

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?

- + frei Haus geliefert
- + große Auswahl an frisch zubereiteten Menüs
- + 1 Dessert gratis zu jedem Menü
- + am Wochenende auf Wunsch heiße oder kalte Lieferung der Menüs
- + spezielle Sonderkostformen auf Anfrage erhältlich
- + alle Gerichte ohne Geschmacksverstärker
- + keine Vertragsbindung nötig
- + Sonderkonditionen bei Mehrabnahmen möglich

Einzigartiger Service und Qualität, die überzeugt

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.

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!

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.

Der LeckerEssenBringer SPEISEPLAN

kW 39 vom 25.09. bis 01.10.2017



1 Gratis-Dessert zu jedem Menü!
Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker!



Bremen

Tel. 0421/55 30 66
Tel. 0421/53 65 40
Fax 0421/53 21 98
info@menke-menue.de

Bremerhaven

Tel. 0471/17 00 400
info@menke-menue.de

Hannover

Tel. 0511/35 33 989
Fax 0511/35 33 998
hannover@menke-menue.de

Schwarmstedt

Tel. 05071/28 45
Fax 05071/45 94
hannover@menke-menue.de

www.menke-menue.de

Kalenderwoche 39	Montag, 25.09.2017	Dienstag, 26.09.2017
Klassiker 1	Kräuterbraten^G vom Schwein, Sauce ^{Aa, J} , Mischgemüse, Salzkartoffeln	Currywurst^{A,3,5,S,G}, Tomaten-Currysauce ^{1,2,3,6,J,L} , Kartoffelschiffchen
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 389/93 3 1,2 10 1,8 5 1,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 454/108 4 2,3 10 2,3 4 0,6
Kräftig & Deftig 2	3 gebr. Fleischbällchen^{S,Aa} auf weiße Bohnengemüse ^{1,L} , in Tomaten-Paprika-Sauce, Reis	Rinderbraten^{G,L} in Zwiebelsauce ^{Aa,G,I} , Rosenkohl, Salzkartoffeln
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 661/158 7 2,7 16 1,1 8 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 301/72 2 0,6 8 1,5 6 0,9
Leicht & Bekömmlich 3	Hähnchenbrust, natur gebraten, Sauce ^{Aa,G} , Broccoli-Möhrengemüse, Püree ^{2,3,G}	Geschnetzeltes^{A,3,Aa,G,J,L} vom Schwein mit Champignons ^{1,3,L} , Reis, Möhrensalat
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 304/73 2 0,8 6 2 7 1,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 445/106 3 1,2 1 3,3 4 0,7
Mini-Mahl 4	Kartoffel-Sauerkrautsuppe mit Schmand ^G und Schweinefleisch	Bremer Labskaus^{A,6,G,J,L} mit Ei, Gewürzgurkensalat ⁶
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 322/77 4 1,7 5 0,8 4 1,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 297/71 2 0,9 8 2,5 4 2,1
Vegetarisch 5	Vegetarisches Schnitzel^{Aa,Ad,C,G} auf Gemüse ^G , bunter Reis	Barbecue-Eintopf^{1,6,L} mit Tomaten, Zucchini, Mais, Kartoffeln und etwas Knoblauch ¹
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 419/100 2 0,4 17 1,7 4 0,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 208/50 1 0,1 8 3,4 1 0,5
Kühl & Lecker 6	Gyrosbraten^{G,L,S} mit griechischem Nudelsalat ^{9,Aa,L} (mit Minzjoghurt ^G)	Thunfischsalat mit Gemüse, Zwiebeln, Mayonaise ^{1,2,6,G,J} , Baguette ^{Aa}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 638/152 6 2,2 16 1,6 9 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 558/133 7 3 9 2,3 9 0,9
Salat Fit & Fun 7	Bunter Salat mit 2 kleinen Frikadellen ^{S,Aa} , American-Dressing ^{1,2,6,G,J}	Salat „Hellas“ , griechischer Bauernsalat ^{3,9} mit Weißkäse ^G , Kräuter-Vinaigrette ¹
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 618/148 8 3,6 13 3,4 5 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 705/168 12 3,2 10 1,8 4 1,1

