

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 - Montag bis Freitag von 8 bis 14 Uhr
Tel. 040 60 60 11 57

Name, Vorname

Adresse

KW 34

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

MO
17.8

Menü I: Vollkost				
☐	Kassler mit	102	0	156
	<i>Bratensoße,</i>	1/50/9/502	0	41
	<i>Mischgemüse und</i>		0	43
	<i>Petersilienkartoffeln</i>		2	124
				
	Buttermilchdessert	Mi	2	151
	Rhabarber-Vanille		4	515

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

Menü II: Leichte Vollkost				
☐	Graupensuppe <i>mit Gemüsewürfel und Rindfleischwürfel</i> 	Ei/Glu/Glu1 Glu2/Glu3/Glu4 u/Mi/So/So2	2	106
		Sei	0	33
			0	85
			0	
	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille	Mi	2	151
		4	374	

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

Menü III: Vegetarisch				
☐	Spargelcremesuppe, <i>Hefeklöße mit Rhabarbersoße</i> 	Ei/Glu/Glu1 Glu2/Glu3/Glu4 u/Mi/So/So2 75g	0	31
		Ei/Glu/Glu1 Glu2/Glu3/Glu4 u/Mi/So/So2 75g	6	405
			2	106
		0		
	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille	Mi	2	151
		10	693	

DI
18.8

☐	Bärlauchsuppe, Milchreis mit heißen Kirschen 	Ei/Glu/Glu1 Glu2/Glu3/Glu4 u/Mi/So/So2	0	33
		Mi	6	410
			2	87
			0	
	Nachtischbecher	4/Sei	4	208
			12	737

☐	Tortellini mit buntem Gemüse und Paprika-Rahmsoße 	Ei/Glu/Glu1 Glu2/Glu3/Glu4 u/Mi/So/So2	3	248
		Mi	0	43
			0	65
			0	
	Nachtischbecher	4/Sei	4	208
			7	564

☐	Bunter Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel 	Ei/Glu/Glu1 Glu2/Glu3/Glu4 u/Mi/So/So2	2	201
			1	58
			0	
			0	
	Nachtischbecher	4/Sei	4	208
			7	466

MI
19.8

☐	Frikadellen mit Bratensoße, Brechbohnen und Selleriepüree  	Ei/Glu	0	180
		4/Sei/Glu1/Glu2 Glu3/Glu4/Glu5 u/Mi/So/So2	0	7
			0	44
		Sei	3	155
	Fruchtjoghurt Banane	Mi	2	142
			5	527

☐	Spiralnudeln mit Tomatensauce, Parmesan und Blattsalat 	Glu1/Glu2	5	285
		Ei/Glu1/Mi/So2 u/Sei/So	0	30
		1/Sei/Mi	0	93
			1	163
	Fruchtjoghurt Banane	Mi	2	142
			8	713

☐	Vegi-Bratwurst mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Zwiebelpüree 	Ei	0	221
		1/Sei/So2	0	41
		4/Sei/Glu1/Glu2 Glu3/Glu4/Glu5 u/Mi/So/So2	2	95
		Glu1/Glu2	4	229
	Fruchtjoghurt Banane	Mi	2	142
			8	728

DO
20.8

☐	Chili con Carne mit Mais und Kidneybohnen, dazu Reis 		1	185
			0	
			0	
			3	141
	Dessertbecher	4/Sei	2	104
			6	429

☐	Penne Nudeln mit Hähnchenstreifen, Broccoli, Pilzen und Rahmsoße 	Glu1/Glu2	4	249
			0	61
		Ei/Glu1/Glu2/Glu3 Glu4/Glu5/Glu6 u/Mi/So/So2	0	35
			0	94
	Dessertbecher	4/Sei	2	104
			6	543

☐	Gemüsepfanne medi. mit Risotto und gebratenen Pilzen 	2/10/5/502	0	42
		4/Sei/Glu1/Glu2 Glu3/Glu4/Glu5 u/Mi/So/So2	2	221
			0	13
			0	
	Dessertbecher	4/Sei	2	104
			4	380

FR
21.8

☐	Fischfilet gedämpft mit Kräutersauce und Petersilienkartoffeln Blattsalat	Fi	0	79
		Ei/Glu1/Glu2/Glu3 Glu4/Glu5/Glu6 u/Mi/So/So2	0	20
			2	124
			1	163
	Fruchtquarkspeise	Mi	2	157
			5	543

☐	Hähnchenkeule mit Rosmarinsoße, Broccoli-Möhrengem. und Wildreis 		0	251
		Ei/Glu1/Glu2/Glu3 Glu4/Glu5/Glu6 u/Mi/So/So2	0	20
			0	50
		Glu1/Glu2	3	170
	Fruchtquarkspeise	Mi	2	157
			5	649

☐	Frühlingsrolle mit Süß-Sauer Sauce, dazu Chinagemüse und Jasminreis 	Ei/Glu1/Glu2/Glu3 Glu4/Glu5/Glu6 u/Mi/So/So2	2	221
		6	2	105
			1	47
			3	153
	Fruchtquarkspeise	Mi	2	157
			10	682

SA
22.8

☐	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfeln, Wirsingkohl und Kartoffelwürfel 	Ei/Glu1/Glu2/Glu3 Glu4/Glu5/Glu6 u/Mi/So/So2	1	49
			0	85
			0	25
			1	58
	Nachtischbecher	4/Sei	4	208
			6	425

☐	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Spargel dazu Reis 	Ei/Glu1/Glu2/Glu3 Glu4/Glu5/Glu6 u/Mi/So/So2	0	256
			0	7
			1	50
			3	141
	Nachtischbecher	4/Sei	4	208
			8	662

☐	Pilzcremesuppe, Pellkartoffeln mit Butter und Schnittlauch Quark 	Mi	1	83
			3	175
		Mi	0	74
		Mi	0	181
	Nachtischbecher	4/Sei	4	208
			8	720

SO
23.8

☐	Schweinebraten mit Thymiansoße, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	Ei/Glu1/Glu2/Glu3 Glu4/Glu5/Glu6 u/Mi/So/So2	0	167
			0	10
			0	67
			2	124
	Fruchtjoghurt Granatanfel	Mi	2	131
			4	499

☐	Hähnchencurry mit Kichererbsen, Süßkartoffeln und Kurkumareis 	1/4/10/5/502	0	196
			1	74
			1	58
			3	143
	Fruchtjoghurt Granatanfel	Mi	2	131
			7	603

☐	Gemüseteller mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln 		1	93
		Ei/Glu1/Mi/So	0	113
			2	145
			0	
	Fruchtjoghurt Granatanfel	Mi	2	131
			5	482