



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

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

Ihr Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

HOSPITAL ZUM HEILIGEN GEIST

Menüservice
Heilig Geist



Name, Vorname

Adresse

KW 5

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal
Allergene/ Zusatzstoffe		
BE		
Kcal		

MO
26.1

Menü I: Vollkost			
<input type="checkbox"/>	Putengulasch	0	104
	mit Bratensoße, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	1/Sel/SO2	0 41
		0	67
		2	124
<input type="checkbox"/>	Fruchtjoghurt Erdbeer	Mi	2 96
		4	431

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal
Allergene/ Zusatzstoffe		
BE		
Kcal		

Menü II: Leichte Vollkost

<input type="checkbox"/>	Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Geflügelwürstchen	1/2/Glu/Gluf/ Mi/Sel/SO2	2 208
		Sel	0 32
		1/2/SO2	0 127
<input type="checkbox"/>	Fruchtjoghurt Erdbeer	Mi	2 96
		4	464

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal
Allergene/ Zusatzstoffe		
BE		
Kcal		

Menü III: Vegetarisch

<input type="checkbox"/>	Kürbiscremesuppe,	Ei/Glu/M/Saf/ Sel/SO2	1 52
	<i>Kartoffelrösti mit Champignons in Rahm</i>	Mi	3 318
		0 61	
<input type="checkbox"/>	Fruchtjoghurt Erdbeer	Mi	2 96
		6	528

DI
27.1

<input type="checkbox"/>	Leberkäs	1/2	0 239
	mit Bratensoße, Petersilienkartoffeln und Weißkrautsalat	1/Sel/SO2	0 41
		2	124
		2	161
<input type="checkbox"/>	Nachtisch	Mi	1 98
		5	662

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal
Allergene/ Zusatzstoffe		
BE		
Kcal		

Menü II: Leichte Vollkost

<input type="checkbox"/>	Seelachs gedämpft mit Dillsoße, Paprika-Zucchiniagem. und Kartoffeln	Ei/Glu/M/Saf/ Sel/SO2	0 63
		0	14
		2	145
<input type="checkbox"/>	Nachtisch	Mi	1 98
		3	374

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal
Allergene/ Zusatzstoffe		
BE		
Kcal		

Menü III: Vegetarisch

<input type="checkbox"/>	Sellerieschnitzel	Glu/Glut/Saf	2 145
	mit Bratensauce, Broccoli und Kartoffelpüree	1/Sel/SO2	0 41
		0	49
<input type="checkbox"/>	Nachtisch	Mi	3 170
		1	98
<input type="checkbox"/>	Nachtisch	Mi	6 504

MI
28.1

<input type="checkbox"/>	Broccoli-Blumenkohl-Eintopf	0	55
	mit Kartoffelwürfel, Gemüsestreifen und Geflügelklößchen	Sel	1 58
		0	32
		0	124
<input type="checkbox"/>	Buttermilchdessert	Mi	2 152
	<i>Orange-Limette</i>	3	422

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal
Allergene/ Zusatzstoffe		
BE		
Kcal		

Reispfanne mit Hähnchenstreifen, Gemüse und Pilzrahmsoße

<input type="checkbox"/>	Reispfanne mit Hähnchenstreifen, Gemüse und Pilzrahmsoße	SO2	3 177
		0	61
		1	63
		0	36
<input type="checkbox"/>	Buttermilchdessert	Mi	2 152
	<i>Orange-Limette</i>	6	488

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal
Allergene/ Zusatzstoffe		
BE		
Kcal		

Menü III: Vegetarisch

<input type="checkbox"/>	Schupfnudelpfanne	Ei/Glu/Glut/Saf	6 331
	mit Paprika, Zucchini, Zuckerschoten und Rahmsoße	Saf	0 29
		0	34
<input type="checkbox"/>	Buttermilchdessert	Ei/Glu/M/Saf/Sel/SO2	0 94
	<i>Orange-Limette</i>	Mi	2 152
		8	640

DO
29.1

<input type="checkbox"/>	Cordon bleu mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise und Kartoffeln	1/2/Glu/Gluf/Mi/Sel/SO2	1 196
		1	91
		0	113
		2	145
<input type="checkbox"/>	Fruchtquark Kirsch	Mi	1 138
		5	682

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal
Allergene/ Zusatzstoffe		
BE		
Kcal		

Reispfanne mit Kräutersauce, Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree

<input type="checkbox"/>	Rührei mit Jasminreis	Ei/Glu/Glut/Saf/Mi/Sel/SO2	0 139
		0	20
		1	53
		3	170
<input type="checkbox"/>	Fruchtquark Kirsch	Mi	1 138
		5	519

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal
Allergene/ Zusatzstoffe		
BE		
Kcal		

Menü III: Vegetarisch

<input type="checkbox"/>	Gemüsecurry mit Broccoli, Paprika Kürbis, Zuckerschoten und Duftreis	Ei/Glu/Glut/Saf	0 106
		0	38
		1	46
<input type="checkbox"/>	Dessert	Ei/Glu/Glut/Saf	3 139
		2	104
		6	433

SA
31.1

<input type="checkbox"/>	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel und Kasslerwürfel	1/2/Ei/Glu/Mi/Sel/SO2	1 137
	</td		