



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. 0,25 € 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 11.02.19 bis 17.02.19



KW
07



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 07	Montag, 11.02.2019	Dienstag, 12.02.2019	Mittwoch, 13.02.2019	Donnerstag, 14.02.2019	Freitag, 15.02.2019	Samstag, 16.02.2019	Sonntag, 17.02.2019
Klassiker 1	Huhnfleisch „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}	Serbische Bohnensuppe ^{*1,I} mit Würstchen „ Debreziner Art “ ^{*1,3,5,G,J,S}	Ungarisches Gulasch ^{*G,S} vom Schwein mit Zwiebeln & Paprika, Salzkartoffeln	Schnitzel vom Schwein ^{*Aa,S} mit Zwiebel-Pfeffersauce ^{*G} , grüne Bohnen, Kartoffelpüree ^{*2,3,G}	Grüner Bohneneintopf ^{*I} mit Rauchfleisch vom Schwein ^{*1,3,5,S}	Rostbratwurst ^{*3,5,G,S} in Rosmarinsauce ^{*G} , Rosenkohl, Kartoffelpüree ^{*2,3,G}
Kräftig & Deftig 2	Kasseler- nacknbraten ^{*1,3,5,S} auf Sauerkraut ^{*2,3,G} , Kartoffelpüree ^{*2,3,G}	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ ^{*G,S} mit Spätzle ^{*Aa,C}	Paniertes Seelachsfilet ^{*5,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	Schweinebraten ^{*S} , Sauce ^{*G} , Rotkohl ^{*6} , Salzkartoffeln	Rinderroulade ^{*1,3,5,J,S} in Sauce ^{*J} mit Rotkohl ^{*6} und Kartoffelklößen
Leicht & Bekömmlich 3	Penne ^{*Aa} „ Carbonara “ mit Sahne-Schinken- Sauce ^{*1,3,5,G,S}	Hähnchenbrust, natur , in Sauce mit Majoran, Blumenkohl, Salzkartoffeln	Milchreis ^{*G} mit Früchtekompott ^{*1}	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{*Aa} auf Blumenkohl-Brokkoli- gemüse, mit Sauce ^{*G} und Reis	Deftiger Möhreintopf ^{*I} mit Kartoffeln, Schweinefleisch ^{*S} und Petersilie	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}
Vegetarisch 4	Kartoffel-Zucchini- topf mit Kräutersauce ^{*G} und Käse ^{*2,G}	Gemüseragout mit Paprika, Zwiebeln und Bohnen in Tomaten- Frischkäsesauce ^{*G} mit Vollkornreis	Käsespätzle ^{*2,Aa,C,G} mit Zwiebeln ^{*Aa}	Vegetarisches Schnitzel ^{*5,Aa,Ad,C,G} mit Rahmgemüse ^{*G} und Salzkartoffeln	Schupfnudel ^{*Aa,C-} Gemüsetopf mit Käse ^{*2,G}	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}
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}	Paniertes Schnitzel ^{*Aa,S} , Senf ^{*J} , bunter Kartoffelsalat ^{*1,2,6,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}	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}
Salat Fit & Fun mit frischem Brötchen ^{*Aa} 6	Salat „Venedig“ , frischer Salat, Rucola und Käsestreifen ^{*2,G} , Balsamico-Dressing ^{*2,L}	Salat „Bornholm“ mit Lachsstreifen ^{*1,3,D} auf knackigen Salaten, Sahnemeerrettich ^{*1,2,3,6,8,G,J,L}	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“ Chicken-Nuggets ^{*Aa} , Mais, Tomate, Gurke, Blattsalate, Curry- Joghurt-Dressing ^{*1,2,6,G,I,J}	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}

**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).

Abweichungen von der Lieferung zum Speiseplan sind möglich!

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