



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



Leckerer 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 09.09.19 bis 15.09.19



KW
37



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 37	Montag, 09.09.2019	Dienstag, 10.09.2019
Klassiker 1	Hähnchenfleisch „Bombay“ , fruchtige Currysauce ^{*1,J} mit Ananas und Pfirsich, Koriander, Reis	Fleischkäse ^{*1,3,5,G,S} auf Sauerkraut ^{*2,3,G} , Kartoffelpüree ^{*2,3,G}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 436/117 1 0,3 19 1,4 5 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 405/97 4 1,3 9 4,1 7 1,4
Kräftig & Deftig 2	Kasseler-nackenbraten ^{*1,3,5,S} auf Ananas-Sauerkraut ^{*2,3,G} , Kartoffelpüree ^{*2,3,G}	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ ^{*6,S} mit Nudeln ^{*Aa}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 268/64 4 1,2 5 2,3 4 1,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 580/146 6 1,9 15 1,3 6 1
Leicht & Bekömmlich 3	Penne ^{*Aa} mit Erbsen und Möhren in Sahne-Sauce ^{*G}	Gedünstetes Fischfilet ^D mit Pastinaken-Karottensauce ^{*G} und Salzkartoffeln
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 398/106 2 0,5 16 1,8 3 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 270/64 1 0,4 9 1,1 5 0,6
Vegetarisch 4	Kartoffel-Zucchini-Topf mit Kräutersauce ^{*G} und Käse ^{*2,G}	Gemüseragout mit Paprika, Zwiebeln und Bohnen in Tomaten-Frischkäsesauce ^{*G} mit Vollkornreis
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 385/115 5 2,8 9 1,3 3 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 420/113 2 0,8 19 1,4 2 0,7
Kühl & Lecker 5	Hacksteak ^{*Aa,S} „Asia“ mit Weißkraut-Ananassalat ^{*1,2,6,G,I,J} , Reissalat	Gebratene Hähnchenkeule auf pikant, scharfem Bulgursalat ^{*1,Aa} , Tomaten-Dip ^{*3,6}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 533/128 4 1,3 18 2,7 5 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 662/149 5 1,4 18 3,2 8 0,7
Salat Fit & Fun mit frischem Brötchen ^{*Aa,Ab,F} 6	Salat „Venedig“ , frischer Salat, Rucola und Käsestreifen ^{*2,G} , Balsamico-Dressing ^{*2,L}	Bunter Salatmix mit gek. Ei ^{*C} , Gurke, Paprika und Sahnemeerrettich-Dressing ^{*1,2,3,6,8,G,J,L}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 401/96 4 1,7 10 2,9 4 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 293/70 2 0,8 9 2,8 3 0,4

Designed by Freepik

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.

Mittwoch, 11.09.2019	Donnerstag, 12.09.2019	Freitag, 13.09.2019
Serbische Bohnensuppe ^{*1,I} mit Würstchen „ Debreziner Art “ ^{*1,3,5,G,J,S}	Ungarisches Gulasch ^L vom Schwein ^{*S} mit Zwiebeln & Paprika, Salzkartoffeln	Schnitzel vom Schwein ^{*Aa,S} in Zwiebel-Pfeffersauce ^{*G,L} , grüne Bohnen, Salzkartoffeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 463/111 7 2 7 1,1 5 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 364/91 4 1,3 8 1,2 4 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 379/91 2 1,1 8 2,9 8 0,7
Paniertes Seelachsfilet ^{*Aa,D,G,J} auf Zucchini-Karottengemüse, Tomatensauce ^{*1} und Salzkartoffeln	Hähnchenkeule „a la creme“ ^{*G} , Lauchzwiebeln, Champignons ^{*1,3,L} , Nudeln ^{*Aa}	Türkische Hackfleischbällchen ^{*Aa} (Rind) auf mediterranem Gemüse ^{*1,I} , Reis
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 325/78 2 0,6 10 2,3 4 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 574/149 5 1,6 16 1,3 7 0,4	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 570/152 6 2,2 17 1,9 5 4,2
Milchreis ^{*G} mit Früchtekompott ^{*1}	Tomaten-Paprikaragout mit Nudeln ^{*Aa} , Salat	Deftiger Möhreintopf ^{*1} mit Kartoffeln, Schweinefleisch ^{*S} und Petersilie
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 326/100 2 1 14 5,1 2 0,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 421/103 2 0,2 17 3,1 3 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 253/61 2 0,4 6 2,6 5 8,3
Käsespätzle ^{*2,Aa,C,G} mit Röstzwiebeln ^{*Aa}	Vegetarisches Schnitzel ^{*5,Aa,Ad,C,G} mit Rahmgemüse ^{*G} und Salzkartoffeln	Schupfnudel ^{*Aa,C-} Gemüsetopf mit Käse ^{*2,G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 367/103 5 2,4 9 0,8 3 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 301/79 2 0,5 11 1,7 3 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 479/134 6 2,9 13 1,6 4 0,9
Paniertes Schnitzel ^{*Aa,S} , Senf ^{*J} , bunter Kartoffelsalat ^{*1,2,6,C,G,I,J}	Tomaten mit Mozzarella ^{*G} auf italienischem Nudelsalat ^{*1,3,9,Aa} mit Basilikum	Griechisches Hacksteak ^{*Aa,S} vom Schwein mit Zaziki ^{*G} und Tomaten-Reissalat ^{*1,6}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 588/140 7 2,9 10 4,1 9 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 631/149 4 2,1 21 2,6 6 0,4	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 562/135 6 0,2 15 2,1 4 0,6
Schlemmersalat mit geräucherten Putenbruststreifen ^{*1,3,5} auf Salat, French-Dressing ^{*1,2,6,G,I,J}	Salat „Florida“ , Kochhinterschinken ^{*1,3,5,S} , Tomate, Weißkraut mit Früchten, Mais, Ananas, Kokos-Dressing ^{*G}	Salat „Asia“ Brokkoli-Nuggets ^{*Aa,Ac,C,I} , Mais, Tomate, Gurke, Blattsalate, Curry-Joghurt-Dressing ^{*1,2,6,G,I,J}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 530/127 6 2,6 12 3,4 5 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 377/90 3 1,3 13 5,1 4 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 300/74 1 0,2 12 2,8 3 0,5

- * = 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, 14.09.2019	Sonntag, 15.09.2019
Grüner Bohneneintopf ^{*1} mit Rauchfleisch vom Schwein ^{*1,3,5,S}	Rostbratwurst ^{*3,5,G,S} in Rosmarinsauce ^{*G} , Rosenkohl, Kartoffelpüree ^{*2,3,G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 219/52 1 0,3 5 1,4 5 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 503/127 7 3 9 3 6 1,2
Schweinebraten ^{*S} , Sauce ^{*G} , Rotkohl ^{*6} , Salzkartoffeln	Szegediner Gulasch vom Schwein ^{*S} mit Salzkartoffeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 332/79 2 0,8 9 2,3 6 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 426/102 8 2,6 2 1,6 7 0,6
Vegetarisches Schnitzel ^{*5,Aa,Ad,C,G} , Sauce ^{*G} , Leipziger Allerlei, Kartoffelpüree ^{*2,3,G}	Kartoffel-Kohlrabi-Möhrentopf ^{*G} in Petersiliensauce mit Gouda ^{*2,G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 413/99 4 1,7 12 1,4 4 0,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 375/112 5 2,6 10 1,8 3 0,8

Abweichungen von der Lieferung zum Speiseplan sind möglich!

Der LeckerEssenBringer



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).