

Menü-Kurier
Beate Benfer

Große Brenne 5
58099 Hagen

www.menue-kurier.de
info@menue-kurier.de

Tel.: 02331/590085
Fax: 02331/624120

Mo.-Fr. 08:00 - 13:00

Bestellannahme für den
nächsten Werktag bis
12:00 Uhr

Gerne liefern wir Ihnen
Ihre Mahlzeiten auch mit
Mehrwegverpackung.
Der Mehrpreis hierfür
beträgt 0,60 €.

Lieferzuschlag für
Samstag, Sonntag und
Feiertag - 0,65 €.

M2 auch als passierte
Kost lieferbar.

Ein Austausch der
Beilagen (z.B. Reis oder
Nudeln) mit
Kartoffelpüree ist
möglich.

Täglich:
Leckere Berliner (1,75
Euro) oder schmackhaften
Kuchen und Striezel (2,30
Euro).

KW 48

24.11.25 bis 30.11.25

SPEISEPLAN

Kunde: _____

Bestelltelefon
02331 / 590085



	M1 - 8,85 € Gut bürgerlich	M2 - 9,80 € Diät - Menü	M3 - 9,60 € feine Küche	M4 - 10,75 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,75 € Vegetarisch	M6 - 9,60 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,80 € Salat & Kaltes	M8 - 8,75 € Süßspeise	M9 - 8,55 € Abendbrot	
	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli A1,F,G,I,1	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln A1,I,1	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch A1,F,I	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln A1,I,J,1,2	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis A1,C,I	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst A1,G,I,J,1,2,3	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1,C,G,J,1,3	Milchreis mit heißen Kirschen G,1	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter A1,A2	
	Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J,1	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln A1,G,I,1	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln A1,G,I,2,3	Zartes Geflügelfilet "Alfredo" in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti A1,G,I,1	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken A1,G,I,1	Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing A1,C,G,I,J,1,2,3	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing C,D,G,J,1,3	Quarkstrudel mit Vanillesauce A1,C,G,1	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1,C,G,J,1,2,3	
	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree A1,G,1,2,3	Geflügelrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis A1,C,G,I,J	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree A1,D,G,I,1	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat A1,C,I,J,1,3	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis A1,I	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch A1,I,1	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing A1,C,F,G,J,1,3	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße A1,G,1	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1,C,G,J,1,3	
	Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln A1,C,G,I,J	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree A1,D,G,I,1	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat A1,C,I,1,3	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel A1,G,I,3	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln A1,G,H,I,I	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln A1,G,I,1	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf A1,C,G,I,J,1,3	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce A1,C,G,1	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1,C,G,J,1,3	
	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat A1,C,I,J,1,3	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle A1,C,G,I,1	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1,C,G,I,3	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbittersauce, dazu Zucchini und Salzkartoffeln A1,D,G,I	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) A1,G,I,1	Grünkohleintopf mit Mettwurst A1,F,I,J,1,3	Mexiko-Salat , frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing C,J,1,3	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1,G,1	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1,A2,D,G	
	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln A1,G,I	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) A1,I	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse A1,G,I,K	Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I	<div>* M4 = sonntags 11,00 €</div> <div> Unsere vegetarischen- und Fisch-Gerichte sind Halal geeignet</div> <div></div>				Milchreis mit Zimtpflaumenkompott G,1	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1,C,G,I,J,1,3
	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree A1,G,I,1	Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln A1,C,I,J,1	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce A1,C,G,I	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkorreis A1,D,G,I,1					Germknödel mit Vanillesauce A1,C,G,1	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1,A2,G,1,2

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Die Nährwertangaben
beziehen sich auf jeweils 100 g. **R** Rind **S** Schwein **F** Fisch **G** Geflügel **W** Wild **V** Vegetarisch **L** Lamm

www.menue-kurier.de

DE NW
86018 EG

Menü-Kurier
Beate Benfer

Große Brenne 5
58099 Hagen

www.menue-kurier.de
info@menue-kurier.de

Tel.: 02331/590085
Fax: 02331/624120

Mo.-Fr. 08:00 - 13:00

Bestellannahme für den
nächsten Werktag bis
12:00 Uhr

Gerne liefern wir Ihnen
Ihre Mahlzeiten auch mit
Mehrwegverpackung.
Der Mehrpreis hierfür
beträgt 0,60 €.

