

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 18.02.19 bis 24.02.19



KW
08



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 08	Montag, 18.02.2019	Dienstag, 19.02.2019
Klassiker 1	Bolognese^{*1} vom Rind^{*5, G} mit Penne^{*Aa}	Westerneintopf mit Kidneybohnen, Mais, Tomaten, grüne Paprika, Kartoffeln und 2 gebr. Fleischklößchen ^{*Aa, S}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 360/85 1 0,2 14,9 0,8 3,9 0,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 446/114 4,2 1,2 10,6 3,3 5,7 4,5
Kräftig & Deftig 2	2 gekochte Eier^{*C} mit Kräutersauce^{*G} und Salzkartoffeln	Krakauer^{*1, 3, 5, G, S} auf Bayrisch Kraut^{*2, 3, G} mit Kartoffelpüree^{*2, 3, G}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 277/77 3 0,8 8 1 3 1,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 116/36 1 0,4 4,1 2,1 0,7 0,9
Leicht & Bekömmlich 3	Panierte Hähnchenbrust^{*Aa}, Estragonsauce, Erbsen, Reis	Buntes Geflügelragout^{*G} mit Champignons^{*1, 3, L}, Paprika und Zwiebeln und Nudeln^{*Aa}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 317/82 1 0,3 13,9 0,8 6,1 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 668/168 4,1 2 24,1 2,1 6,5 2,1
Vegetarisch 4	Gefüllte vegetarische Paprika^{*Aa, C, I, J} mit Tomatensauce und Reis	Vollkorn-Nudelaufbau^{*Aa} mit Brokkoli und Käse^{*2, G}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 389/110 1,6 0,2 17,6 1,7 2,3 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 449/110 4,8 2,3 11,6 1,1 4 1
Kühl & Lecker 5	Bismarckhering^{*6, D} in Apfel-Zwiebelsauce^{*1, 2, 6, G, I, J}, Schwarzbrot^{*Aa, Ab}, Butter^{*G}	Spaghetti-Salat^{*Aa} mit mediterranem Gemüse^{*9} und Mozzarellakugeln^{*G}
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 752/180 10 4 14 4,8 7 1,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 528/126 3,2 1,9 18,2 2,8 5,6 0,7
Salat Fit & Fun mit frischem Brötchen ^{*Aa} 6	Gemischte Blattsalate, Hähnchenstreifen^{*1, 3, 5} und Käsestreifen^{*2, G}, French-Dressing^{*1, 2, 6, G, I, J}	Blattsalatvariation mit Gurke, Rettich, Möhren, Radieschen dazu Kräuter-Dressing
	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 377/91 2,2 1,2 10 3,3 6,9 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 233/56 1 0,1 10 3,7 2 0,4

Mittwoch, 20.02.2019	Donnerstag, 21.02.2019	Freitag, 22.02.2019
Bremer Schmorkohl mit Hackfleisch ^{*S} , Salzkartoffeln	Zwiebelgulasch vom Schwein, Sauce^{*G} mit Rosenkohl, Salzkartoffeln	Gebratene Nudeln^{*Aa} mit Hackfleisch^{*S}, Zwiebeln und Tomaten-Sahnesauce^{*G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 249/74 1 0,4 9 1,4 4 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 362/100 4 1,5 7,9 1,9 4,9 1,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 438/131 2,7 0,8 16,2 2,3 6,8 0,5
Schweinebraten^{*S} in Sauce^{*G}, Rotkohl^{*3, 6}, Salzkartoffeln	Klare Erbsensuppe mit frischen Erbsen, Suppengemüse ^{*1} und Wurst ^{*1, 3, 5, G, S}	Schweineschnitzel^{*Aa, S} mit Kräutersauce^{*G}, Fingermöhren und Salzkartoffeln
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 201/58 1,8 0,3 7,5 2 0,8 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 170/40 1,2 0,1 5,2 1,1 1,7 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 414/99 2,7 0,9 13,9 2,7 4,4 0,8
Gemüsebolognese^{*1} mit Nudeln^{*Aa}, Salat	Hähnchengeschnetzeltes in tomatiesierter Gemüsesauce ^{*1} und Püree ^{*2, 3, G}	Fischfilet^{*D}, gedünstet, auf Kokos-Gemüse-Curry^{*J, L} mit Reis
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 442/105 1,8 0,2 18,3 3,3 3 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 169/55 1 0,2 4,5 2,4 3,9 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 374/101 2,1 1,1 16,2 1,3 1,7 0,7
Kreolischer Eintopf^{*1, I} mit Tomaten, Paprika und Reis	2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse ^{*G} , Kohlrabi-Erbsen-Möhren-gemüse in Rahmsauce ^{*G}	Mediterrane Nudel-Gemüsepfanne^{*Aa} mit Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Tomate und Sauce^{*1}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 213/53 1 0,1 8,7 2 1,3 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 362/103 3,8 1,2 10,8 2,1 2,6 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 327/98 1 0,1 15,2 2,5 2,7 0,7
Paniertes Hähnchenschnitzel^{*Aa} auf Kartoffelsalat^{*1, 2, 6, G, I, J}, Senf^{*J}	Fischfrikadelle^{*Aa, C, J} auf Kartoffelsalat^{*1, 2, 6, G, I, J}, Senf^{*J}	3 gebr. Fleischklößchen^{*Aa, S} auf Balkanreis^{*1}, Krautsalat und Peperoni^{*1, 3}, Zaziki^{*G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 588/140 7 2,9 10,4 4 8,6 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 243/58 1 0,1 10,8 4,7 1,1 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 630/153 7 1,8 16,9 10,1 4,7 7
Frische Salate, Joghurt-Dressing^{*1, 2, 6, G, I, J} mit Mandarinen	Bunte Blattsalate mit Zitronen-Kibbelingen ^{*Aa, G, D} auf knackigen Salaten, Sahnemeerrettich ^{*1, 2, 3, 6, 8, G, J, L}	Frische Blattsalate mit Gurke, Paprika, Mais, Kidneybohnen dazu Kräuter-Joghurt-Dressing ^{*G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 231/59 0,5 0,1 10,1 2,8 1,9 0,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 266/63 1,3 0,7 10 2,9 2 0,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 310/74 0,5 0,1 12,1 2,2 3,5 0,2

Samstag, 23.02.2019	Sonntag, 24.02.2019
Gekochtes Rindfleisch^{*5, G} mit leichter Meerrettichsauce^{*1, 3, 8, G, L} und Boullion-Karotten-Kartoffeln	Hähnchenfleisch „Bürgerliche Art“, mit Gemüsesauce^{*G, I}, Reis
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 443/120 6,9 2,8 7,5 2 4,3 1,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 408/104 1,3 0,6 15,8 1,1 5,4 0,7
Sojageschnetzeltes^{*F} in Pilzsauce^{*1, 3, G, L}, Pasta^{*Aa}	Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Kartoffelpüree ^{*2, 3, G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 607/154 1,5 0,4 18,8 3,4 12,4 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 166/45 1,1 0,4 5,8 1,6 1,3 0,6
Bunter Gemüseintopf^{*J} mit Paprika, Karotten, Lauch und Nudeln	Kartoffel-Kohlrabitopf mit Käse^{*2, G}
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 205/59 1,1 0,1 8,4 1,9 1,5 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 371/111 4,8 2,6 9,5 1,5 2,9 0,8

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 = 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

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).