

HOSPITAL ZUM HEILIGEN GEIST

Menüservice  
Heilig Geist



**Bestellen und genießen:**

# Ihr Mittagessen frisch ins Haus geliefert



Jetzt  
Probier-Menü  
bestellen unter  
040 60 60 11 57

8,20 €  
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](http://www.hzhg.de/menueservice)**

Rufen Sie uns an - Montag bis Freitag von 8 bis 14 Uhr  
**Tel. 040 60 60 11 57**

Name, Vorname

Adresse

KW 5

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

## Menü I: Vollkost



<input type="checkbox"/>	<b>Putengulasch</b>		0	104
	mit Bratensoße,			
	Blumenkohl und			
	Petersilienkartoffeln			
	<b>Fruchtjoghurt Erdbeer</b>		2	96
			4	431

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

## Menü II: Leichte Vollkost



<input type="checkbox"/>	<b>Kartoffelsuppe mit</b>		2	208
	Gemüwestreifen und			
	Geflügelwürstchen			
	<b>Fruchtjoghurt Erdbeer</b>		2	96
			4	464

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

## Menü III: Vegetarisch

<input type="checkbox"/>	<b>Kürbiscremesuppe,</b>		1	52
	Kartoffelrösti mit			
	Champignons in Rahm			
			3	318
			0	61
	<b>Fruchtjoghurt Erdbeer</b>		2	96
			6	528

MO  
26.1

DI  
27.1

MI  
28.1

DO  
29.1

FR  
30.1

SA  
31.1

SO  
1.2

<input type="checkbox"/>	<b>Leberkäs</b>		0	239
	mit Bratensoße,			
	Petersilienkartoffeln			
	und Weißkrautsalat			
	<b>Nachtsch</b>		1	98
			5	662

<input type="checkbox"/>	<b>Seelachs gedämpft</b>		0	63
	mit Dillsoße,			
	Paprika-Zucchiniem.			
	und Kartoffeln			
	<b>Nachtsch</b>		1	98
			3	374

<input type="checkbox"/>	<b>Sellerieschnitzel</b>		2	145
	mit Bratensauce,			
	Broccoli und			
	Kartoffelpüree			
	<b>Nachtsch</b>		1	98
			6	504

<input type="checkbox"/>	<b>Broccoli-Blumenkohl-Eintopf</b>		0	55
	mit Kartoffelwürfel,			
	Gemüwestreifen und			
	Geflügelklößchen			
	<b>Buttermilchdessert</b>		2	152
	<b>Orange-Limette</b>		3	422

<input type="checkbox"/>	<b>Reispfanne mit</b>		3	177
	Hähnchenstreifen,			
	Gemüse und			
	Pilzrahmsauce			
	<b>Buttermilchdessert</b>		2	152
	<b>Orange-Limette</b>		6	488

<input type="checkbox"/>	<b>Schupfnudelpfanne</b>		6	331
	mit Paprika, Zucchini,			
	Zuckerschoten			
	und Rahmsauce			
	<b>Buttermilchdessert</b>		2	152
	<b>Orange-Limette</b>		8	640

<input type="checkbox"/>	<b>Cordon bleu mit</b>		1	196
	Erbsen und Möhren			
	in Sauce Hollandaise			
	und Kartoffeln			
	<b>Fruchtquark Kirsch</b>		1	138
			5	682

<input type="checkbox"/>	<b>Rührei mit</b>		0	139
	Kräutersauce,			
	Leipziger Allerlei			
	und Kartoffelpüree			
	<b>Fruchtquark Kirsch</b>		1	138
			5	519

<input type="checkbox"/>	<b>Pilzcremesuppe,</b>		1	83
	Pellkartoffeln			
	mit Butter und			
	Schnittlauch Quark			
	<b>Fruchtquark Kirsch</b>		1	138
			5	656

<input type="checkbox"/>	<b>Forelle pochiert</b>		0	165
	mit Gurkensalat,			
	Sahnemeerrettich			
	und Kartoffeln			
	<b>Dessert</b>		2	104
			5	660

<input type="checkbox"/>	<b>Spaghetti</b>		4	262
	"Bolognese"			
	mit Parmesan			
	<b>Dessert</b>		2	104
			6	575

<input type="checkbox"/>	<b>Gemüsecurry mit</b>		0	106
	Broccoli, Paprika			
	Kürbis, Zuckerschoten			
	und Duftreis			
	<b>Dessert</b>		2	104
			6	433

<input type="checkbox"/>	<b>Wirsingkohleintopf</b>		1	137
	mit Kartoffelwürfel			
	und Kasslerwürfel			
	<b>Obstsalat</b>		1	41
			3	336

<input type="checkbox"/>	<b>Tafelspitz</b>		0	125
	mit Roter Bete,			
	Meerrettichsoße			
	und Kartoffeln			
	<b>Obstsalat</b>		1	41
			3	460

<input type="checkbox"/>	<b>Tagliatelle</b>		5	312
	mit Spinat,			
	Fetakäse und			
	Käsesauce			
	<b>Obstsalat</b>		1	41
			6	615

<input type="checkbox"/>	<b>Lebergeschnetzeltes</b>		0	120
	mit Apfel und Zwiebel,			
	Brechbohnen und			
	Kartoffelpüree			
	<b>Haselnusspudding</b>		2	153
			5	516

<input type="checkbox"/>	<b>Thai-Curry mit</b>		0	53
	Putenbruststreifen,			
	Broccoli und			
	Jasminreis			
	<b>Haselnusspudding</b>		2	153
			5	533

<input type="checkbox"/>	<b>Eierfrikassee mit</b>		0	161
	Champignons,			
	Erbsen und Spargel,			
	dazu Reis			
	<b>Haselnusspudding</b>		2	153
			6	534