Lieferzuschlag für
Samstag, Sonntag und
Feiertag - 0,65 €.

M2 auch als passierte
Kost lieferbar.

Ein Austausch der
Beilagen (z.B. Reis oder
Nudeln) mit
Kartoffelpüree ist
möglich.

Täglich:
Leckere Berliner (1,75
Euro) oder schmackhaften
Kuchen und Striezel (2,30
Euro).

KW 49 SPEISEPLAN

01.12.25 bis 07.12.25

Kunde: _____

Bestelltelefon
02331 / 590085



	M1 - 8,85 € Gut bürgerlich	M2 - 9,80 € Diät - Menü	M3 - 9,60 € feine Küche	M4 - 10,75 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,75 € Vegetarisch	M6 - 9,60 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,80 € Salat & Kaltes	M8 - 8,75 € Süßspeise	M9 - 8,55 € Abendbrot	
	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Deftige Kohlroulade in Speck- Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	
	A1,C,G,I,J,1	A1,G,1,2,3	A1,I,2,3	A1,G,I	A1,G,I,J,1,3	A1,I,1,3	C,G,J,1,3	G,1	C,G,J,1,3	
	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French- Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	
	I,1,2,3	A1,G,I	A1,C,G,I,J,1	A1	A1,C,F,G,I,J,1	A1,I	C,D,G,I,1,3	A1,C,G	A1,A2,G,2,3	
	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zuchinigemüse und Reis	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	
	A1,F,I	A1,C,G,I,J,1	A1,D,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I	A1,C,G,I,1	C,G,J,1,3	A1,G,1	A1,A2,C,G,I,J,3	
	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Bekömmliche Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt- Dressing	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	
	A1,C	A1,I,1,2,3	C,D,G,J,1,3	A1,G,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I	A1,F,G,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3	
	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico- Dressing	Feiner Milchreis mit Zimt-zucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	
	A1,C,I,J,1,3	A1,C,G,I,J,1	A1,F,I	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,I,1,3	C,G,J,I,1,3	G	A1,D,2,3	
	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli	<div>* M4 = sonntags 11,00 €</div> <div> Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet</div> <div></div>				Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimt-zucker	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I,1,2,3	A1,I	A1,C,G,I,1	A1,G,I					A1,C,G	A1,A2,C,G,J,1,2,3
	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry- Kokos Sauce, dazu Basmatireis	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle					Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	A1,C,G,I	A1,I,1	I,2	A1,C,G,I,1					A1,G,1	A1,C,G,J,1,3

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinererzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100 g. **R** Rind **S** Schwein **F** Fisch **G** Geflügel **W** Wild **V** Vegetarisch **L** Lamm

www.menue-kurier.de

DE NW
86018 EG

Menü-Kurier
Beate Benfer

Große Brenne 5
58099 Hagen

www.menue-kurier.de
info@menue-kurier.de

Tel.: 02331/590085
Fax: 02331/624120

Mo.-Fr. 08:00 - 13:00

Bestellannahme für den
nächsten Werktag bis
12:00 Uhr

Gerne liefern wir Ihnen
Ihre Mahlzeiten auch mit
Mehrwegverpackung.
Der Mehrpreis hierfür
beträgt 0,60 €.

Lieferzuschlag für
Samstag, Sonntag und
Feiertag - 0,65 €.

M2 auch als passierte
Kost lieferbar.

Ein Austausch der
Beilagen (z.B. Reis oder
Nudeln) mit
Kartoffelpüree ist
möglich.

Täglich:
Leckere Berliner (1,75
Euro) oder schmackhaften
Kuchen und Striezel (2,30
Euro).





















































