

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 42

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
14.10

Menü I: Vollkost				
<input type="checkbox"/>	Kassler mit Bratensoße, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	102	0	156
		Soj	0	41
		1/Ei/Glu/Mil/Sen/Soj	0	102
		Rüf/Sen/Soj	2	123
	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille	Mil	2	151
			4	573

Menü II: Leichte Vollkost				
<input type="checkbox"/>	Graupensuppe mit Gemüsewürfel und Rindfleischwürfel	Ei/Glu/Glu/Gl/Gl/Mil/Mil/Sen/Soj	5	471
		Soj	0	32
			0	85
			0	0
	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille	Mil	2	151
			7	738

Menü III: Vegetarisch				
<input type="checkbox"/>	Lauchcremesuppe, Hefeklöße mit Rhabarbersoße	Ei/Glu/Mil/Sen/Soj	0	32
		Ei/Glu/Mil/Sen/Soj	6	405
			2	106
			0	0
	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille	Mil	2	151
			10	694

DI
15.10

<input type="checkbox"/>	Frikadellen mit Bratensoße, Schwarzwurzeln und Selleriepüree	Ei/Glu	0	180
		4/Ei/Glu/Mil/Sen/Soj	0	7
		Gl	0	31
		2	0	31
		Ei/Glu/Glu/Gl/Mil/Sen/Soj	2	160
	Nachtschbecher	4/Mil	4	208
			6	585

<input type="checkbox"/>	Tortellini mit buntem Gemüse und Paprika-Rahmsoße	Ei/Glu/Mil/Sen/Soj	3	248
			0	39
		Mil	0	65
			0	0
	Nachtschbecher	4/Mil	4	208
			7	560

<input type="checkbox"/>	Bunter Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel	Ei/Glu/Mil/Sen/Soj	2	202
			1	51
			0	0
			0	0
	Nachtschbecher	4/Mil	4	208
			7	460

MI
16.10

<input type="checkbox"/>	Kürbiscremesuppe, Milchreis mit heißen Kirschen	Ei/Glu/Mil/Sen/Soj	0	45
		Mil	6	410
			2	87
			0	0
	Fruchtjoghurt Banane	2/4/Mil	2	142
			10	683

<input type="checkbox"/>	Hähnchencurry mit Kichererbsen, Süßkartoffeln und Kurkumareis	1/4/Mil/Sen	0	194
			0	43
			1	58
			3	143
	Fruchtjoghurt Banane	2/4/Mil	2	142
			6	580

<input type="checkbox"/>	Vegi-Bratwurst mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Zwiebelpüree	Ei	0	221
		Soj	0	41
		Ei/Glu/Mil/Sen/Soj	2	95
		Ei/Glu/Glu/Gl/Mil/Sen/Soj	3	237
	Fruchtjoghurt Banane	2/4/Mil	2	142
			7	736

DO
17.10

<input type="checkbox"/>	Kohlroulade mit Bratensoße und Petersilienkartoffeln	Mil/Sen	1	306
		4/Ei/Glu/Mil/Sen/Soj	0	7
		Gl	2	123
			0	0
	Dessertbecher	4/Mil	2	104
			5	539

<input type="checkbox"/>	Penne Nudeln mit Hähnchenstreifen, Broccoli, Pilzen und Rahmsoße	Glu/Glu	4	249
			0	61
			0	35
		Ei/Glu/Mil/Sen/Soj	0	94
	Dessertbecher	4/Mil	2	104
			6	544

<input type="checkbox"/>	Erbisencremesuppe, Rohkostsalat mit gekochtem Ei und Dressing	Ei/Glu/Mil/Sen/Soj	0	60
		1/Ei/Glu/Glu/Sen	2	190
		Ei	0	81
		Ei/Mil/Sen	1	290
	Dessertbecher	4/Mil	2	104
			5	724

FR
18.10

<input type="checkbox"/>	Fischfrikadelle mit Speckkartoffelsalat	Fil/Glu/Glu/Mil	2	160
		1/Sen	2	238
			0	0
			0	0
	Fruchtquarkspeise	Mil	2	157
			6	555

<input type="checkbox"/>	Spiralnudeln mit Tomatensoße, Parmesan und Blattsalat	Glu/Glu	5	285
		Ei/Glu/Mil/Sen/Soj	0	32
		1/Ei/Mil	0	98
			0	82
	Fruchtquarkspeise	Mil	2	157
			7	654

<input type="checkbox"/>	Frühlingsrolle mit Süß-Sauer Sauce, dazu Chinagemüse und Jasminreis	Ei/Glu/Glu/Sen	2	221
		6	2	106
			1	47
			3	152
	Fruchtquarkspeise	Mil	2	157
			10	682

SA
19.10

<input type="checkbox"/>	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischwürfeln und Gabelspaghetti		0	47
			0	85
		Glu/Glu	2	142
			0	0
	Nachtschbecher	4/Mil	4	208
			6	482

<input type="checkbox"/>	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Spargel dazu Reis	Ei/Glu/Mil/Sen/Soj	0	237
			0	10
			1	50
			3	141
	Nachtschbecher	4/Mil	4	208
			8	646

<input type="checkbox"/>	Pilzcremesuppe, Pellkartoffeln mit Butter und Schnittlauch Quark	Mil	1	83
			4	219
		Mil	0	75
		Mil	0	186
	Nachtschbecher	4/Mil	4	208
			9	770

SO
20.10

<input type="checkbox"/>	Putenrollbraten mit Thymiansoße, Broccoli-Möhrengem. und Kartoffelpüree	Ei/Glu/Glu/Gl/Mil/Sen/Soj	0	108
			0	10
			0	50
		Ei/Glu/Glu/Gl/Mil/Sen/Soj	3	178
	Fruchtjoghurt Granatanfel	2/4/Mil	2	131
			5	478

<input type="checkbox"/>	Dinkel Spiralnudeln mit medit. Gemüsewürfeln, Fetakäse, Thunfisch und Tomatensoße	Ei/Glu/Glu/Sen	3	184
			0	15
		Fil/Mil	0	118
		Ei/Glu/Mil/Sen/Soj	0	32
	Fruchtjoghurt Granatanfel	2/4/Mil	2	131
			5	480

<input type="checkbox"/>	Gemüseteller mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln		0	85
		Ei/Glu/Mil/Sen	0	113
			2	144
			0	0
	Fruchtjoghurt Granatanfel	2/4/Mil	2	131
			4	474

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 6 mit Zucker und Süßungsmitteln, Ei Eier, Fi Fisch, Glu Gluten, Glu1 Weizen, Dinkel, Weizenarten, Glu2 Roggen, Glu3 Gerste, Mil Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, Nü Schalenfrüchte, Nü1 Mandeln, Sel Sellerie, Sen Senf, So Soja, SO2 enthält Schwefeldioxid/sulfite (= Allergene können in Spuren enthalten sein)