

Bestellen und genießen:

Ihr Mittagessen frisch ins Haus geliefert



Jetzt
Probier-Menü
bestellen unter
040 60 60 11 57

7,90 €
pro Portion

**Leckere Gerichte frisch zubereitet aus besten Zutaten und heiß serviert auf einem Porzellanteller:
Das bietet Ihnen der Menüservice Heilig Geist.**

Wählen Sie täglich aus einem abwechslungsreichen Angebot aus **Vollkost, leichter Vollkost und vegetarischer Kost** und schon bringen wir Ihnen Ihr Mittagessen zuverlässig direkt nach Hause. Kreuzen Sie für jeden Wochentag Ihr Wunschmenü an. Wenn Sie etwas nicht wünschen, streichen Sie es einfach durch. Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der Rückseite.

Auszeichnung mit Hamburger Hygienesiegel

Auf unsere Qualität und Hygienestandards ist Verlass. Das beweist auch das Hamburger Hygienesiegel der Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz, mit dem unsere Zentralküche bereits 2018 als vorbildlicher Gastronomiebetrieb ausgezeichnet wurde.



Sie haben Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne ein Extablatt mit einer Listung der kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe.

Menüservice Heilig Geist
Hinsbleek 11 · 22391 Hamburg
menueservice@hzhg.de · www.hzhg.de/menueservice

Rufen Sie uns an - täglich von 7 bis 14 Uhr
Tel. 040 60 60 11 57



Name, Vorname

Adresse

KW 17

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

MO
22.4

Menü I: Vollkost				
<input type="checkbox"/>	Grütwurst mit Speckstippe, Kartoffelpüree und Apfelmus	1: Ei/Glu1/10: Glu/Sen 1: 0 1: 2 Ei/Glu/Glu1/10: M/Sel/Ses 3: 3 2: 2	0 44 178 90	296 44 178 90
	Mandarinenkompott	0	27	27
		5	636	636

Menü II: Leichte Vollkost				
<input type="checkbox"/>	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfel und Geflügel-Fleischklößchen	1: Ei/Glu1/M/S e/Sen/So 1: 1 E: 0 0	81 51 118	81 51 118
	Mandarinenkompott	0	27	27
		2	278	278

Menü III: Vegetarisch				
<input type="checkbox"/>	Gemüsecurry mit Broccoli, Paprika Kürbis, Zuckerschoten und Duftreis	0 0 1 3	106 38 38 139	106 38 38 139
	Mandarinenkompott	0	27	27
		4	348	348

DI
23.4

<input type="checkbox"/>	Kohlroulade mit Bratensoße und Petersilienkartoffeln	M/Sen 4: Ei/Glu1/M/S e/Sen/So/2: Glu 0 2 0	1 7 123	306 7 123
	Nachtisch	2: M 1 4	98 533	98 533

<input type="checkbox"/>	Feldsalat mit Kürbis "süß-sauer", Granatapfel, Fetakäse u. Dressing	0 1 0 1	10 44 16 257	10 44 16 257
	Nachtisch	2: M 1 3	98 424	98 424

<input type="checkbox"/>	Tomatensuppe, Quarkkeulchen mit Stachelbeersoße	M Ei/Glu1/M 4 0	1 326 76	47 326 76
	Nachtisch	2: M 1 7	98 547	98 547

MI
24.4

<input type="checkbox"/>	Labskaus mit Rührei, Rollmops und Roter Bete	1: Ei/Glu1/10: M/Sel/Ses 2: Ei 0 0 5	3 139 56 25	263 139 56 25
	Nachtischbecher	2: M 4 7	208 691	208 691

<input type="checkbox"/>	Geflügelbällchen mit Petersiliensoße, Broccoli und Kartoffeln	Ei/Glu1 Ei/Glu1/Glu2 M/Sel/Ses/So 1 0 0 2	120 20 49 144	120 20 49 144
	Nachtischbecher	2: M 4 7	208 540	208 540

<input type="checkbox"/>	Soja-Gouda-Tasche mit Hollandaise, Erbsen, Möhren und Kartoffeln	4: Ei/Glu1/Glu2/10: M/Sel/Ses Ei/Glu1/Glu1/10: M/Sel/Ses 0 1 2	196 93 89 144	196 93 89 144
	Nachtischbecher	2: M 4 8	208 729	208 729