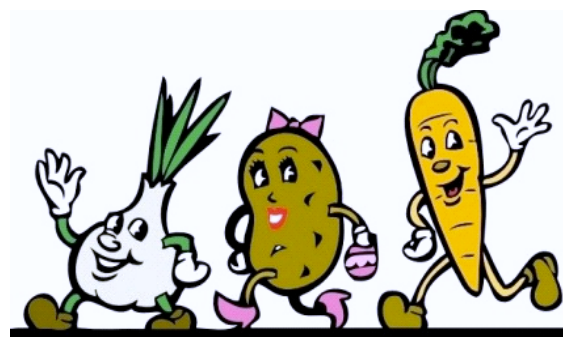








KW 50 SPEISEPLAN

08.12.25 bis 14.12.25

Kunde: _____

Bestelltelefon
02331 / 590085



	M1 - 8,85 € Gut bürgerlich	M2 - 9,80 € Diät - Menü	M3 - 9,60 € feine Küche	M4 - 10,75 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,75 € Vegetarisch	M6 - 9,60 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,80 € Salat & Kaltes	M8 - 8,75 € Süßspeise	M9 - 8,55 € Abendbrot	
Montag 08.12.2025	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat A1,C,I,J,1,3  	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln A1,F,G,I 	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree A1,G,I,1 	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis A1,D,G,I 	Bulgur- Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel A1,F,G,I,1 	Herzhafter Weißkohl-Möhren- Eintopf mit zartem Rindfleisch A1,I,1 	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1,C,G,J,1,3 	Milchreis mit heißen Kirschen G,1 	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter A1,A2 	
Dienstag 09.12.2025	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat A1,C,G,I,J,1 	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt G,1,2 	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis A1,F,I 	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln A1,G,I,1,3 	Rührei mit Rahmspinat und Püree A1,C,G,I,1 	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener I,1,2,3 	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing C,G,J,1,2,3 	Germknödel mit Vanillesauce A1,C,G,1 	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1,C,G,J,1,2,3 	
Mittwoch 10.12.2025	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1,G,1,2,3 	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1 	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat A1,C,G,I,J,1,3 	Geflügelfilets in Paprika-Sahne- Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln A1,G,I,1 	Kürbiscurry mit Reis A1,G,I,1 	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse- Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat A1,G,I,1,2,3 	Salatteller "Köttbullar" mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing C,G,J,1,3 	Sahnegrießbrei mit Himbeeren A1,G,1 	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1,C,G,J,1,3 	
Donnerstag 11.12.2025	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat A1,C,G,I,J,1,3 	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J,1 	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti A1,I,1 	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln A1,G,I,1 	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln A1,A4,C,G,I,1,3 	Grünkohlgemüseeintopf mit Geflügelwürfel A1,I,J,1,3 	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig- Senf-Dressing C,G,J,1,3 	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1,C,G,1 	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1,C,G,J,1,3 	
Freitag 12.12.2025	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln A1,G,I,1 	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln A1,F,G,I 	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis A1,C,G,I,J 	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat A1,D,I  	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken A1,G,I,1 	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterrane Gemüse und Bulgur A1,F,I,1 	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhren und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing A1,C,G,I,J 	Beerengrütze mit Vanillesauce G,1 	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1,A2,D,G 	
Samstag 13.12.2025	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln A1,I,1 	"Trentiner Marktopf" Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch A1,I,1 	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat A1,C,G,I,1 	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln A1,D,G,I,1 	<div>* M4 = sonntags 11,00 €</div> <div> Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet</div> <div></div>				Milchreis mit roter Grütze G,1 	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1,C,G,I,J,1,3 
Sonntag 14.12.2025	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis A1,F,G,I,3 	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln A1,G,I 	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti A1,I,1 	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln A1,I 					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce A1,G,1,2,3 	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1,A2,G,1,2 

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Die Nährwertangaben
beziehen sich auf jeweils 100 g. **R** Rind **S** Schwein **F** Fisch **G** Geflügel **W** Wild **V** Vegetarisch **L** Lamm

www.menue-kurier.de

DE NW
86018 EG

Menü-Kurier
Beate Benfer

Große Brenne 5
58099 Hagen

www.menue-kurier.de
info@menue-kurier.de

Tel.: 02331/590085
Fax: 02331/624120

Mo.-Fr. 08:00 - 13:00

Bestellannahme für den
nächsten Werktag bis
12:00 Uhr

Gerne liefern wir Ihnen
Ihre Mahlzeiten auch mit
Mehrwegverpackung.
Der Mehrpreis hierfür
beträgt 0,60 €.

Lieferzuschlag für
Samstag, Sonntag und
Feiertag - 0,65 €.

M2 auch als passierte
Kost lieferbar.

Ein Austausch der
Beilagen (z.B. Reis oder
Nudeln) mit
Kartoffelpüree ist
möglich.

