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 - Montag bis Freitag 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 44

	Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl an	Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte BE	Nährwerte Kcal
	Menü I: Vollkost			
MO 26.10	**Kohlroulade mit**	Glu/Glu1	1	274
	Bratensoße und	4/Ei/7/Glu1/7Glu2/7Glu3/Glu4/Mi7/Sel7/Sen/Soj/Sul	0	7
	Petersilienkartoffeln		2	139
			0	
	Pfirsichkompott		2	103
			5	522
DI 27.10	**Geflügelfrikadelle**	Glu/Mi	1	156
	mit Bratensoße,	1/Sel/SO2	0	41
	rustikale Karotten und		1	57
	Petersilienkartoffeln		2	139
	Fruchtjoghurt Mango	Mi	2	130
			6	523
MI 28.10	**Köttbullar**	Ei/Glu	1	256
	mit Rahmsoße,	Ei7/Gl1/7Glu17Glu2/7Glu3/Gl4/7Mi/Sel7/Sen/Soj	0	94
	Kartoffelpüree und		3	170
	Preiselbeeren		3	130
	Nachtisch	Mi	1	98
			8	747
DO 29.10	**Currywurst**	1/2/8	0	389
	mit Curryketchup	4/Ei/7Glu17Glu2/7Glu3/Glu4/Mi7/Sel7/Sen/Soj	1	58
	und Kartoffelsalat	1/Ei/Glu/Glu1/Sen	3	348
			0	
	Dessertbecher	4/Mi	2	104
			6	898
FR 30.10	**Fischfilet gebraten**	Fi/Glu/Glu1/Mi/Sen	2	171
	mit Dillsoße,	Ei7/Gl1/7Glu27Glu3/Gl4/7Mi/Sel7/Soj	0	14
	Pariser Karotten und		1	62
	Petersilienkartoffeln		2	139
	Apfelkuchen Pudding	Mi	2	166
			7	553
SA 31.10	**Linseneintopf**	1/2/Ei7/Glu7/Gl1/Gl2/7Glu3/Gl4/7Mi/Sel7/Soj	4	350
	mit Kartoffelwürfel		1	66
	und Bockwurst	1/2/8	0	305
			0	
	Nachtisch	Mi	1	98
			6	819
SO 1.11	**Schweinerollbraten**	1/2	0	217
	mit Bratensoße,	4/Ei/7Glu17Glu2/7Glu3/Glu4/Mi7/Sel7/Sen/Soj/Sul	0	7
	Rotkohl und	2	1	87
	Petersilienkartoffeln		2	139
	Obstsalat		1	41
			4	491

	Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl an	Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte BE	Nährwerte Kcal
	Menü II: Leichte Vollkost			
MO 26.10	**Hühnereintopf**	Ei7/Glu7/Glu27/Glu3/Gl4/7Mi/Sel7/Soj/Sul	0	3
	mit Gemüse,	Sel	1	55
	Hühnerfleisch und		0	1344
	Gabelspaghetti	Glu/Glu1	2	142
	Pfirsichkompott		2	103
			5	1647
DI 27.10	**Spaghetti**	Glu/Glu1	4	262
	mit Käsesoße und	1/4/8/Ei/Mi	0	105
	Schinkenwürfel	1/2/8	0	107
			0	
	Fruchtjoghurt Mango	Mi	2	130
			6	603
MI 28.10	**Chef-Salat mit**		0	12
	Kochschinken, Ei	1/2/8/Ei	0	114
	Käse, Dressing	Mi/Sen	1	456
	und Baguette	2/Glu/Glu1/Mi7/Mi17/Sen7/Soj	3	166
	Nachtisch	Mi	1	98
			5	847
DO 29.10	**Eieromelette**	2/8/Ei/Mi/Nü	0	118
	in Senfsauce	Ei7/Gl1/7Glu27Glu3/Gl4/7Mi/Sel7/Soj	0	44
	mit Mischgemüse		0	43
	und Kartoffelpüree		3	170
	Dessertbecher	4/Mi	2	104
			5	479
FR 30.10	**Reispfanne**		3	177
	mit Teriyaki Sauce,	1/4/Glu/Glu1/So/SO2	0	28
	Asia Gemüse und		1	47
	Rindfleisch		0	77
	Apfelkuchen Pudding	Mi	2	166
			6	494
SA 31.10	**Königsberger Klopse**		1	268
	in Kapernsoße	Ei7/Glu/Glu1/Gl1/Mi/Sel/Soj	0	24
	mit Roter Bete	5	0	25
	Petersilienkartoffeln		2	139
	Nachtisch	Mi	1	98
			4	554
SO 1.11	**Thai-Curry mit**	Mi	0	53
	Putenbruststreifen,	2	0	109
	Asia Gemüse und		1	47
	Jasminreis		3	153
	Obstsalat		1	41
			5	402

	Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl an	Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte BE	Nährwerte Kcal
	Menü III: Vegetarisch			
MO 26.10	**Tortellini mit**	Ei/Glu/Glu1/Mi/Sel/Soj	6	424
	Käsefüllung,		0	
	Kürbis-Salbeisoße und	1/Ei/Mi	1	90
	geröst. Kürbiskernen	Nü	0	40
	Pfirsichkompott		2	103
			9	656
DI 27.10	**Vollkornnudeln**	Glu/Glu1	4	245
	mit Tomatensoße,	Ei7/Glu7/Mi7/Sel7/Sen/Soj	0	30
	Zucchini und		0	12
	Fetakäse	Mi	0	135
	Fruchtjoghurt Mango	Mi	2	130
			6	552
MI 28.10	**Gnocchipfanne mit**	Ei	8	507
	Zucchini, Tomate		0	18
	Aubergine und	2/10/SO2	0	6
	Tomatensahnesoße	Ei7/Gl1/Mi7/Nü7/Sel7/Sen/Soj	1	53
	Nachtisch	Mi	1	98
			10	682
DO 29.10	**Vege. Schnitzel Toskana**	4/8/Ei/Glu/Glu1/Gl1/Gl3/Mi	1	170
	mit Ratatouille und	2/10/SO2	0	36
	Penne Nudeln	Glu/Glu1	4	249
			0	
	Dessertbecher	4/Mi	2	104
			7	560
FR 30.10	**Gemüseeintopf**		0	50
	mit Eierstich	Ei/Mi	0	49
	und Nudeln	Glu/Glu1	3	191
			0	
	Apfelkuchen Pudding	Mi	2	166
			5	456
SA 31.10	**Veganes Thaicurry**		1	265
	mit roten Linsen,		1	101
	Gemüse und		1	48
	Jasminreis		3	153
	Nachtisch	Mi	1	98
			7	665
SO 1.11	**Kürbiscremesuppe,**	Ei7/Gl1/Glu27/Glu3/Gl4/7Mi/Sel/Soj	1	52
	Rösti mit		2	96
	Tomate Mozarella	Mi	0	254
	und Zucchinigemüse	Sel	0	29
	Obstsalat		1	41
			4	471

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 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, Glu2 Roggen, Glu3 Gerste, Glu4 Hafer, Mi Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, Nü Schalenfrüchte, Nü3 Walnüsse, Sel Sellerie, Sen Senf, Ses Sesamsamen, So Soja, SO2 enthält Schwefeldioxid/sulfite
(´ = Allergene können in Spuren enthalten sein)