

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 50

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

MO
8.12

Menü I: Vollkost

<input type="checkbox"/>	Kassler mit	102	0	156
	<i>Bratensoße,</i>	115g/502	0	42
	<i>Sauerkraut und</i>	110g/50g/10g	0	102
	<i>Petersilienkartoffeln</i>		2	124
Buttermilchdessert		M	2	151
Rhabarber-Vanille			4	575

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

Menü II: Leichte Vollkost

<input type="checkbox"/>	Graupensuppe	Ei/Glu/Glu/G 103g/10g/10g	5	471
	<i>mit Gemüsegewürfel</i>	Sei	0	33
	<i>und Rindfleischwürfel</i>		0	85
			0	
	Buttermilchdessert	M	2	151
Rhabarber-Vanille			7	739

Kreuzen Sie bitte Ihre Auswahl
an

Allergene/ Zusatzstoffe	Nährwerte	
	BE	Kcal

Menü III: Vegetarisch

<input type="checkbox"/>	Spargelcremesuppe,	Ei/Glu/M/Sei 10g/10g/10g	0	31
	<i>Hefeklöße mit</i>	Ei/Glu/M/Sei 10g/10g/10g	6	405
	<i>Rhabarbersoße</i>		2	106
			0	
	Buttermilchdessert	M	2	151
Rhabarber-Vanille			10	693

DI
9.12

Pfifferlingcremesuppe

<input type="checkbox"/>	<i>Milchreis mit</i>	Ei/Glu/Glu/G 10g/10g/10g	1	81
	<i>heißen Kirschen</i>	M	6	410
			2	87
			0	
	Nachtischbecher	4M	4	208
			13	786

Tortellini mit

<input type="checkbox"/>	<i>buntem Gemüse und</i>	Ei/Glu/Glu/M 10g/10g/10g	3	248
	<i>Paprika-Rahmsauce</i>	M	0	43
			0	65
			0	
	Nachtischbecher	4M	4	208
			7	564

Bunter Bohneneintopf

<input type="checkbox"/>	<i>mit Kartoffelwürfel</i>	Ei/Glu/M/Sei 10g/10g/10g	2	187
			1	58
			0	
			0	
	Nachtischbecher	4M	4	208
			7	453

MI
10.12

Frikadellen

<input type="checkbox"/>	<i>mit Bratensoße,</i>	Ei/Glu	0	180
	<i>Brechbohnen</i>	4Ei/Glu/M/Sei 10g/10g/10g	0	7
	<i>und Selleriepüree</i>		0	44
		Ei/Glu/Glu/G 10g/10g/10g	3	161
Fruchtjoghurt Banane		M	2	142
			5	534

Spiralnudeln mit

<input type="checkbox"/>	<i>Tomatensauce,</i>	Glu/Glu	5	285
	<i>Parmesan und</i>	Ei/Glu/M/Sei 10g/10g/10g	0	32
	<i>Blattsalat</i>	10g/M	0	98
			0	82
	Fruchtjoghurt Banane	M	2	142
			7	638

Vegi-Bratwurst

<input type="checkbox"/>	<i>mit Bratensoße, dazu</i>	Ei	0	221
	<i>Sauerkraut und</i>	10g/502	0	42
	<i>Zwiebelpüree</i>	Ei/Glu/M/Sei 10g/10g/10g	2	95
		Ei/Glu/Glu/G 10g/10g/10g	3	237
	Fruchtjoghurt Banane	M	2	142
			7	737

DO
11.12

Chili con Carne

<input type="checkbox"/>	<i>mit Mais und</i>	Ei/Glu	1	167
	<i>Kidneybohnen,</i>		0	
	<i>dazu Reis</i>		0	
			3	141
	Dessertbecher	4M	2	104
			6	412

Penne Nudeln mit

<input type="checkbox"/>	<i>Hähnchenstreifen,</i>	Glu/Glu	4	249
	<i>Broccoli, Pilzen</i>		0	61
	<i>und Rahmsauce</i>	Ei/Glu/M/Sei 10g/10g/10g	0	35
			0	94
	Dessertbecher	4M	2	104
			6	543

Gemüsepfanne medi.

<input type="checkbox"/>	<i>mit Risotto und</i>	2/10/502	0	42
	<i>gebratenen Pilzen</i>	1Ei/Glu/M/Sei 10g/10g/10g	2	224
			0	13
			0	
	Dessertbecher	4M	2	104
			4	383

FR
12.12

Fischfilet gedämpft

<input type="checkbox"/>	<i>mit Fingermöhren,</i>	Fi	0	79
	<i>Kräutersauce und</i>		1	56
	<i>Kartoffeln</i>	Ei/Glu/M/Sei 10g/10g/10g	0	20
			2	145
	Fruchtquarkspeise	M	2	157
			5	457

Hähnchenkeule

<input type="checkbox"/>	<i>mit Rosmarinsoße,</i>		0	251
	<i>Broccoli-Möhrengem.</i>	Ei/Glu/M/Sei 10g/10g/10g	0	21
	<i>und Wildreis</i>		0	50
		Glu/Glu	3	170
	Fruchtquarkspeise	M	2	157
			5	650

Frühlingsrolle mit

<input type="checkbox"/>	<i>Süß-Sauer Sauce, dazu</i>	Ei/Glu/M/Sei 10g/10g/10g	2	221
	<i>Chinagemüse</i>		2	106
	<i>und Jasminreis</i>		1	47
			3	153
	Fruchtquarkspeise	M	2	157
			10	683

SA
13.12

Pichelsteiner Eintopf

<input type="checkbox"/>	<i>mit Rindfleischwürfeln,</i>	Ei/Glu/M/Sei 10g/10g/10g	1	49
	<i>Wirsing Kohl und</i>		0	85
	<i>Kartoffelwürfel</i>		0	25
			1	58
	Nachtischbecher	4M	4	208
			6	425

Hühnerfrikassee

<input type="checkbox"/>	<i>mit Champignons,</i>	Ei/Glu/M/Sei 10g/10g/10g	0	256
	<i>Erbesen und Spargel</i>		0	7
	<i>dazu Reis</i>		1	50
			3	141
	Nachtischbecher	4M	4	208
			8	662

Pilzcremesuppe,

<input type="checkbox"/>	<i>Pellkartoffeln</i>	M	1	83
	<i>mit Butter und</i>		3	175
	<i>Schnittlauch Quark</i>	M	0	74
		M	0	186
	Nachtischbecher	4M	4	208
			8	726

SO
14.12

Schweinebraten

<input type="checkbox"/>	<i>mit Thymiansauce,</i>	Ei/Glu/Glu/G 10g/10g/10g	0	167
	<i>Wirsing Kohl in Rahm</i>	M	0	10
	<i>und Petersilienkartoffeln</i>		1	78
			2	124
	Fruchtjoghurt	M	2	131
Granatanfel			5	510

Hähnchencurry

<input type="checkbox"/>	<i>mit Kichererbsen,</i>	1/4M/Sei	0	196
	<i>Süßkartoffeln und</i>		1	71
	<i>Kurkumareis</i>		1	58
			3	143
	Fruchtjoghurt	M	2	131
Granatanfel			7	600

Gemüseteller mit

<input type="checkbox"/>	<i>Sauce Hollandaise</i>	Ei/Glu/M/Sei	1	93
	<i>und Kartoffeln</i>		0	113
			2	145
			0	
	Fruchtjoghurt	M	2	131
Granatanfel			5	482