Täglich:
Leckere Berliner (1,75
Euro) oder schmackhaften
Kuchen und Striezel (2,30
Euro).


















































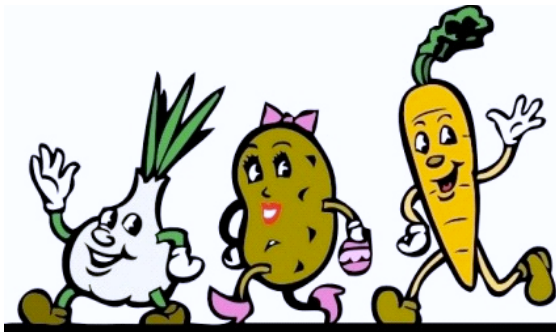





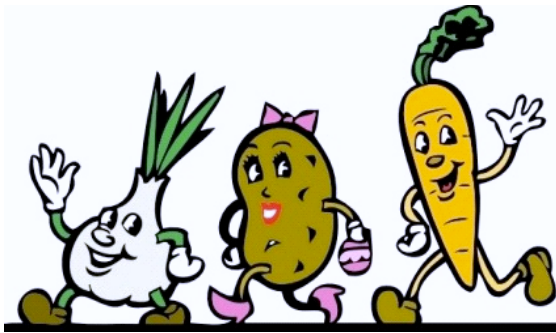

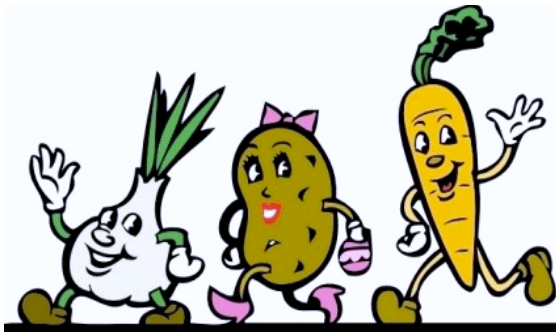





KW 51 SPEISEPLAN

15.12.25 bis 21.12.25

Kunde: _____

Bestelltelefon
02331 / 590085



	M1 - 8,85 € Gut bürgerlich	M2 - 9,80 € Diät - Menü	M3 - 9,60 € feine Küche	M4 - 10,75 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,75 € Vegetarisch	M6 - 9,60 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,80 € Salat & Kaltes	M8 - 8,75 € Süßspeise	M9 - 8,55 € Abendbrot	
Montag 15.12.2025	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornteis	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	
	A1,G,I,1  	A1,G,I 	A1,I,2,3 	A1,G,I,1,3 	A1,C,G,I,1 	A1,I,1 	A1,C,G,I,I,1,3 	G,1 	C,G,I,1,3 	
Dienstag 16.12.2025	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Gemüse-Köttbullar mit Käselasauce und Bulgur	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	
	A1,G,I,3 	A1,I,2,3 	A1,I,1 	A1,C,I,I,1,3 	A1,C,G,I,1 	A1,I,1 	C,G,I,1,3 	A1,G,1 	A1,A2,G,2,3  	
Mittwoch 17.12.2025	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Geflügelrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röststücken	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zuchinisalat	Leckerer Möhreeneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen	FrISChe Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt- Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	
	A1,F,G,I,1,3 	A1,C,G,I,I 	A1,D,I 	A1,I,1,3 	A1,C,F,G,I,1 	A1,C,I,I,1 	A1,F,G,3 	A1,C,G 	A1,A2,C,G,I,I,3 	
Donnerstag 18.12.2025	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	
	A1,C,G,I,I 	A1,I,1 	A1,C,G,I,I,1 	A1,C,G,I,1 	A1,I 	A1,G,I,1 	C,D,G,I,1,3 	A1,G,1 	A1,C,G,I,1,3 	
Freitag 19.12.2025	FrISChe Reibekuchen mit leckerm Apfelmus	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis	Champignons "a la Creme" mit kleinen Bandnudeln	Spitzkohlgemüse mit Rinderrikadelle	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	
	A1,C 	A1,G,I,1,2,3 	A1,G,I 	A1,D,G,I,I,1 	A1,G,I,1 	A1,C,I,I,1 	A1,A2,G,1,2,3 	G 	A1,D,2,3  	
Samstag 20.12.2025	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat	<div>* M4 = sonntags 11,00 €</div> <div> Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet</div>				Bergische Waffel mit heißen Kirschen	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I,1 	I,1,2,3 	A1,F,G,I,K,1 	A1,C,I,1,3 					A1,C,F,G,1 	A1,A2,C,G,I,1,2,3 
Sonntag 21.12.2025	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübegemüse und Nudeln	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornteis	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln	<div></div>				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	A1,G,I,I,2 	A1,F,G,I 	A1,G,I,1 	A1,I,1  					A1,C,G,1 	A1,C,G,I,1,3 

