



# Unsere Preise

## Einzelmenüs

	Barzahlung	Lastschrift
Alle Menüs: ein Preis!	6,50 €	6,25 €
außer Mini-Mahl	6,10 €	5,85 €

### 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 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 / 53 65 40**  
 Fax **0421 / 53 21 98**  
 E-Mail **info@menke-menue.de**  
 Internet **www.menke-menue.de**

Der LeckerEssenBringer

# SPEISEPLAN

vom 10.12. bis 16.12. 2018



KW  
50



**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 50

Montag, 10.12.2018

Dienstag, 11.12.2018

Mittwoch, 12.12.2018

Donnerstag, 13.12.2018

Freitag, 14.12.2018

Samstag, 15.12.2018

Sonntag, 16.12.2018

**Klassiker**

**1**

**Thüringer Bratwurst<sup>3,5,G,S</sup>**  
auf Sauerkraut<sup>2,3,G</sup>  
mit Kartoffelpüree<sup>2,3,G</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
520/124	9	3,6	7	2,9	5	1

**Großmutter's weiße Bohnensuppe<sup>1</sup>**  
mit knackiger Bockwurst<sup>1,3,5,S,G</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
399/95	4	1,4	10	1,2	6	0,8

**Gebratenes Fischfilet<sup>D</sup>**  
mit Karotten-Sellerie<sup>1</sup>-  
Lauchgemüse in Rahm<sup>G</sup>,  
Salzkartoffeln

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
404/96	4	1,4	9	1,6	6	1,1

**Mediterranes Gyros-Hacksteak<sup>Aa,S</sup>**  
auf Balkangemüse<sup>1</sup>,  
Reis

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
544/130	4	1,6	17	2,1	5	0,7

**Schnitzel, paniert<sup>Aa,S</sup>, vom Schwein „Mailänder Art“**  
mit Reibekäse<sup>2,G</sup>,  
Tomatensauce, ital. Fusilli<sup>Aa</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
589/141	5	2	16	1,4	8	0,8

**Kartoffelsuppe<sup>2,3,G</sup>**  
mit Karotten,  
Sellerie<sup>1</sup> und Lauch

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
219/52	3	1,5	6	1,5	1	0,7

**Hähnchenbrust**  
in Rahmsauce<sup>G</sup>,  
Brokkoli, Reis

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
415/99	2	0,6	12	1,2	7	1

**Kräftig & Deftig**

**2**

**Herzhaftes Kesselgulasch<sup>G,S</sup>**  
mit Paprika & Zwiebeln,  
Spiralnudeln<sup>Aa</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
557/133	5	1,8	16	1,2	6	0,7

**Grünkohl<sup>1,3,Ad,J,S</sup>**  
Bremer Pinkel<sup>6,Ad,S</sup>,  
Kochwurst<sup>1,3,5,J,S</sup>,  
Salzkartoffeln

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
495/118	7	2,7	9	1,3	5	1,1

**Schweinebraten<sup>S</sup>**  
in Sauce,  
Erbsen-Möhrengemüse,  
Kartoffelklöße

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
403/96	4	1,5	10	2,1	6	2,6

**Gebratenes Hähnchenfleisch**  
mit Chinagemüse  
in süß-saurer Sauce<sup>1</sup>,  
Reis

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
408/98	2	0,2	15	1,3	6	0,5

**Gedünsteter Seelachs<sup>D</sup>**  
in Senf-Dillsauce<sup>G,J</sup>  
mit buntem Gemüse und Reis

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
355/85	2	0,8	12	1,6	5	0,9

**VegeSacker Hühnerfrikassee<sup>G</sup>**  
mit feinem Spargel und  
Champignons<sup>1,3,L</sup>, Reis

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
499/119	4	1,5	15	0,9	5	1

**Hackbraten<sup>5,Aa,C,S</sup>**  
Sauce<sup>G</sup>,  
Kohlrabi<sup>G</sup>,  
Salzkartoffeln

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
444/106	5	2	11	2,2	5	1,7

**Leicht & Bekömmlich**

**3**

**Hähnchenschnitzel, paniert<sup>Aa</sup>**,  
Majoransauce,  
Blumenkohl,  
Salzkartoffeln

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
430/103	3	1	13	1,4	5	0,6

**3 Königsberger Klopse<sup>C,S</sup>**  
mit Kapernsauce<sup>G</sup>  
und Salzkartoffeln

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
454/109	5	2,1	10	1	5	0,8

**Zarte Rinderbrustscheibe<sup>5,G</sup>**  
in Petersiliensauce<sup>G</sup>,  
Möhrengemüse,  
Salzkartoffeln

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
347/83	3	1,1	9	2,6	5	1,2

**Schweinegeschnetzeltes<sup>S</sup>**  
in Gemüsesauce<sup>G,I</sup>,  
Salzkartoffeln

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
448/107	5	1,9	10	1,6	5	0,6

**Bunter Gemüseeintopf<sup>I</sup>**  
mit Fleischklößchen<sup>Aa,C,S</sup>  
und Nudeln<sup>Aa,C</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
269/64	3	0,7	7	2	4	0,6

**Gedünstetes Fischfilet<sup>D</sup>**  
in Dillsauce<sup>G</sup>,  
Erbsen-Möhrengemüse,  
Kartoffelpüree<sup>2,3,G</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
286/68	2	0,9	7	2	5	0,8

