

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

Rufen Sie uns an - Mo. - Fr. 8 bis 14 Uhr

Tel. 040 60 60 11 57



Adresse

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

Menü I: Vollkost				
	Bratwurst <i>mit Bratensoße, Mischgemüse und Kartoffeln</i> 	200g Sals'Ben	0	358
		400g GUMMIS 400g Sals'Ben's OZ	0	7
			0	45
			2	145
	Fruchtjoghurt Waldf Frucht	MR	2	96
4			651	

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

Menü II: Leichte Vollkost					
	Spargelintopf	1000g/Mis er/Sen/Ser/So 2	1	67	
	<i>mit Kartoffel und Gemüsestreifen dazu Geflügelklößchen</i>	Sel	1	58	
			0	32	
			0	124	
					
Fruchtjoghurt Waldfrucht	MI	2	96		
		4	378		

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

Menü III: Vegetarisch				
	Penne Nudeln mit <i>buntem Gemüse, Käse-Kräutersoße und Lauchzwiebeln</i>	01/01/21 14/01/2021	4 0 0 0 249 43 169 6	
	Fruchtjoghurt Waldfrucht	MI	2 6	96 563

	Frikadelle mit	6/10/1	0	180
	<i>Bratensoße,</i>	1/SeitSO2	0	42
	<i>Petersilienkartoffeln</i>		2	124
	<i>dazu Bohnensalat</i>	1/5/6	1	48
				
	Dessertbecher	4/1/1	2	104
			5	498

	Seelachs gedämpft <i>mit Mandel-Broccoli, Dijon Senfsoße und Petersilienkartoffeln</i> 	Fi	0	63
		NuN61	0	110
		ErStGaMaSoF (SenSoF)So2	1	112
			2	124
Dessertbecher	AM6	2	104	
		5	513	

	Veganes Thaicurry		1	271
	<i>mit roten Linsen</i>		1	101
	<i>Gemüse und</i>		1	47
	<i>Jasminreis</i>		3	153
				
	Dessertbecher	40g	2	104
			8	676

	Gulaschsuppe <i>mit Kartoffelwürfel, Paprikawürfel und Champignons</i> 	19/02	0	159
			1	58
			0	13
			0	7
	Fruchtquark Kirsch	16	1	138
			2	374

	Hähnchenbrust <i>mit Asia Gemüse, Curryrahmsoße und Jasminreis</i> 	0 1 0 3	0 47 25 153
	Fruchtquark Kirsch	16 5	138 362

	Bandnudeln mit Tomatensugo, Oliven, Kapern und Basilikum 	870g/kg	4	251
		0	28	
		0	61	
		0	3	
Fruchtquark Kirsch	16	1	138	
		5	481	

	Gyros - Pfanne mit <i>Tomatenreis</i> <i>dazu Tzatziki</i> <i>und Krautsalat</i> 	0	194
		3	147
	Mi	1	118
	2	1	107
	Nachtisch	Mi 1	98
		6	664

	Hackfleischbällchen mit Rahmsoße, Broccoli und Gabelspaghetti  	EUGu	1	171
		EUGu/MaSa/ Sauerbr	0	94
			0	49
		GUGu	2	142
	Nachtsich	M	1	98
			4	555

	Rote Linsensuppe <i>mit Kokosmilch, Süßkartoffeln und Fladenbrot</i> 	1/4/Sen	3	280
			0	38
			1	29
	1/4/GA/GAL/MF /See/Sor	3	166	
	Nachttisch	Me	1	98
			8	611

	Fischschnitzel	800g/250g/250g M	1	150
	<i>mit Kräuterbutter, rustikale Karotten und Petersilienkartoffeln</i>		0	228
			1	57
			2	124
	Fruchtjoghurt Mango	M	2	130
			6	688

	Schupfnudelpfanne mit Kürbiswürfeln, Schinkenstreifen und Kräutersoße 	EINGELAGERT 07 12/08 EINGELAGERT KÜHNENSTADT 07/08	6 0 0	331 15 67 20
		ME	2	130
	Fruchtjoghurt Mango		8	563

	Backkäse "Athen" mit <i>Tomaten-Olivenragout und Reis</i>	Gurke	1	237
			0	51
			3	141
			0	
	Fruchtjoghurt Mango	Mil	2	130
			6	559

	Steckrübeneintopf <i>mit Kartoffelwürfel und Schweinebauch</i>	1 1 0 0	115 58 169
	Nachschüssel	4 6	208 550
	Nachschüssel	4 6	208 550
	Nachschüssel	4 6	208 550
	Nachschüssel	4 6	208 550

	Putengulasch	einzelstueck kuehlgefrieren muss	0	104
	<i>mit Thymiansoße, Pariser Karotten und Kroketten</i>		0	10
		ml	1	62
			2	170
		4Stk	4	208
	Nachtischbecher		7	554

	Gnocchipfanne mit <i>Zucchini, Tomate, Aubergine und Tomatensahnesoße</i> 	EHG/GARST Set	10	567
			0	19
		2/10/10/2	0	5
		M1	1	53
	Nachtischbecher	4/M	4	208
			15	851

	Hamburger <i>Gurkenfleisch mit Senfgurken und Kartoffeln</i> 	25/Sem	0 0 0 2	125 27 7 145
	Vanillepudding mit Schokosaße	4 Sem	2 4	200 505

	Hähnchenkeule <i>mit Rosmarinsoße, Broccoli-Möhrengem. und Wildreis</i>	0 0 0 3	251 21 50 170
		0 0 0 3	251 21 50 170
	Vanillepudding mit Schokosoße	2 5	200 693
		2 5	200 693

	Bandnudeln mit	EINGEWÖHNT	4	251
	<i>Spinat, Walnüssen, Bärlauch und Gorgonzolasoße</i>	NACHGESEHEN	0	95
			0	
		LEHRE	0	135
				
	Vanillepudding mit Schokosoße	KNA	2	200
			6	682

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Farbstoff, 5 mit Süßungsmitteln, 6 mit Zucker und Süßungsmitteln, 8 mit Phosphat, 10 geschwefelt, Ei Eier, Fi Fisch, Glu Gluten, Glu1 Weizen, Dinkel, Weizenarten, Glu3 Gerste, Mi Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, Nü Schalenfrüchte, Nü1 Mandeln, Nü3 Walnüsse, Sel Sellerie, Sen Senf, Ses Sesamsamen, So Soja, SO2 enthält Schwefeldioxid/sulfite (' = Allergene können in Spuren enthalten sein)