

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



Name, Vorname

Adresse

KW 16

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl an

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl an

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl an

MO
13.4

Menü I: Vollkost		Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
			BE	Kcal
<input type="checkbox"/>	Kassler mit Bratensoße, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	102	0	156
		1/Sa/SO2	0	41
		1/SE/Ei/Glu/Mi/Sa	0	102
		Ra/Sa/Sa	2	124
	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille	Mi	2	151
			4	574

Menü II: Leichte Vollkost		Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
			BE	Kcal
<input type="checkbox"/>	Graupensuppe mit Gemüsewürfel und Rindfleischwürfel	Ei/Glu/Mi/Sa	2	106
		Sa	0	33
			0	85
			0	0
	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille	Mi	2	151
			4	374

Menü III: Vegetarisch		Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
			BE	Kcal
<input type="checkbox"/>	Spargelcremesuppe, Hefeklöße mit Rhabarbersoße	Ei/Glu/Mi/Sa	0	31
		Ei/Glu/Mi/Sa	6	405
		So	2	106
			0	0
	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille	Mi	2	151
			10	693

DI
14.4

<input type="checkbox"/>	Bärlauchsuppe, Milchreis mit heißen Kirschen	Ei/Glu/Mi/Sa	0	33
		Mi	6	410
			2	87
			0	0
	Nachtischbecher	4/Mi	4	208
			12	737

<input type="checkbox"/>	Tortellini mit buntem Gemüse und Paprika-Rahmsoße	Ei/Glu/Mi/Sa	3	248
			0	43
		Mi	0	65
			0	0
	Nachtischbecher	4/Mi	4	208
			7	564

<input type="checkbox"/>	Bunter Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel	Ei/Glu/Mi/Sa	2	187
			1	58
			0	0
			0	0
	Nachtischbecher	4/Mi	4	208
			7	453

MI
15.4

<input type="checkbox"/>	Frikadellen mit Bratensoße, Brechbohnen und Selleriepüree	Ei/Glu	0	180
		4/Ei/Glu/Mi/Sa	0	7
		4/Sa/Mi/Sa/SO2	0	44
		Sa	3	155
	Fruchtjoghurt Banane	Mi	2	142
			5	527

<input type="checkbox"/>	Spiralnudeln mit Tomatensauce, Parmesan und Blattsalat	Glu/Glu	5	285
		Ei/Glu/Mi/Sa	0	30
		1/SE/Mi	0	98
			1	163
	Fruchtjoghurt Banane	Mi	2	142
			8	718

<input type="checkbox"/>	Vegi-Bratwurst mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Zwiebelpüree	Ei	0	221
		1/Sa/SO2	0	41
		Ei/Glu/Mi/Sa	2	95
		Glu/Glu	4	229
	Fruchtjoghurt Banane	Mi	2	142
			8	728

DO
16.4

<input type="checkbox"/>	Chili con Carne mit Mais und Kidneybohnen, dazu Reis		1	167
			0	0
			0	0
			3	141
	Dessertbecher	4/Mi	2	104
			6	412

<input type="checkbox"/>	Penne Nudeln mit Hähnchenstreifen, Broccoli, Pilzen und Rahmsoße	Glu/Glu	4	249
			0	61
			0	35
		Ei/Glu/Mi/Sa	0	94
	Dessertbecher	4/Mi	2	104
			6	543

<input type="checkbox"/>	Gemüsepfanne medi. mit Risotto und gebratenen Pilzen	2/10/SO2	0	42
		1/Ei/Glu/Mi/Sa	2	224
		4/Sa/Mi/Sa/SO2	0	13
			0	0
	Dessertbecher	4/Mi	2	104
			4	383

FR
17.4

<input type="checkbox"/>	Fischfilet gedämpft mit Kräutersauce und Petersilienkartoffeln dazu Feldsalat	Fi	0	79
		Ei/Glu/Mi/Sa	0	20
		4/Sa/Mi/Sa/SO2	2	124
		Mi	0	84
	Fruchtquarkspeise	Mi	2	157
			4	464

<input type="checkbox"/>	Hähnchenkeule mit Rosmarinsoße, Broccoli-Möhrengem. und Wildreis		0	251
		Ei/Glu/Mi/Sa	0	20
		Sa/Sa/Sa	0	50
		Glu/Glu	3	170
	Fruchtquarkspeise	Mi	2	157
			5	649

<input type="checkbox"/>	Frühlingsrolle mit Süß-Sauer Sauce, dazu Chinagemüse und Jasminreis	Ei/Glu/Mi/Sa	2	221
			2	105
			1	47
			3	153
	Fruchtquarkspeise	Mi	2	157
			10	682

SA
18.4

<input type="checkbox"/>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfeln, Wirsing Kohl und Kartoffelwürfel	Ei/Glu/Mi/Sa	1	49
		Sa/Sa	0	85
			0	25
			1	58
	Nachtischbecher	4/Mi	4	208
			6	425

<input type="checkbox"/>	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Spargel dazu Reis	Ei/Glu/Mi/Sa	0	256
		Sa/Sa	0	7
			1	50
			3	141
	Nachtischbecher	4/Mi	4	208
			8	662

<input type="checkbox"/>	Pilzcremesuppe, Pellkartoffeln mit Butter und Schnittlauch Quark	Mi	1	83
			3	175
		Mi	0	74
		Mi	0	181
	Nachtischbecher	4/Mi	4	208
			8	720

SO
19.4

<input type="checkbox"/>	Schweinebraten mit Thymiansoße, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	Ei/Glu/Mi/Sa	0	167
		4/Sa/Mi/Sa/SO2	0	10
			0	67
			2	124
	Fruchtjoghurt Granatanfel	Mi	2	131
			4	499

<input type="checkbox"/>	Hähnchencurry mit Kichererbsen, Süßkartoffeln und Kurkumareis	1/4/10/Sa	0	196
		Ei/Glu/Mi/Sa	1	74
			1	58
			3	143
	Fruchtjoghurt Granatanfel	Mi	2	131
			7	603

<input type="checkbox"/>	Gemüseteller mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln		1	93
		Ei/Glu/Mi/Sa	0	113
			2	145
			0	0
	Fruchtjoghurt Granatanfel	Mi	2	131
			5	482

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 6 mit Zucker und Süßungsmitteln, 10 geschwefelt, Ei Eier, Fi Fisch, Glu Gluten, Glu1 Weizen, Dinkel, Weizenarten, Glu2 Roggen, Glu3 Gerste, Mi 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)