**Schweine-nackenbraten<sup>5,G,S</sup>**  
in Estragonsauce, Blumenkohl,  
Stampfkartoffeln<sup>2,3,G</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
349/83	3	1,4	7	1,7	6	0,7

**Mini-Mahl**

**4**

**„Himmel und Erde“**,  
Kartoffel & Apfelwürfel<sup>1,3</sup>,  
fruchtig pikant mit kleiner  
Bratwurst<sup>3,5,G,S</sup> und Speck<sup>1,3,S</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
474/113	7	3,2	8	4,9	3	1,2

**Schweinegeschnetzeltes<sup>S</sup>**  
in Waldpilzsauce<sup>1,3,G,L</sup>,  
Makkaroni<sup>Aa</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
563/135	5	1,7	16	0,7	7	0,5

**Cremige Griesspeise<sup>Aa,G</sup>**  
mit Apfelkompott<sup>1,3</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
392/94	3	1,3	14	10	2	0,1

**Kleine Bratwurst<sup>3,5,G,S</sup>**  
auf Blattspinat<sup>G</sup>,  
Kartoffelpüree<sup>2,3,G</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
340/81	5	2,1	5	1,4	4	0,9

**Kasselerbraten<sup>3,5,S</sup>**  
in Sauce  
mit Rosenkohl und  
Salzkartoffeln

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
265/63	1	0,3	8	1,2	6	1,8

**Kleine Frikadelle<sup>Aa,S</sup>**,  
grüne Bohnen,  
Sauerrahmsauce<sup>G</sup>,  
Salzkartoffeln

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
435/104	5	2,7	10	2,1	4	1,2

**Sojastreifen<sup>F</sup> auf**  
Wirsingkohlrabmgemüse<sup>G</sup>,  
Salzkartoffeln

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
461/110	2	0,7	12	3	11	0,8

**Vegetarisch**

**5**

**Milchreis<sup>G</sup>**  
mit heißen Kirschen<sup>2</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
574/137	3	1,2	26	15,5	2	0,1

**Pilzragout<sup>G</sup>**  
mit Penne Rigate<sup>Aa</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
402/96	2	0,5	16	0,7	4	1

**Röstitaler**  
mit Paprika-Lauchgemüse<sup>G</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
411/98	6	3	9	2,7	2	1,1

**Vegetarische Sauce Bolognese<sup>I</sup>**  
mit geröstetem Soja<sup>F</sup>,  
Knoblauch, Oregano  
und Vollkornnudeln<sup>Aa</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
427/102	2	0,2	17	2,3	4	0,5

**Gemüseplatte**  
mit Kräuter-Sahnesauce<sup>G</sup>,  
Kartoffelpüree<sup>2,3,G</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
282/68	1	0,6	10	3,4	3	0,7

**Kühl & Lecker**

**6**

**Gyros<sup>S</sup>, Souvlaki<sup>S</sup>,  
Zaziki<sup>G</sup> mit frischem  
Knoblauch<sup>L</sup> und Gurke,  
Weißkrautsalat**

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
427/102	5	1,6	6	5,6	9	1

**Gebratene Hähnchenkeule**  
auf italienischem  
Nudelsalat<sup>1,2,3,9,Aa,L</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
677/162	6	1,8	16	1,9	11	1,2

**Hähnchennuggets<sup>Aa</sup>**  
mit Currydip<sup>1,2,6,G,J,L</sup>,  
bunter Reissalat

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
667/159	9	3,5	15	3,2	5	0,9

**Schwedische Matjeshappen<sup>1,3,D</sup>**,  
in Honig-Senfmarinade<sup>1,2,6,G,I,J</sup>  
mit Dill, Kartoffelsalat  
mit Essig & Öl

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
698/167	11	3,8	12	6,4	5	1,8

**Köfte<sup>Aa</sup>**  
(Hackfleischbällchen),  
Kartoffelsalat<sup>G</sup>  
mit Ei<sup>C</sup> und Kräutern

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
539/129	5	2,6	11	3,1	8	0,7

**Salat Fit & Fun**  
mit frischem Brötchen<sup>Aa</sup>

**7**

**Salat „Adria“**  
bunter Salat mit geräucherten  
Putenbruststreifen<sup>1,3,5</sup>,  
French-Dressing<sup>1,2,6,G,J</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
496/118	6	2,5	11	3,5	5	0,7

**Salat „Florida“**,  
Kochhinterschinken<sup>1,3,5,S</sup>,  
Tomate, Weißkraut mit Früchten,  
Mais, Ananas, Kokos-Dressing<sup>G</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
395/94	2	0,7	13	5,5	6	0,3

**Mediterrane Salate<sup>9</sup>**  
mit Rinderbällchen<sup>Aa</sup>,  
türkische Joghurtsauce<sup>G</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
469/112	4	1,9	10	2,4	8	0,5

**Salat „Hanseatic“**  
Kräuterbraten vom Schwein<sup>G,S</sup>  
mit Tomate, Gurke, Blattsalate,  
Apfel-Senf-Dressing<sup>3,J</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
445/106	2	1	14	5,4	6	0,6

**Salat „Bombay“**  
Hähncheninnenfilets  
auf Blattsalat,  
Sesam<sup>K</sup>-Soja-  
Dressing<sup>1,2,6,Aa,F,G,J</sup>

KJ/Kcal	Fett	g. Fetts.	KH	Z	E	S
429/103	2	0,7	14	6,3	5	0,5

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 = 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

Alle Speisepläne finden Sie auch online unter [www.menke-menue.de](http://www.menke-menue.de)