

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

Name, Vorname

Adresse

KW 46

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

MO
10.11

Menü I: Vollkost			
☐	Bratwurst mit Bratensoße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln 	23/85a/Sen	0 358
		4Ei/Glu/Milch/Sen/Soj	0 7
		12	1 123
		2	2 145
☐	Fruchtjoghurt Waldfrucht	Milch	2 96
		5	5 729

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

Menü II: Leichte Vollkost			
☐	Kürbissuppe mit Gemüsestreifen, geröst. Kürbiskerne und Geflügelklößchen 	Ei/Glu/Glu/Milch/Sen/Soj	2 149
		Senf	0 32
		Erdnuss	0 40
		0	0 124
☐	Fruchtjoghurt Waldfrucht	Milch	2 96
		4	4 442

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

Menü III: Vegetarisch			
☐	Penne Nudeln mit buntem Gemüse, Käse-Kräutersoße und Lauchzwiebeln 	Glu/Glu	4 249
		0	0 43
		0	0 169
		0	0 6
☐	Fruchtjoghurt Waldfrucht	Milch	2 96
		6	6 563

DI
11.11

☐	Frikadelle mit Bratensoße, Petersilienkartoffeln dazu Bohnensalat 	Ei/Glu	0 180
		1/5/85a/Soj	0 42
		2	2 124
		1/5/6	1 48
☐	Dessertbecher	4/8/6	2 104
		5	5 498

☐	Seelachs gedämpft mit Mandel-Broccoli, Dijon Senfsoße und Petersilienkartoffeln 	Fi	0 63
		Nü1/Nü2	0 110
		Ei/Glu/Milch/Sen/Soj	1 112
		2	2 124
☐	Dessertbecher	4/8/6	2 104
		5	5 513

☐	Veganes Thaicurry mit roten Linsen Gemüse und Jasminreis 		1 265
			1 101
			1 47
		3	3 153
☐	Dessertbecher	4/8/6	2 104
		8	8 670

MI
12.11

☐	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel, Paprikawürfel und Champignons 	1/5/Soj	0 159
			1 58
			0 13
			0 7
☐	Fruchtquark Kirsch	Milch	1 138
		2	2 374

☐	Hähnchenbrust mit Asia Gemüse, Curryrahmsoße und Jasminreis 		0 92
			1 47
			0 25
		3	3 153
☐	Fruchtquark Kirsch	Milch	1 138
		5	5 454

☐	Bandnudeln mit Tomatensugo, Oliven, Kapern und Basilikum 	Ei/Glu/Glu	4 251
			0 28
			0 61
			0 0
☐	Fruchtquark Kirsch	Milch	1 138
		5	5 478

DO
13.11

☐	Gyros - Pfanne mit Tomatenreis dazu Tzatziki und Krautsalat 		0 194
			3 147
		Milch	1 118
		2	1 107
☐	Nachtisch	Milch	1 98
		6	6 664

☐	Hackfleischbällchen mit Rahmsoße, Broccoli und Gabelspaghetti 	Ei/Glu	1 171
		Ei/Glu/Milch/Sen/Soj	0 94
			0 49
		Glu/Glu	2 142
☐	Nachtisch	Milch	1 98
		4	4 555

☐	Rote Linsensuppe mit Kokosmilch, Süßkartoffeln und Fladenbrot 	1/4/85a	3 280
			0 37
			1 29
		1/4/85a/Glu/Milch/Sen/Soj	3 166
☐	Nachtisch	Milch	1 98
		8	8 610

FR
14.11

☐	Fischschnitzel mit Kräuterbutter, rustikale Karotten und Petersilienkartoffeln 	Ei/Glu/Glu/Milch	1 150
		Milch	0 228
			1 57
		2	2 124
☐	Fruchtjoghurt Mango	Milch	2 130
		6	6 688

☐	Schupfnudelpfanne mit Kürbiswürfeln, Schinkenstreifen und Kräutersoße 	Ei/Glu/Glu/Milch/Sen/Soj	6 331
			0 15
		1/2/8	0 67
		Ei/Glu/Glu/Glu/Milch/Sen/Soj	0 20
☐	Fruchtjoghurt Mango	Milch	2 130
		8	8 563

☐	Backkäse "Athen" mit Tomaten-Olivenragout und Reis 	Glu/Milch	1 237
			0 51
		3	3 141
		0	0
☐	Fruchtjoghurt Mango	Milch	2 130
		6	6 559

SA
15.11

☐	Steckrübeneintopf mit Kartoffelwürfel und Schweinebauch 	1/2/85a/Glu/Milch/Sen/Soj	1 115
			1 58
			0 169
			0
☐	Nachtischbecher	4/8/6	4 208
		6	6 550

☐	Putengulasch mit Thymiansoße, Pariser Karotten und Kroketten 	Ei/Glu/Glu/Glu/Milch/Sen/Soj	0 104
			0 10
		1	62
		Milch	2 170
☐	Nachtischbecher	4/8/6	4 208
		7	7 554

☐	Gnocchipfanne mit Zucchini, Tomate, Aubergine und Tomatensahnesoße 	Ei/Glu/Glu/Soj	10 567
			0 19
		2/3/5/Soj	0 6
		Milch	1 53
☐	Nachtischbecher	4/8/6	4 208
		15	15 851

SO
16.11

☐	Hamburger Gurkenfleisch mit Senfgurken und Kartoffeln 		0 125
			0 27
		2/5/Sen	0 7
		2	2 145
☐	Vanillepudding mit Schokosoße	4/8/6	2 200
		4	4 505

☐	Hähnchenkeule mit Rosmarinsoße, Broccoli-Möhrengem. und Wildreis 		0 251
		Ei/Glu/Milch/Sen/Soj	0 21
			0 50
		Glu/Glu	3 170
☐	Vanillepudding mit Schokosoße	4/8/6	2 200
		5	5 693

☐	Bandnudeln mit Spinat, Walnüssen, Bärlauch und Gorgonzolasoße 	Ei/Glu/Glu	4 251
		Nü1/Nü2/Soj	0 95
			0
		1/2/8/6	0 135
☐	Vanillepudding mit Schokosoße	4/8/6	2 200
		6	6 682