HOSPITAL ZUM HEILIGEN GEIST
Menüservice
Heilig Geist

GESTIFTET 1227

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.

HAMBURGER HYGIENE SIEGEL

Sie haben Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne ein Extablatt mit einer Listung der kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe.

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

Tel. 040 60 60 11 57

Menüsservice Heilig Geist
Hinsbleek 11 · 22391 Hamburg
menueservice@hzhg.de · www.hzhg.de/menueservice

Ihr Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

HOSPITAL ZUM HEILIGEN GEIST
Menüservice Heilig Geist
GESTIFTET 1227

Name, Vorname

Adresse

KW 38

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl an

Menü I: Vollkost

Tag	Gericht	Allergene/ Zusatzstoffe	BE	Kcal
MO 15.9	**Kassler mit**	1/2	0	156
	Bratensoße,	1/Sel/SO2	0	42
	Sauerkraut und	1/2/Ei'/Glu'/Mi'/Sel'/Sen'/So'	0	102
	Petersilienkartoffeln		2	124
	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille	Mi	2	151
			4	575
DI 16.9	**Pfifferlingcremesuppe,**	Ei'/Glu/Glu1/Glu3/Mi/Sel'/Sen'/So'	1	81
	Milchreis mit	Mi	6	410
	heißen Kirschen		2	87
			0	
	Nachtischbecher	4/Mi	4	208
			13	786
MI 17.9	**Frikadellen**	Ei/Glu	0	180
	mit Bratensoße,	4/Ei'/Glu'/Mi'/Sel'/Sen'/So'/SO2	0	7
	Brechbohnen		0	44
	und Selleriepüree	Ei'/Glu'/Glu1'/Mi/Sel/So	3	161
	Fruchtjoghurt Banane	Mi	2	142
			5	534
DO 18.9	**Chili con Carne**		1	167
	mit Mais und		0	
	Kidneybohnen,		0	
	dazu Reis		3	141
	Dessertbecher	4/Mi	2	104
			6	412
FR 19.9	**Fischfilet gedämpft**	Fi	0	79
	mit Fingermöhren,		1	56
	Kräutersauce und	Ei'/Glu/Glu1/Glu3/Mi'/Sel/Sen'/So'	0	20
	Kartoffeln		2	145
	Fruchtquarkspeise	Mi	2	157
			5	457
SA 20.9	**Bunter**		0	
	Gemüseeintopf mit		0	50
	Rindfleischwürfeln		0	85
	und Gabelspaghetti	Glu/Glu1	2	142
	Nachtischbecher	4/Mi	4	208
			6	485
SO 21.9	**Schweinebraten**		0	167
	mit Thymiansoße,	Ei'/Glu/Glu1/Glu3/Mi'/Sel/Sen'/So	0	10
	Wirsingkohl in Rahm	Mi	1	78
	und Petersilienkartoffeln		2	124
	Fruchtjoghurt Granatapfel	Mi	2	131
			5	510

Menü II: Leichte Vollkost

Tag	Gericht	Allergene/ Zusatzstoffe	BE	Kcal
MO 15.9	**Graupensuppe**	Ei'/Glu/Glu1/Glu3/Mi/Mi'/Sel/Sen'/So	5	471
	mit Gemüsewürfel	Sel	0	33
	und Rindfleischwürfel		0	85
			0	
	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille	Mi	2	151
			7	739
DI 16.9	**Tortellini mit**	Ei/Glu/Glu1/Mi'/Sel'/So'	3	248
	buntem Gemüse und		0	43
	Paprika-Rahmsoße	Mi	0	65
			0	
	Nachtischbecher	4/Mi	4	208
			7	564
MI 17.9	**Spiralnudeln mit**	Glu/Glu1	5	285
	Tomatensauce,	Ei'/Glu'/Mi'/Sel'/Sen'/So'	0	32
	Parmesan und	1/Ei/Mi	0	98
	Blattsalat		0	82
	Fruchtjoghurt Banane	Mi	2	142
			7	638
DO 18.9	**Penne Nudeln mit**	Glu/Glu1	4	249
	Hähnchenstreifen,		0	61
	Broccoli, Pilzen		0	35
	und Rahmsoße	Ei'/Glu'/Mi/Sel'/Sen'/So'	0	94
	Dessertbecher	4/Mi	2	104
			6	543
FR 19.9	**Hähnchenkeule**		0	251
	mit Rosmarinsoße,	Ei'/Glu'/Mi'/Sel/Sen'/So'	0	21
	Broccoli-Möhrengem.		0	50
	und Wildreis	Glu'/Glu1'	3	170
	Fruchtquarkspeise	Mi	2	157
			5	650
SA 20.9	**Hühnerfrikassee**	Ei'/Glu'/Mi/Sel'/Sen'/So'	0	256
	mit Champignons,		0	7
	Erbsen und Spargel		1	50
	dazu Reis		3	141
	Nachtischbecher	4/Mi	4	208
			8	662
SO 21.9	**Hähnchencurry**	1/4/Mi/Sen	0	196
	mit Kichererbsen,		1	71
	Süßkartoffeln und		1	58
	Kurkumareis		3	143
	Fruchtjoghurt Granatapfel	Mi	2	131
			7	600

Menü III: Vegetarisch

Tag	Gericht	Allergene/ Zusatzstoffe	BE	Kcal
MO 15.9	**Spargelcremesuppe,**	Ei'/Glu'/Mi/Sel'/Sen'/So'	0	31
	Hefeklöße mit	Ei/Glu/Glu1/Glu2'/Mi/Nü'/Nü1'/So'	6	405
	Rhabarbersoße		2	106
			0	
	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille	Mi	2	151
			10	693
DI 16.9	**Bunter Bohneneintopf**	2/Ei'/Glu'/Mi'/Sel'/Sen'/So'	2	187
	mit Kartoffelwürfel		1	58
			0	
			0	
	Nachtischbecher	4/Mi	4	208
			7	453
MI 17.9	**Vegi-Bratwurst**	Ei	0	221
	mit Bratensoße, dazu	1/Sel/SO2	0	42
	Sauerkraut und	Ei'/Glu'/Mi'/Sel'/Sen'/So'	2	95
	Zwiebelpüree	Ei'/Glu/Glu1/Glu1'/Mi/Sel'/So	3	237
	Fruchtjoghurt Banane	Mi	2	142
			7	737
DO 18.9	**Gemüsepfanne medi.**	2/10/SO2	0	42
	mit Risotto und	1/Ei/Glu'/Mi/Sel'/Sen'/So'/SO2	2	224
	gebratenen Pilzen		0	13
			0	
	Dessertbecher	4/Mi	2	104
			4	383
FR 19.9	**Frühlingsrolle mit**	Ei/Glu/Glu1/So	2	221
	Süß-Sauer Sauce, dazu	6	2	106
	Chinagemüse		1	47
	und Jasminreis		3	153
	Fruchtquarkspeise	Mi	2	157
			10	683
SA 20.9	**Pilzcremesuppe,**	Mi	1	83
	Pellkartoffeln		3	175
	mit Butter und	Mi	0	74
	Schnittlauch Quark	Mi	0	186
	Nachtischbecher	4/Mi	4	208
			8	726
SO 21.9	**Gemüseteller mit**		1	93
	Sauce Hollandaise	Ei/Glu/Mi/Sel	0	113
	und Kartoffeln		2	145
			0	
	Fruchtjoghurt Granatapfel	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)