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Die Nährwertangaben
beziehen sich auf jeweils 100 g. **R** Rind **S** Schwein **F** Fisch **G** Geflügel **W** Wild **V** Vegetarisch **L** Lamm

www.menue-kurier.de

DE NW
86018 EG

KW 52 SPEISEPLAN

22.12.25 bis 28.12.25

Kunde: _____

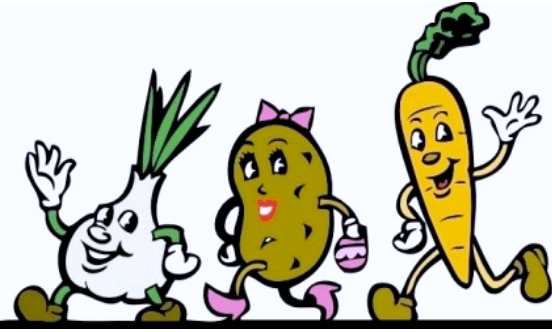
Bestelltelefon
02331 / 590085



	M1 - 8,85 € Gut bürgerlich	M2 - 9,80 € Diät - Menü	M3 - 9,60 € feine Küche	M4 - 10,75 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,75 € Vegetarisch	M6 - 9,60 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,80 € Salat & Kaltes	M8 - 8,75 € Süßspeise	M9 - 8,55 € Abendbrot
Montag 22.12.2025	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter
Dienstag 23.12.2025	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsohnen-Salat	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischbeilage	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
Mittwoch 24.12.2025	Zartes Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Nudeln	Wildlachs mit Senf-Dillsauce dazu Rustikakarotten und Kartoffeln		Entenbrust in feiner Orangensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	Vegetarische Paprikaschote mit Bulgur, dazu Tomatensauce			Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Rustikale "Wurstplatte mit Gewürzgurke" dazu Vollkornbrot und Butter
Donnerstag 25.12.2025	Zarte Hähnchenbrust Natur in Fruchtiger Currysauce dazu Brokkoli und Langkornreis	Rinderroulade in Sauce mit Romanesco dazu Salzkartoffeln		Zartes Wildgulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, dazu feine Bohnen und Butterspätzle	Vegetarische Bulgurpfanne mit Couscousgemüse und pikantem Curry-Ingwersauce			Kaiserschmarrn mit Zimtpflaumen Kompott	Geräucherter Lachs auf hausgemachtem Kartoffelpuffer und Senf-Dilldressing
Freitag 26.12.2025	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Butterpüree	Geflügelhackbraten in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis		Sauerbraten mit kleinen Kartoffeln und Rotrautsalat	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln			Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Fruchtiger Geflügelsalat mit Weißbrot, dazu Butter
Samstag 27.12.2025	Herzhafter Kasselerack in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Klassischer Möhreineintopf mit pikanter Rinderfrikadelle	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate				Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
Sonntag 28.12.2025	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce	Kleine Bandnudeln mit Hack und Champignons in Sauerrahm				Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot

Der Menü-Kurier wünscht
Frohe
Weihnachten!

* M4 = sonntags 11,00 €
Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet



1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinererzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100 g. R Rind S Schwein F Fisch G Geflügel W Wild V Vegetarisch L Lamm

