

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 41

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
7.10

Menü I: Vollkost				
<input type="checkbox"/>	Grützwurst mit Speckstippe, Kartoffelpüree und Apfelmus	10/Glu1/ Glu3/Sen	0	296
		10	0	44
		Ei/Glu1/ M/Sa/So	3	178
		2	2	90
	Mandarinenkompott		0	27
		5	636	

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

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

DI
8.10

<input type="checkbox"/>	Sülze mit Bratkartoffeln, Möhrensalat und Remouladensoße	1/2/Sa	0	195
		10	2	293
		1/2/Sa	1	56
		1/2/Sa/Ei/Sa	0	274
	Nachtsch	M	1	98
		4	916	

<input type="checkbox"/>	Hähnchenbrust mit Thymiansoße, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln		0	94
		Ei/Glu1/Glu2/ KüM/Sa/So	0	10
			0	65
			2	123
	Nachtsch	M	1	98
		3	390	

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

MI
9.10

<input type="checkbox"/>	Labskaus mit Rührei, Rollmops und Roter Bete	1/Sa/Ei/Glu1/ e/Sa/So	3	263
		E	0	139
		e/Sa	0	56
		5	0	25
	Nachtschbecher	4/M	4	208
		7	691	

<input type="checkbox"/>	Geflügelbällchen mit Petersiliensoße, Broccoli und Kartoffeln	Ei/Glu1	1	120
		Ei/Glu1/Glu2/ KüM/Sa/So	0	20
			0	49
			2	144
	Nachtschbecher	4/M	4	208
		7	541	

<input type="checkbox"/>	Soja-Gouda-Tasche mit Hollandaise, Erbsen, Möhren und Kartoffeln	4/Ei/Glu1/ Glu1/M	1	196
		Ei/Glu1/Glu1/ M/Sa/So	0	93
			1	89
			2	144
	Nachtschbecher	4/M	4	208
		8	729	

DO
10.10

<input type="checkbox"/>	Spargelcremesuppe, Eierpfannkuchen mit Beerenfrüchten	Ei/Glu1/M/Sa/ Sa/So	0	31
		8/Ei/Glu1/ M	3	263
		4	4	206
		0		
	Fruchtjoghurt Granatapfel	24/M	2	131
		9	631	

<input type="checkbox"/>	Feldsalat mit Kürbis "süß-sauer", Granatapfel, Fetakäse u. Dressing		0	10
			1	44
			0	16
		M/Sa	1	257
	Fruchtjoghurt Granatapfel	24/M	2	131
		4	458	

<input type="checkbox"/>	Gemüseintopf mit Eierstich und Nudeln		0	47
		E/M	0	49
		Glu1/Glu1	3	189
		0		
	Fruchtjoghurt Granatapfel	24/M	2	131
		5	416	

FR
11.10

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

<input type="checkbox"/>	Schupfnudelpfanne mit Kürbiswürfeln, Schinkenstreifen und Kräutersoße	Ei/Glu1/Sa/ c	6	331
			0	17
		1/2/S	0	67
		Ei/Glu1/Glu2/ KüM/Sa/So	0	20
	Dessertbecher	4/M	2	104
		8	538	

<input type="checkbox"/>	Kartoffelcremesuppe, Rohkostsalat mit geback. Champignons und Dressing		1	65
		1/Ei/Glu1/Sa/ Sa/So	2	190
		Ei/Glu1/Glu1/ Sen	2	138
		E/M/Sa	1	290
	Dessertbecher	4/M	2	104
		8	786	

SA
12.10

<input type="checkbox"/>	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel und Kasslerwürfel	1/Sa/Ei/Glu1/ Sa/Sa/So	1	137
		10	1	51
		0	91	
		0		
	Obstsalat		1	41
		3	320	

<input type="checkbox"/>	Seelachsfilet mit Dijon Senfsoße, Spinat und Kartoffeln	F	0	97
		Ei/Glu1/M/Sa/ Sa/So/So2	1	112
		Sa	0	48
			2	144
	Obstsalat		1	41
		4	442	

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

SO
13.10

<input type="checkbox"/>	Bohnen, Birne und Speck mit Kartoffeln	M	1	63
			1	48
		10	0	225
			2	144
	Haselnusspudding Krokant	4/M/Nü2	2	172
		6	652	

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

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