



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 08.04.19 bis 14.04.19



KW
15



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 15	Montag, 08.04.2019	Dienstag, 09.04.2019
Klassiker	„Berner Pfanne“, Schweinegeschetztes^{2S} in Käsepaprikasauce^{2,G,J}, Salzkartoffeln	Chilli con Carne^{2S} mit Reis
1		
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 379/98 4,3 1,8 8,5 1,2 4,3 1,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 535/128 3 0,6 18 1,4 8 0,5
Kräftig & Deftig	3 gebratene Fleischbällchen^{Aa,C,S} auf weiße Bohnengemüse in Tomaten-Paprika-Sauce^{1,G,I,J}, Reis	Geschnetzeltes^{1,2,G,I,L} vom Schwein^{2S} mit Champignons^{1,3,L}, Reis, Möhrensalat
2		
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 661/158 6,6 2,7 16 1,1 8,5 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 445/106 3 1,2 1 3,3 4 0,7
Leicht & Bekömmlich	Spaghetti^{Aa} mit Tomaten-Kräutersauce	Eieromelette^{C,G} mit Rahmspinat^G und Kartoffelpüree^{2,3,G}
3		
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 448/123 1,6 0,2 19,7 1,5 3,4 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 370/94 3 1,2 8 5,6 6 0,7
Vegetarisch	Gemüse-Schnitzel^{5,Aa,C,G,I} auf Gemüse^{G,I}, bunter Reis	Barbecue-Eintopf^{1,6} mit Tomaten, Zucchini, Mais, Kartoffeln und etwas Knoblauch
4		
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 447/112 2,1 0,6 18,7 1,6 2,7 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 240/71 1 0,1 11 2,8 2 0,8
Kühl & Lecker	Gyrosbraten^{2S} mit griechischem Nudelsalat^{9,Aa} mit Minzjoghurt^G	Thunfischsalat^{1D} mit Gemüse, Zwiebeln und Mayonaise^{1,2,6,G,I,J}, Baguette^{Aa}
5		
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 638/152 5,8 2,2 16,3 1,6 8,6 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 558/133 7 3 9 2,3 9 0,9
Salat Fit & Fun mit frischem Brötchen ^{Aa,Ab,F}	Salat „Hellas“, griechischer Bauernsalat^{3,9} mit Weißkäse^G, Kräuter-Vinaigrette	Bunter Salat mit 2 kleinen Frikadellen^{Aa,S} mit Weißkäse^G, American-Dressing^{1,2,6,G,I,J}
6		
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 485/117 8 1,9 8 1,7 3 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 310/74 2 0,7 10 3,8 3 3,1

Mittwoch, 10.04.2019	Donnerstag, 11.04.2019	Freitag, 12.04.2019
Schweineschnitzel^{Aa}, paniert, Tomatensauce¹, Pasta^{Aa}	Menkes Nudelaufauf^{1,Aa,G} mit Tomaten, Zucchini und Hackfleisch^{2S}	Schwarmstedter Linsensuppe mit Kartoffeln, Gemüse¹ und Bockwurst^{1,3,5,G,J,S}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 339/90 1 0,1 15 1,1 3 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 480/128 4 1,7 14 1,3 7 0,6	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^{2,G,I,J}, Blumenkohl-Brokkoligemüse, Pasta^{Aa}	Hähnchenkeule „a la creme“^G, Lauchzwiebeln, Champignons^{1,3,L}, Risoleekartoffeln	Kartoffel-Zucchini-Topf mit Bechamelsauce^G und Tomatenstückchen
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 347/103 5 2,4 9 1,1 3 0,8
Seelachs^{1D}, gedünstet, mit Möhren und Selleriestreifen^{1,J}, Kartoffelpüree^{2,3,G}	Blumenkohl in Sahnesauce mit Petersilienkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet^{1D}, leichte Currysauce^{2,3,J} mit Früchten, Risi Bisi
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 121/37 1 0,4 5 1,6 1 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 211/64 2 0,5 8 1,2 1 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 363/96 1 0,2 14 1,5 6 0,3
Gemüse-Tomatenragout mit Nudeln^{Aa}	Apfel-Milchreis^{3,G} mit Pflaumen-Kompott	Chilli sin Carne^{1,F} mit Kidney Bohnen, Tomaten, Paprika und Reis
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 356/85 3 0,3 13 1,4 2 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 477/134 2 0,8 22 8,2 2 0	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 373/89 1 0,1 17 1,3 3 0,6
Quarkspeise^G mit Obstsalat¹	Fleischröllchen^{C,S}, Ketchup⁶, Farmersalat^{1,2,6,G,I,J}, Fladenbrot^{Aa,G,K}	Paniertes Schnitzel^{Aa,S} auf Kartoffelsalat^{1,2,6,C,G,I,J}, Senf^J
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 194/46 1 0,7 8 9,6 0 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 478/115 7 1,7 8 4 4 0,6	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,I,J}	Salat „Torfstecher“ frische Champignons und Sonnenblumenkerne auf frischem Salat, Buttermilch-Dressing^G	Frische Blattsalate, Gurke, Rettich, Paprika, Hirtenkäse^G mit 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 260/62 1 0,2 10 3,6 3 0,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 384/92 4 2,5 9 2,6 3 0,7

Samstag, 13.04.2019	Sonntag, 14.04.2019
Gulasch^{2,G,I,L,S} „Ungarische Art“ mit Paprika-Zwiebelsauce und Spiralnudeln^{Aa}	Rinderroulade^{J,S}, Soße^J, Apfelrotkohl^{1,6}, Kartoffelklöße
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 288/80 2 1,1 9 2,5 4 0,9
Spargel in Curryrahm^{G,J}, Kräuterreis	Gedünstetes Seelachsfilet^{1D} auf Blattspinat^G, Spirelli^{Aa}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 404/115 2 0,7 19 0,7 2 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 345/88 2 0,7 6 5,2 9 0,8
Hamburger Kartoffelsuppe^{G,I}	Grießspeise^{Aa,G} mit Pfirsichkompott
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 184/44 2 0,7 6 1,1 1 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 254/64 2 0,8 9 6,6 1 0,1

Abweichungen von der Lieferung zum Speiseplan sind möglich!

Der LeckerEssenBringer



Kennen Sie schon unseren **Hits for Kids** Speiseplan?

Alle Speisepläne finden Sie auch online unter www.menke-menue.de

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

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).