KW 01 SPEISEPLAN

29.12.25 bis 04.01.26

Kunde: _____

Bestelltelefon
02331 / 590085



	M1 - 9,35 € Gut bürgerlich	M2 - 10,20 € Diät - Menü	M3 - 9,90 € feine Küche	M4 - 11,00 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,95 € Vegetarisch	M6 - 9,95 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,95 € Salat & Kaltes	M8 - 8,95 € Süßspeise	M9 - 8,80 € Abendbrot
	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1	A1,F,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I,1	A1,I,1,3	C,G,J,1,3	G,1	C,G,J,1,3
	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	Schweineroulade mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	A1,C,I,J,1	A1,G,I,1	A1,I,2,3	A1,I,J,2	A1,F,I	I,1,2,3	C,G,J,L,1,3	A1,G,1	A1,A2,G,2,3
	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	Gemüseragout mit Erbsenpüree	Klassischer Möhreeneintopf mit Geflügelkräuterbällchen	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	C,D,G,J,1,3	A1,G,I,1	A1,G,I,1,3	A1,G,1	A1,G,I,1	A1,C,I,J,1	G	A1,C,G	A1,A2,C,G,I,J,3
	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße	Hokifilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Rosenkohl und Spätzle	Tafelspitz , Rinderbraten mit Meerrettichsauce dazu Rote Bete und Salzkartoffeln	Kräuterseitling "Schnitzel" mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
	A1,G,I,1,3	A1,D,G,I,1	A1,C,F,G,I,1	A1,G,1	A1,C,G,I,1	A1,I	C,F,G,I,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,I,1,3
	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenfauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat	Porree-Eintopf mit Geflügelfrikadelle	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,G,I,J,1,3	A1,C,D,G,I,J,1,3	A1,I	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1,3	G	A1,D,2,3
	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen	<div>* M4 = sonntags 11,25 €</div> <div><div><div>حلال</div><div>HALAL</div></div>Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet</div> <div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div>			Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I	A1,I,1	A1,G,I	A1,G,I,3				A1,C,G,1	A1,A2,C,G,I,1,2,3
	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln				Beerengrütze mit Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	A1,G,I,3	A1,C,I,J,1	A1,C,G,I,1	A1,G,I				G,1	A1,C,G,I,1,3

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100 g. **R** Rind **S** Schwein **F** Fisch **G** Geflügel **W** Wild **V** Vegetarisch **L** Lamm

Menü-Kurier
Beate Benfer

Große Brenne 5
58099 Hagen

www.menue-kurier.de
info@menue-kurier.de

Tel.: 02331/590085
Fax: 02331/624120

Mo.-Fr. 08:00 - 13:00

Bestellannahme für den
nächsten Werktag bis
12:00 Uhr

Gerne liefern wir Ihnen
Ihre Mahlzeiten auch mit
Mehrwegverpackung.
Der Mehrpreis hierfür
beträgt 0,60 €.

Lieferzuschlag für
Samstag, Sonntag und
Feiertag - 0,65 €.

M2 auch als passierte
Kost lieferbar.

Ein Austausch der
Beilagen (z.B. Reis oder
Nudeln) mit
Kartoffelpüree ist
möglich.

Täglich:
Leckere Berliner (1,75
Euro) oder schmackhaften
Kuchen und Striezel (2,30
Euro).

KW 02 SPEISEPLAN

05.01.26 bis 11.01.26

Kunde: _____

Bestelltelefon
02331 / 590085



	M1 - 9,35 € Gut bürgerlich	M2 - 10,20 € Diät - Menü	M3 - 9,90 € feine Küche	M4 - 11,00 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,95 € Vegetarisch	M6 - 9,95 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,95 € Salat & Kaltes	M8 - 8,95 € Süßspeise	M9 - 8,80 € Abendbrot	
	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter	
	A1,G,1,2,3	A1,I	A1,I,1	A1,C,G,I	A1,G,I	A1,C,I,I,1	A1,C,G,I,1,3	G,1	A1,A2	
	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis	Grünkohleintopf mit Kasselerwürfel	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Germknödel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat	
	A1,F,G,I	A1,I,1,3	A1,G,I	A1,F,G,I,1	A1,C,F,G,I	A1,I,I,1,3	C,G,I,1,2,3	A1,C,G,1	A1,C,G,I,1,2,3	
	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot	
	A1,I,I,1	A1,C,G,I,I	A1,D,I,1	A1,G,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I	C,G,I,1,3	A1,G,1	A1,C,G,I,1,3	
	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügel Wiener	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	
	A1,D,G,I,I,1	A1,I,2,3	A1,C,I,I,1,3	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,I,1	C,G,I,1,3	A1,G,1	A1,C,G,I,1,3	
	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkomreis	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter	
	A1,C	A1,C,I,I,1	A1,G,I,1,2,3	A1,D,G,I,1,2,3	A1,C,G,I	A1,C,G,I,I,1	A1,C,G,I,I	A1,C,G,1	A1,A2,D,G	
	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersensauce und Reis	<div>* M4 = sonntags 11,25 €</div> <div><div>حلال</div><div>Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet</div></div> <div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div>				Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,C,G,I,I,1,3	A1,G,I,3	A1,I,K	A1,D,G,I,I,1					G,1	A1,C,G,I,I,1,3
	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkomreis	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	<div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div>				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	A1,G,I,1	A1,F,G,I	A1,G,I,1	A1,I,1					A1,G,1,2,3	A1,A2,G,1,2

