



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 18.03.19 bis 24.03.19



KW
12



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 12	Montag, 18.03.2019	Dienstag, 19.03.2019
Klassiker 1	Sauce Bolognese ^{*1,S} mit Knoblauch, Oregano & Basilikum, Gabelspaghetti ^{Aa}	Neustädter Linsensuppe ^{*1} mit knackiger Bockwurst ^{*1,3,5,G,S}
	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, Reis	Schweinebraten ^{*S} mit Kümmelsauce, Rotkohl ^{*6} 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 383/91 3 1 10 3,1 6 1
Leicht & Bekömmlich 3	Rinderbraten ^{*5,G} „Esterhazy“ mit Gemüsestreifen ^{*G,1} und Salzkartoffeln	Schwarzwurzel- Kartoffeltopf mit Karotten, Kräutern und Käse ^{*2,G}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 325/78 2 0,8 10 1,6 5 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 252/60 3 1,7 5 0,7 2 0,4
Vegetarisch 4	Currylinsen ^{*J} mit Apfel ^{*1,3} , Schmand ^{*G} und Reis	Gefüllte vegetarische Paprika ^{*Aa, C, I, J} mit Tomatensauce und Reis
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 511/122 1 0,4 22 2,3 5 0,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 281/67 1 0,1 13 2,1 2 0,5
Kühl & Lecker 5	Thunfischsalat ^{*D} mit Gemüse, Zwiebeln und Mayonaise ^{*1,2,6,G,I,J} , Baguette ^{*Aa}	Kräuterbraten ^{*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 mit frischem Brötchen ^{*Aa, Ab, F} 6	Mozzarella-Kügelchen ^{*G} mit Tomate, Gurke, Blattsalate, Basilikum-Dressing	Salat „Büthenwarter“ , geräuchertes Makrelenfilet ^{*D, I, J} auf Blattsalat, Senf ^{*J} -Dill-Dressing ^{*2,3,G,L}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 368/88 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, 20.03.2019	Donnerstag, 21.03.2019	Freitag, 22.03.2019
Kräuterbraten vom Schweinenacken ^{*S} mit Kräutersauce ^{*G,J} , grüne Bohnen, Salzkartoffeln	Gefüllte Paprika ^{*5,Aa,C,S} mit Tomatensauce ^{*1} und Reis	Bremer Labskaus ^{*2,3,6,G,J,L} mit Ei ^{*C} , Rote Beetesalat ^{*6}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 379/91 4 1,4 8 1,5 6 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 383/91 2 0,6 15 1,4 2 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 319/76 2 0,7 10 2,4 4 0,8
Currywurst ^{*3,5,G,S} , Curry-Tomatensauce ^{*1,3,6,J} , Risoleekartoffeln	Geflügelgulasch ^{*G} von der Hähnchenbrust mit Pilzen ^{*1,3,L} und Zwiebeln, Fusili ^{*Aa}	Pikantes rotes Linsencurry ^{*J} mit Reis
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 470/112 6 2,3 10 2,5 4 1,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 460/122 2 0,6 16 1,1 7 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 583/139 1 0,3 6 0,8 2 0,6
Ged. Hokifilet ^{*D} , Kräutersauce ^{*G} mit Karotten-Selleriegemüse ^{*1} , Reis	Buntes Gemüseragout ^{*G} mit Curcuma-Reis	„Minestrone“, Italienischer Gemüseintopf ^{*Aa} mit Rindfleisch ^{*5,G} und Rosmarin
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 388/93 2 0,4 14 0,9 5 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 407/110 2 0,7 19 1,4 2 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 374/89 5 1,7 6 1,5 5 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 442/118 2 1,1 20 1,4 2 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 359/86 4 1,8 11 1,3 2 0,4	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 355/85 2 0,2 14 1 3 1,2
Geflügelsalat ^{*1,2,3,6,G,I,J,L} „Hawaii“ mit Ananas, Baguette ^{*Aa} und Butter ^{*G}	Hausmacher Sülze ^{*1,6,J,S} , Remouladensauce ^{*1,2,6,C,G,I,J} , Kartoffelsalat ^{*6} mit Essig und Öl	Rote Beete Puffer, 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 750/79 11 5,1 12 3,6 7 1,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 732/175 12 5 13 5,0 4 1,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 701/168 10 4,4 17 4,1 3 0,5
Salat „Friesland“ gebratene Wiesen-Cham- pignons auf Blattsalat mit Radieschen und Möhren, Balsamico ^{*2,L} -Dress.	Salatplatte „Gourmet“ mit Ziegenfrischkäse ^{*G} auf buntem Bauernsalat, mit Kräuter-Vinaigrette	„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 273/65 0,5 0,1 12 3,8 3 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 338/81 3 1,5 10 3,8 4 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 681/163 10 4,6 13 4 6 0,9