Mittwoch, 27.09.2017	Donnerstag, 28.09.2017	Freitag, 29.09.2017
Szegediner Gulasch^G vom Schwein, Salzkartoffeln	Menkes Nudelaufauf^{1,2,Aa,G,L} mit Tomaten, Zucchini und Hackfleisch ^S	Schwarmstedter Linsensuppe mit Gemüse ¹ und eingeschnittener Wurst ^{1,3,5,S,J}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 357/85 4 1,2 8 1,5 5 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 645/154 6 2,5 2 1,4 7 0,4	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 374/89 2 0,6 13 1,6 5 0,8
Paniertes Hähnchenschnitzel^{Aa} in Sauce ^{Aa,G} , Blumenkohl- Broccoligemüse, Pasta ^{Aa}	Hähnchenkeule „à la creme“ ^{G,L} , Lauchzwiebeln, Champignons ^{1,3,L} , Risoleekartoffeln	Paniertes Hähnchenschnitzel^{Aa} , Paprika-Rahmsauce ^{Aa,G} , buntes Gemüse, Nudeln ^{Aa}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 486/116 4 1,2 15 1,4 6 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 505/121 7 1,8 9 1,4 6 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 481/115 3 1,3 16 1,1 5 1,2
Hacksteak^{S,Aa} auf Spinat ^G , Kartoffelpüree ^{2,3,G}	Schweinerückenbraten^G, Sauce ^{Aa} , Kohlrabi-Möhrengemüse, Salzkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet^{C,I} , leichte Currysauce ^{1,2,C,I} mit Früchten, Risi Bisi
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 492/117 7 2,9 8 1,3 6 2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 304/73 2 0,5 9 2,3 6 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 391/93 1 0,3 18 3,7 3 0,5
Kasselerbraten^{1,3,5,S} auf Sauerkraut ^{2,3,G} , Kartoffelpüree ^{2,3,G}	Gebratenes Fischfilet, Möhren-Petersiliengemüse in Rahmsauce ^G , Kartoffelpüree ^{2,3,G}	Hähnchenmedaillon auf Rahmgemüse ^{G,I} , Kartoffelpüree ^{2,3,G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 338/81 3 1,1 8 2,6 5 1,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 385/92 4 1,7 10 2,6 4 1,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 333/80 3 1,5 8 2,2 6 0,7
Apfel-Milchreis^{1,G} mit Pflaumen-Kompott	Spaghetti^{Aa} mit Tomaten-Kräutersauce ^{1,L}	Chili sin Carne^{1,F,L}, Kidney Bohnen, Tomaten, Paprika und Reis
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 529/19 2 0,7 24 11,8 2 0,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 386/92 2 0,2 11 1,1 3 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 314/75 1 0,1 14 0,9 3 0,5
Quarkspise^G mit Obstsalat ¹	Fleischröllchen^{S,C,F}, Ketchup ⁶ , Farmersalat ^{1,2,6,G,J} , Fladenbrot ^{Aa,G,K}	Paniertes Schnitzel^{S,S,Aa} auf Kartoffelsalat ^{1,2,6,G,J} , Senf
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 848/116 4 2,2 14 13,4 6 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 702/168 9 2,2 15 6,7 6 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 607/145 7 2,9 11 4,9 9 0,8
„Chefsalat“, gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken ^{1,3,5,S} und Käsestreifen ^{2,G} , French-Dressing ^{1,2,6,G,J}	Salat „Torfstecher“, frische Champignons und Sonnenblumenkerne auf frischem Salat, Buttermilch-Dressing ^G	Bauernsalat, roher Schinken ^{1,3,S} gewürfelt, Blattsalate, Gurke, Rettich, Paprika, saure Sahne-Dressing ^G
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 627/150 9 4,2 13 4 5 1,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 342/82 1 0,4 13 5 4 0,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 414/99 4 1,9 12 3,2 4 1,2

Samstag, 30.09.2017	Sonntag, 01.10.2017
Gulasch^{S,G,L} „Ungarische Art“ mit Paprika-Zwiebelsauce ^L und Spinalnudeln ^{Aa}	Saftiger Schweinebraten^G, Kümmelsauce ^{G,J} , Blumenkohl, Stampfkartoffeln ^{2,3,G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 511/122 4 1,3 16 1,9 6 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 318/76 3 1,3 7 1,2 5 0,7
Hähnchenbrust, pan.^{Aa}, Sauce ^G , Broccoli, Stampfkartoffeln ^{2,3,G}	Rinderroulade^{S,J}, Soße ^{A,F,G,J} , Apfelrotkohl ^{1,6} , Kartoffelklöße
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 328/78 3 0,9 7 1,4 7 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 346/83 2 0,6 11 3,1 5 1,1
Hamburger Kartoffelsuppe^{G,I} mit Wursteinlage ^{1,3,5,S,G}	Gelbes Ratatouillegemüse in Currysahne ^{Aa,G,J} , Zartweizen ^{Aa}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 313/75 3 1,2 10 1,5 2 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 394/94 2 0,7 17 1,6 3 0,7
Vegetarisches Schnitzel^{A,F} in Pilzsauce ^{1,3,L} , Rotkohl ⁶ , Salzkartoffeln	Gekochtes Huhnfleisch in Sauce ^{Aa,G} „Gärtnerin Art“ und Nudeln ^{Aa}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 394/94 3 0,7 12 2,4 4 1,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 578/138 5 1,6 16 1,2 6 1

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?

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 = Glutenh. 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