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinererzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100 g. **R** Rind **S** Schwein **F** Fisch **G** Geflügel **W** Wild **V** Vegetarisch **L** Lamm

Menü-Kurier
Beate Benfer

Große Brenne 5
58099 Hagen

www.menue-kurier.de
info@menue-kurier.de

Tel.: 02331/590085
Fax: 02331/624120

Mo.-Fr. 08:00 - 13:00

Bestellannahme für den
nächsten Werktag bis
12:00 Uhr

Gerne liefern wir Ihnen
Ihre Mahlzeiten auch mit
Mehrwegverpackung.
Der Mehrpreis hierfür
beträgt 0,60 €.

Lieferzuschlag für
Samstag, Sonntag und
Feiertag - 0,65 €.

M2 auch als passierte
Kost lieferbar.

Ein Austausch der
Beilagen (z.B. Reis oder
Nudeln) mit
Kartoffelpüree ist
möglich.

Täglich:
Leckere Berliner (1,75
Euro) oder schmackhaften
Kuchen und Striezel (2,30
Euro).

KW 03 SPEISEPLAN

12.01.26 bis 18.01.26

Kunde: _____

Bestelltelefon
02331 / 590085

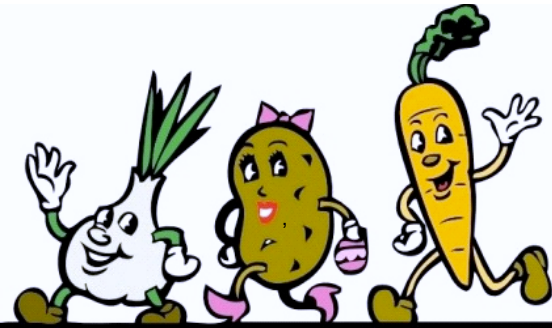


	M1 - 9,35 € Gut bürgerlich	M2 - 10,20 € Diät - Menü	M3 - 9,90 € feine Küche	M4 - 11,00 €* Spezial Gourmet	M5 - 9,95 € Vegetarisch	M6 - 9,95 € Eintopf & Pasta	M7 - 8,95 € Salat & Kaltes	M8 - 8,95 € Süßspeise	M9 - 8,80 € Abendbrot
Montag 12.01.2026	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln	Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischbeilage	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
	A1,F,G,I,L,1,3	A1,I,1	A1,G,I,1,2,3	A1,D,G,I	A1,F,I	A1,I,1	A1,C,G,I,J,1,3	G,1	C,G,I,1,3
Dienstag 13.01.2026	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat	Nudelaufguss mit Brokkoli und Hackfleisch	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	A1,F,G,I	A1,C,G,I,J,1	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,C,G,I,1	A1,G,I,1	C,G,I,1,3	A1,C,G	A1,A2,G,2,3
Mittwoch 14.01.2026	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat	Klassischer Makkaroniaufguss in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	A1,G,I,1	A1,G,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,D,G,I	A1,G,I,1	G,I,J,1,3	C,F,G,I,1,3	A1,G,1	A1,A2,C,G,I,1,3
Donnerstag 15.01.2026	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
	A1,G,I,J,3	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,G,1	A1,G,I,1	A1,I,1,3	C,D,G,I,1,3	A1,C,G	A1,C,G,I,1,3
Freitag 16.01.2026	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree	Italienischer Gemüseeintopf	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Mandarinenmilchreis	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	A1,I	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1,3	A1,C,D,G,I,J,1,3	A1,G,I,1,2	A1,I,1	A1,A2,G,1,2,3	G	A1,D,2,3
Samstag 17.01.2026	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohl-gemüse und Salzkartoffeln	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Spätzle					Quarkkeulchen mit Vanillesauce
	A1,I	A1,F,G,I	A1,C,G,I,1,3	A1,C,I,1					A1,A2,C,G,I,1,2,3
Sonntag 18.01.2026	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln	Linsen-Bolognese mit Nudeln	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße					Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott
	A1,F,G,I,3	A1,G,I	A1,I	A1,C,G,I,J,1,3					A1,C,G,I,1,3

* M4 = sonntags 11,25 €



Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet



1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100 g. **R** Rind **S** Schwein **F** Fisch **G** Geflügel **W** Wild **V** Vegetarisch **L** Lamm

www.menue-kurier.de

DE NW
86018 EG