Samstag, 23.03.2019	Sonntag, 24.03.2019
Kartoffelpuffer ^{*Aa,C} mit Apfelmus ^{*3}	Schweinenacken- braten ^{*S} mit Bratensauce, 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 312/75 2 0,5 8 2,2 6 0,9
Paniertes Fischfilet ^{*Aa,D} auf Leipziger-Allerlei ^{*G} , Reis	Kartoffelwirsingtopf mit Käse ^{*2,G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 501/120 3 1 18 1,2 6 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 287/71 3 1,8 6 1,5 3 0,4
Nudeleintopf ^{*Aa} mit Gemüse (gelbe und grüne Zucchini, Blumenkohl) und Hühnerfleisch	Pasta ^{*Aa} mit Spinatsauce ^{*G} und Tomatenwürfeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 274/65 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

**Unsere
Kennzeichnungen
im Speiseplan**

Die Lieferung erfolgt
tiefgekühlt oder heiß

Dieses Gericht
ist vegetarisch

Diese Speise enthält
Schweinefleisch

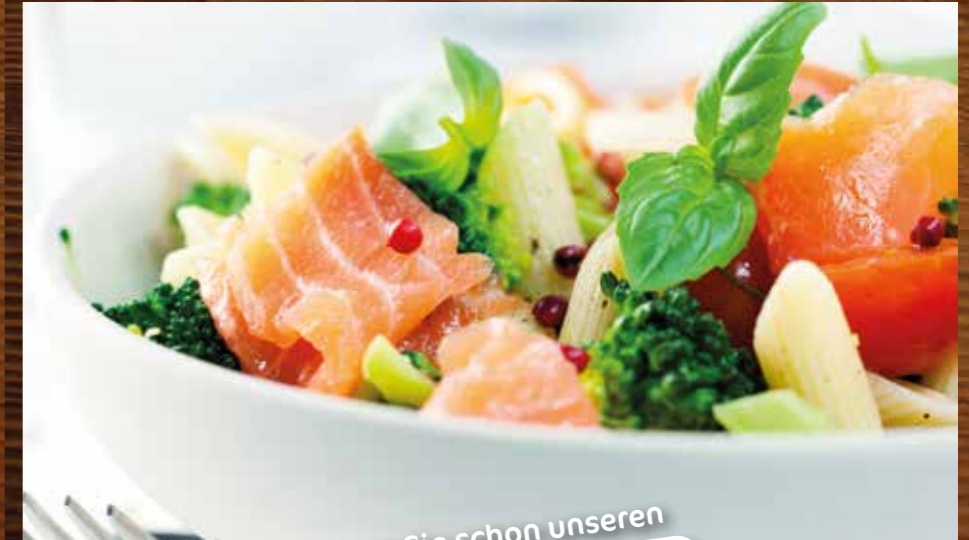
KJ = Kilojoule
Kcal = Kilokalorien
g. Fetts. = gesättigte
Fettsäuren
KH = Kohlenhydrate
Z = Zucker
E = Eiweiß
S = Salz – gemäß DGE-
Empfehlung kochen
wir mit Jodsalz

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



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