette ^{Aa} und Butter ^G	Hausmacher Sülze ^{*1,6,S,I} Remouladensauce ^{*1,2,6,C,G,I,J} , Kartoffelsalat ^G mit Essig und Öl	Hähnchenschnitzel , paniert ^{Aa} , Nudelsalat ^{*1,2,6,Aa,G,I,J} , Curry-Dip ^{*1,2,6,G,I,J}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 756/180 11 5,1 13 3,6 7 1,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 707/169 13 5,2 10 1,9 4 1,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 788/188 10 4,3 18 3,4 6 0,7
Salatplatte „Akropolis“ , 2 Hackfleischröllchen ^{S,Aa} auf buntem Bauernsalat ^G , Zaziki ^G	Salat „Friesland“ , gebratene Wiesen-Champignons auf Blattsalat mit Radieschen und Möhren, Balsamico-Dress. ^{*2,L}	„Chefsalat“ , gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken ^{*1,3,5,S} und Käsestreifen ^{*2,G} , French-Dressing ^{*1,2,6,G,I,J}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 531/127 9 3,4 3 3,4 8 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 273/65 1 0,1 12 3,8 3 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 682/163 10 4,6 13 4 6 0,9

Samstag, 02.06.2018	Sonntag, 03.06.2018
Kartoffelpuffer ^{Aa,C} mit Apfelmus ^{*3}	Schweinenackenbraten ^S mit Bratensauce ^{Aa,F} , Karotten-Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 552/132 8 3,3 14 6,1 2 0,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 305/73 2 0,5 8 2,3 6 0,9
Paniertes Fischfilet ^{Aa,D} auf Leipziger-Allerlei ^G , Reis	Hühnerfrikassee mit Champignons ^{*1,3,G,L} und Erbsengemüse, Reis
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 511/122 4 0,8 18 1,2 5 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 476/114 4 1,2 12 1 7 0,9
Nudeleintopf ^{Aa} mit Gemüse (gelbe und grüne Zucchini, Blumenkohl) und Huhnfleisch	Pasta ^{Aa} mit Spinatsauce ^{*2,G} und Tomatenwürfeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 273/65 3 0,5 5 0,9 6 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 481/115 3 1,3 17 0,9 4 0,9
Kleines Bratwürstchen ^{*3,5,S,G} , Sauce ^{Aa,F} , Rotkohl ^{*1,6} , Kartoffelpüree ^{*2,3,G}	Kleines Schweinesteak ^S , natur , mit Sauce ^{Aa,F,G} und Champignons ^{*1,3,L} , Stampfkartoffeln ^{*2,3,G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 333/80 5 1,7 6 3,1 3 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 484/116 5 2,5 9 1,5 8 0,7

Änderungen vorbehalten!

Unsere Kennzeichnungen im Speiseplan

Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt oder heiß

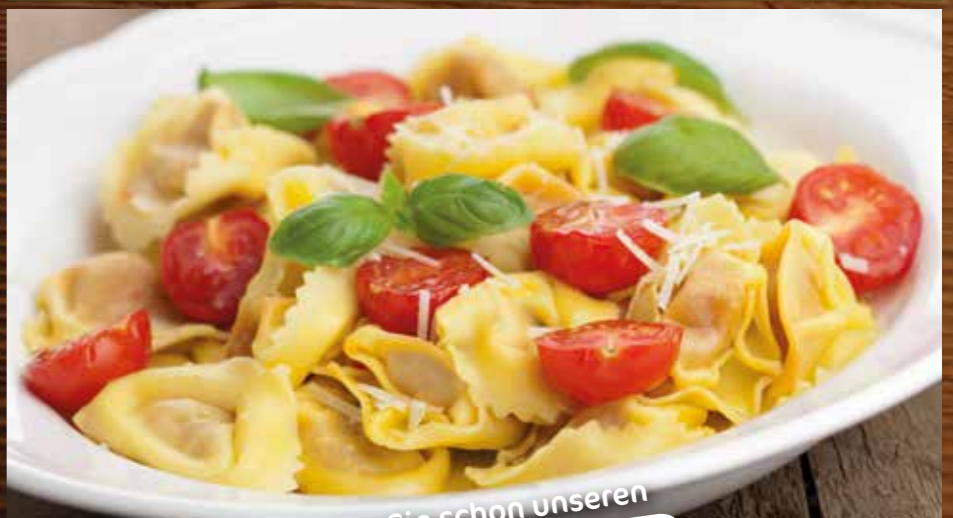
Dieses Gericht ist vegetarisch

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?

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

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