

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. von 8 bis 14 Uhr

Tel. 040 60 60 11 57

Name, Vorname

Adresse

KW 42

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

MO
13.10

Menü I: Vollkost			
☐	Kohlroulade mit Bratensoße und Petersilienkartoffeln 	ME/Sen	1 306
		4(EI/Glu/Mil/Su/Soj/Wal/Sel/Senf/Ses/O2)	0 7
			2 124
			0
	Pfirsichkompott		2 103
			5 539

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

Menü II: Leichte Vollkost			
☐	Hühnereintopf mit Gemüse, Hühnerfleisch und Gabelspaghetti 	2(EI/Glu/Mil/Dar/Sen/Senf)	0 3
		Sel	0 41
			0 224
		Glu/Glu	2 142
	Pfirsichkompott		2 103
			4 513

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

Menü III: Vegetarisch			
☐	Tortellini mit Käsefüllung, Kürbis-Salbeisoße und geröst. Kürbiskernen 	2(EI/Glu/Mil/Su/Soj/Wal/Sel/Senf)	6 424
			0
		1(EI/Mil)	1 91
		Nu	0 40
	Pfirsichkompott		2 103
			9 657

DI
14.10

☐	Geflügelfrikadelle mit Bratensoße, rustikale Karotten und Petersilienkartoffeln 	Glu/Mil	1 156
		1(Su/Soj)	0 42
			1 57
			2 124
	Fruchtjoghurt Mango	Mil	2 130
			6 508

☐	Spaghetti mit Käsesoße und Schinkenwürfel 	Glu/Glu	4 262
		1(EI/Mil/Sen)	0 108
		1(Su)	0 107
			0
	Fruchtjoghurt Mango	Mil	2 130
			6 606

☐	Vollkornnudeln mit Tomatensoße, Zucchini und Fetakäse 	Glu/Glu	4 245
		2(EI/Glu/Mil/Su/Soj/Wal/Sel/Senf)	0 32
			0 12
		Mil	0 135
	Fruchtjoghurt Mango	Mil	2 130
			6 553

MI
15.10

☐	Köttbullar mit Rahmsoße, Kartoffelpüree und Preiselbeeren 	2(EI/Glu)	1 256
		2(EI/Glu/Mil/Su/Soj/Wal/Sel/Senf)	0 94
		2(EI/Glu/Glu/1 Mil/Su/Soj)	3 178
			3 130
	Nachtsch	Mil	1 98
			8 755

☐	Chef-Salat mit Kochschinken, Ei Käse, Dressing und Baguette 		0 12
		1(Su/Su)	0 114
		ME/Sen	1 422
		2(EI/Glu/Glu/Mil/Nu/2 Sen/Senf)	3 166
	Nachtsch	Mil	1 98
			5 813

☐	Gnocchipfanne mit Zucchini, Tomate Aubergine und Tomatensahnesoße 	2(EI/Glu/Glu/1 Sen)	10 567
			0 19
		2(Su/Soj)	0 6
		Mil	1 53
	Nachtsch	Mil	1 98
			12 742

DO
16.10

☐	Currywurst mit Curryketchup und Kartoffelsalat 	1(Su)	0 389
		2(EI/Glu/Mil/Su/Soj/Wal/Sel/Senf)	1 58
		1(EI/Glu/Glu/1 Sen)	3 349
			0
	Dessertbecher	4(Mil)	2 104
			6 900

☐	Eieromelette in Senfsauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 	2(EI/Mil/Nu)	0 118
		2(EI/Glu/Mil/Su/Soj/Wal/Sel/Senf)	0 44
			0 45
		2(EI/Glu/Glu/1 Mil/Su/Soj)	3 178
	Dessertbecher	4(Mil)	2 104
			5 488

☐	Vege. Schnitzel Toskana mit Ratatouille und Penne Nudeln 	4(EI/Glu/Glu/1(Glu/Mil))	1 170
		2(Su/Soj)	0 36
		Glu/Glu	4 249
			0
	Dessertbecher	4(Mil)	2 104
			7 560

FR
17.10

☐	Fischfilet gebraten mit Hollandaise, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat 	2(EI/Glu/Glu/Mil/Sen)	1 138
		2(EI/Glu/Glu/1 Mil/Sen/Senf)	0 93
			2 124
			1 118
	Haselnusspudding	4(Mil)	2 153
			6 626

☐	Reispfanne mit Teriyaki Sauce, Asia Gemüse und Rindfleisch 		3 177
		1(4(Glu/Glu/1 Su/Soj))	0 28
			1 47
			0 77
	Haselnusspudding	4(Mil)	2 153
			6 481

☐	Gemüseintopf mit Eierstich und Nudeln 		0 50
		2(Mil)	0 49
		Glu/Glu	3 191
			0
	Haselnusspudding	4(Mil)	2 153
			5 443

SA
18.10

☐	Erbseintopf mit Kartoffelwürfel und Geflügelwieners 	2(EI/EI/Glu/Mil/Su/Soj/Wal/Sen/Senf)	3 280
			1 58
		1(Su)	0 125
			0
	Nachtsch	Mil	1 98
			5 561

☐	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Roter Bete Petersilienkartoffeln 		1 268
		2(EI/Glu/Glu/Glu/Mil/Mil/Sen/1(r))	0 24
		S	0 25
			2 124
	Nachtsch	Mil	1 98
			4 539

☐	Veganes Thai Curry mit roten Linsen, Gemüse und Jasminreis 		1 265
			1 101
			1 47
			3 153
	Nachtsch	Mil	1 98
			7 664

SO
19.10

☐	Rinderbraten mit Bratensoße, Erbsen, Möhren und Petersilienkartoffeln 	4(EI/Glu/Mil/Su/Soj/Wal/Sen/Senf/O2)	0 135
			0 7
			1 91
			2 124
	Obstsalat		1 41
			4 397

☐	Thai-Curry mit Putenbruststreifen, Asia Gemüse und Jasminreis 		0 53
		4	0 125
			1 47
			3 153
	Obstsalat		1 41
			5 418

☐	Zwiebelsuppe, Rösti mit Tomate Mozarella und Zucchini Gemüse 		0 20
			2 96
		Mil	0 254
		Sel	0 29
	Obstsalat		1 41
			3 439