

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 47

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

MO
17.11

Menü I: Vollkost				
☐	Nürnberger Würstchen <i>mit Bratensoße, Sauerkraut und Zwiebelkartoffelpüree</i> 			
		2	0	224
		1/5W/502	0	42
		1/10W/100M/100S/502/501	0	102
	1/10W/100G/100M/100S/501	3	237	
	Dessertbecher		4M/6	2
			5	709

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

Menü II: Leichte Vollkost					
	Italienische Gemüsesuppe <i>mit Rindfleischwürfeln und Gabelspaghetti</i>	BRISCHIA/Sa /Gemüse	1	95	
			0	85	
		Gauflus	2	142	
			0		
					
Dessertbecher		4M	2	104	
			5	426	

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

Menü III: Vegetarisch				
☐	Selleriecremesuppe, <i>Eierpfannkuchen mit Apfelspalten u. Rosinen in Zimtsoße</i>	MS/Sl	0	52
		2WS/SL/MS/NI	3	233
			2	93
		2H/5	1	62
				
	Dessertbecher	MS	2	104
		R	8	543

DI
18.11

☐	Matjesfilet mit <i>Hausfrauensauce und Bratkartoffeln</i> 	FI	0	155
		2-4x50M/100S in	0	116
		1/2	3	293
			0	
Fruchtjoghurt Banane		M	2	142
			5	706

	Penne Nudeln mit Champignons, Kochschinken und Sahnesoße 	GrafG&L	4	249
			0	7
		1/2/10M/	0	139
		EVG&G&G&G 10/10		

☐	Tomateneintopf <i>mit Tomatenwürfeln, Gemüwestreifen und Reis</i> 	EWEN/MA/Sa/ Rosen/Reis	1	47
			0	10
		Sa	0	32
			1	71
Fruchtjoghurt Banane		Mi	2	142
			4	302

MI
19.11

☐	Broccolicremesuppe, <i>Quarkauflauf mit Pfirsich und Himbeersoße</i> 	M	0	32
		6/50M/50G/50S	5	472
			1	47
			1	52
Nachtsich		M	1	98
			8	701

☐	Fischfilet mit <i>Kohlrabi-Möhrengemüse Dillsoße und Petersilienkartoffeln</i> 	FI	0	79
			0	36
		BEISCHMISSEL risenfilet	0	14
			2	124
Nachtsch		MI	1	98
			3	351

☐	Auberginen Piccata <i>mit Tomatensoße und grünen Bandnudeln</i> 	LEBHAU	0	193
		GEFÜHRTE/STÄUFE Kleinfahrt	0	32
		GAU/STÄUFE	5	285
			0	
Nachtsch		MA	1	98
			6	607

DO
20.11

☐	Cevapcici <i>mit Djuvecreis und Tzatziki</i> 	EWG:	0	347
		SOZ	3	168
		M:	1	118
			0	
	Milchreis mit Zimt und Zucker	M:	2	170
			6	803

☐	Eier in Senfsauce <i>mit Spinat und Kartoffeln</i> 	1/10W/100M/100S/30V	0	233
		100S	0	48
			2	145
			0	
Milchreis mit Zimt und Zucker		1M	2	170
			4	595

☐	Vegane <i>Grünkernbolognese mit Spiralnudeln und Gurkensalat</i>  		0	
		Grün/Gelb/Sal	4	266
		Grün/Gelb	5	285
		SOZ	0	21
Milchreis mit Zimt und Zucker		Mil	2	170
			11	743

FR
21.11

☐	Fischfilet gebraten <i>mit zerl. Butter, Broccoligemüse und Petersilienkartoffeln</i> 	Fisch/Glas/Stein	1	138
		M	0	96
			0	63
			2	124
	Nachtschbecher	M	1	98
		4	519	

☐	Asia Nudeln mit <i>gebratenem Gemüse und Süß-Sauer Soße</i>	1/10W/100M/100S	4	251
			0	32
		100S	2	106
			0	
		M	1	98
			7	486
Nachtschbecher				

☐	Zucchini cremesuppe, <i>Salatteller mit Thunfisch und Dressing</i> 	1/10W/100M/100S	0	40
		1/10W/100M/100S	3	244
		FI	0	107
		100M/100S	1	290
Nachtschbecher		M	1	98
			5	780

SA
22.11

☐	Weißer Bohneneintopf <i>mit Gemüse, Kartoffelwürfel und Kochwurst</i> 	100g/M/100g "Standard"	2	179
		Sal	0	41
			1	58
		1/2	0	312
	Fruchtjoghurt Erdbeer		M	2
			5	687

☐	Rührei mit <i>gebratenen Pfifferlingen, Kartoffelpüree und Blattsalat</i>	FI	0	139
			0	24
		FI(100)/GI(40)/ Mc(50)/S(10)	3	178
			0	82
Fruchtjoghurt Erdbeer		MI	2	96
			5	519

☐	Spinatlasagne <i>mit Käsesoße</i> 	1/10W/100M/100S	2	353
		1/10M/1	0	94
			0	
			0	
Fruchtjoghurt Erdbeer		M	2	96
			4	543

SO
23.11

☐	Grünkohl <i>mit Kassler, Kochwurst und Röstkartoffeln</i> 	1:0/Gar/Gar	1	162
		1/2	0	104
		1/2	0	312
			2	184
Kokos-Mandel Pudding		4M	2	146
			5	908

	Kartoffelrösti mit <i>Champignons in Rahm, Feldsalat und Joghurtdressing</i> 		3	318	
		1M	0	61	
		1M	0	5	
		1M	0	160	
	Kokos-Mandel Pudding		4M	2	146
				5	691

☐	Penne Nudeln mit <i>buntem Gemüse, Käse-Kräutersoße und Lauchzwiebeln</i> 	GAUGUT	4	249
			0	43
		LAUBENB	0	169
			0	6
Kokos-Mandel Pudding		4M	2	146
			6	613