

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 27

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl an

MO
29.6

Menü I: Vollkost		Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
			BE	Kcal
<input type="checkbox"/>	Grützwurst mit Speckstippe, Kartoffelpüree und Apfelmus	12/3/Ei/Glu Glut/Mil/Nü2 Nü3/Sel	1	312
		12	0	44
		3	170	
		2	2	90
	Mandarinenkompott		0	27
			6	643

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl an

Menü II: Leichte Vollkost		Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
			BE	Kcal
<input type="checkbox"/>	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfel und Geflügel-Fleischklößchen	Ei/Glu/Glu2 Glut/Mil/Nü2 Nü3/Sel	1	82
		1	58	
		0	124	
		0		
	Mandarinenkompott		0	27
			2	292

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl an

Menü III: Vegetarisch		Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
			BE	Kcal
<input type="checkbox"/>	Bärlauchsuppe, Pellkartoffeln mit Butter und Schnittlauch Quark	Ei/Glu/Mil/Nü2 Nü3/Sel/Ses So	0	33
		3	175	
		Mil	0	74
		Mil	0	181
	Mandarinenkompott		0	27
			3	490

DI
30.6

<input type="checkbox"/>	Sülze mit Bratkartoffeln, Möhrensalat und mit Remouladensauce,	12/3/Ei/SO2	0	170
		12	3	293
		12/5/6	1	56
		12/4/5/Ei/Sel	0	273
	Nachtsch	Mil	1	98
			5	890

<input type="checkbox"/>	Hähnchenbrust mit Thymiansoße, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	Ei/Soja/Soja2 Soj2/Sel/Ses So	0	94
		0	10	
		0	67	
		2	124	
	Nachtsch	Mil	1	98
			3	392

<input type="checkbox"/>	Tomatensuppe, Quarkkeulchen mit Stachelbeersoße	Ei/Glu/Mil/Nü2 Soj2/Sel/Ses So	1	47
		Ei/Glu/Glu2 Mil	4	326
		4	1	77
		0		
	Nachtsch	Mil	1	98
			7	548

MI
1.7

<input type="checkbox"/>	Labskaus mit Rührei, Rollmops und Roter Bete	1/5	3	258
		Ei	0	139
		6/5	0	56
		5	0	25
	Nachtschbecher	4/Mil	4	208
			7	687

<input type="checkbox"/>	Geflügelbällchen mit Petersiliensauce, Broccoli und Kartoffeln	Ei/Glu/Glu2	1	120
		Ei/Glu/Glu2 Glut/Mil/Nü2 Nü3/Sel	0	20
		0	49	
		2	145	
	Nachtschbecher	4/Mil	4	208
			7	542

<input type="checkbox"/>	Soja-Gouda-Tasche mit Hollandaise, Erbsen, Möhren und Kartoffeln	4/Ei/Glu/Glu2 1/Glu2/Mil	1	196
		Ei/Glu/Glu2 Mil/Sel/Ses	0	93
		1	91	
		2	145	
	Nachtschbecher	4/Mil	4	208
			8	732

DO
2.7

<input type="checkbox"/>	Broccolicremesuppe, Eierpfannkuchen mit Beerenfrüchten	Mil	0	32
		2/5/Ei/Glu2 Nü2	3	233
		4	4	209
		0		
	Fruchtjoghurt Granatapfel	Mil	2	131
			9	604

<input type="checkbox"/>	Spaghetti Bolognese mit Parmesan	Glu2/Glu2	4	262
		Ei/Glu/Mil/Sel Soj2/Sel/Ses	0	111
		1/5/Mil	0	93
		0		
	Fruchtjoghurt Granatapfel	Mil	2	131
			6	598

<input type="checkbox"/>	Gemüseintopf mit Eierstich und Nudeln		0	50
		Ei/Mil	0	49
		Glu2/Glu2	3	191
		0		
	Fruchtjoghurt Granatapfel	Mil	2	131
			5	421

FR
3.7

<input type="checkbox"/>	Seelachsfilet mit Dijon Senfsoße, Kartoffeln und Blattsalat	Fi	0	97
		4/Soja/Glu2 Glu2/Glu2/Glu2 Glut/Mil/Sel/Ses	1	113
		2	145	
		1	163	
	Dessertbecher	4/Mil	2	104
			6	622

<input type="checkbox"/>	Schupfnudelpfanne mit Kürbiswürfeln, Schinkenstreifen und Kräutersoße	Ei/Glu/Glu2 Glut	6	331
		12/8	0	15
		0	67	
		0	20	
	Dessertbecher	4/Mil	2	104
			8	536

<input type="checkbox"/>	Rührei mit Blumenkohl, Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree	Ei	0	139
		0	67	
		Ei/Glu2/Mil/Sel	0	113
		3	170	
	Dessertbecher	4/Mil	2	104
			5	593

SA
4.7

<input type="checkbox"/>	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Kassler	Ei/Glu2/Glu2 Glu2/Glu2/Glu2 Glut/Mil/Sel/Ses Nü3	1	95
		1	58	
		12	0	99
		0		
	Obstsalat		1	41
			3	294

<input type="checkbox"/>	Geflügelfrikadelle mit Bratensoße, Lauchgemüse und Kartoffeln	Glu2/Mil	1	156
		1/Glu2/SO2	0	41
		0	37	
		2	145	
	Obstsalat		1	41
			4	420

<input type="checkbox"/>	Spargelcremesuppe, Kaiserschmarrn mit Zimtpflaumen	Ei/Glu2/Glu2 Glu2/Glu2/Glu2 Glut/Mil/Sel/Ses Nü2	0	31
		Ei/Glu2/Glu2 Nü2/Nü2/Nü2 Nü2/Nü2/Sel/Ses	7	554
		2	1	54
		0		
	Obstsalat		1	41
			9	680

SO
5.7

<input type="checkbox"/>	Schweineroulade mit Bratensoße, Kaisergemüse und Kartoffeln	12/Sel	0	160
		1/Sel/SO2	0	41
		1	83	
		2	145	
	Milchpudding Butterkeks	Soja/Mil/Nü2/Nü3	1	103
			4	531

<input type="checkbox"/>	Putencurry mit Ananas, Broccoligemüse und Jasminreis	Mil	0	170
		0	25	
		0	63	
		3	153	
	Milchpudding Butterkeks	Soja/Mil/Nü2/Nü3	1	103
			4	514

<input type="checkbox"/>	Rote Linsensuppe mit Kokosmilch, Süßkartoffel und Fladenbrot	1/4/Sel	3	279
		0	37	
		1	29	
		12/Glu2/Mil Soj2/Sel	3	166
	Milchpudding Butterkeks	Soja/Mil/Nü2/Nü3	1	103
			8	614

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Farbstoff, 5 mit Süßungsmitteln, 6 mit Zucker und Süßungsmitteln, 8 mit Phosphat, Ei Eier, Fi Fisch, Glu Gluten, Glu1 Weizen, Dinkel, Weizenarten, Glu2 Roggen, Glu3 Gerste, Glu4 Hafer, Mil Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, Nü Schalenfrüchte, Nü1 Mandeln, Nü2 Haselnüsse, Nü3 Walnüsse, Nü8 Pistazien, Sel Sellerie, Sen Senf, Ses Sesamsamen, So Soja, SO2 enthält Schwefeldioxid/sulfite
(* = Allergene können in Spuren enthalten sein)