DO
25.4

<input type="checkbox"/>	Broccolicremesuppe, Eierpannkuchen mit Beerenfrüchten	M 8: Ei/Glu1/10: M 3 4 0	32 263 206	32 263 206
	Fruchtjoghurt Granatapfel	2: M 2 9	131 631	131 631

<input type="checkbox"/>	Hähnchenbrust mit Thymiansoße, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	0 0 0 2	94 10 65 123	94 10 65 123
	Fruchtjoghurt Granatapfel	2: M 2 4	131 423	131 423

<input type="checkbox"/>	Gemüseintopf mit Eierstich und Nudeln	0 Ei/M Glu1 0 3 0	47 49 189	47 49 189
	Fruchtjoghurt Granatapfel	2: M 2 5	131 416	131 416

FR
26.4

<input type="checkbox"/>	Flunderfilet gebraten mit zerl. Butter und Speckkartoffelsalat	F/Glu1 M 1: Sen 3 0 2 0	226 93 238	226 93 238
	Dessertbecher	4: M 2 7	104 660	104 660

<input type="checkbox"/>	Schupfnudelpfanne mit Broccoli, Schinkenstreifen und Bärlauch-Ricottasoße	Ei/Glu1/S c 6 0 0 0	331 49 67 68	331 49 67 68
	Dessertbecher	4: M 2 8	104 619	104 619

<input type="checkbox"/>	Kartoffelcremesuppe, Rohkostsalat mit geback. Champignons und Dressing	Ei/Glu1/M/Sel/Sen/So 1 1: Ei/Glu1/Sen 2 Ei/Glu1 2 Ei/M/Sen 1	65 190 138 290	65 190 138 290
	Dessertbecher	4: M 2 8	104 787	104 787

SA
27.4

<input type="checkbox"/>	Weißer Bohneneintopf mit Gemüse, Kartoffelwürfel und Rindfleischwürfel	Ei/Glu1/M/Sel/Sen/So 3 0 1 0	269 51 51 85	269 51 51 85
	Obstsalat	1 5	41 496	41 496

<input type="checkbox"/>	Seelachsfilet mit Dijon Senfsoße, Spinat und Kartoffeln	F 0 Ei/Glu1/M/Sel/Sen/So/2 1 Sef 0 2	63 112 48 144	63 112 48 144
	Obstsalat	1 4	41 407	41 407

<input type="checkbox"/>	Rührei mit Blumenkohl, Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree	2: Ei 0 Ei/Glu1/Sel 0 Ei/Glu1/Glu1/10: M/Sel/Ses 3	139 65 113 178	139 65 113 178
	Obstsalat	1 4	41 536	41 536

SO
28.4

<input type="checkbox"/>	Schweinegulasch mit Pilzen, grünen Bohnen und Kartoffelklößen	So2 0 0 0 2	252 7 55 128	252 7 55 128
	Haselnusspudding Krokant	4: M/Nü2 2 4	172 613	172 613

<input type="checkbox"/>	Putencurry mit Ananas, Broccoligemüse und Jasminreis	M 0 0 0 3	170 25 62 152	170 25 62 152
	Haselnusspudding Krokant	4: M/Nü2 2 5	172 580	172 580

<input type="checkbox"/>	Rote Linsensuppe mit Kokosmilch, Süßkartoffel und Fladenbrot	1: S 3 0 1 Glu1/Ses 3	280 37 29 212	280 37 29 212
	Haselnusspudding Krokant	4: M/Nü2 2 9	172 729	172 729

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Süßungsmitteln, 6 mit Zucker und Süßungsmitteln, 8 mit Phosphat, Ei, Eier, Fi Fisch, Glu Gluten, Glu1 Weizen, Dinkel, Weizenarten, Glu3 Gerste, Glu4 Hafer, Mi Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, Nü Schalenfrüchte, Nü2 Haselnüsse, Sel Sellerie, Sen Senf, Ses Sesamsamen, So Soja, SO2 enthält Schwefeldioxid/sulfite
(* = Allergene können in Spuren enthalten sein)