

Menü-Kurier  
Beate Benfer  
Große Brenne 5  
58099 Hagen

# KW 48 SPEISEPLAN

24.11.25 bis 30.11.25

Bestelltelefon  
02331 / 590085



Kunde: \_\_\_\_\_

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).

Samstag  
29.11.2025

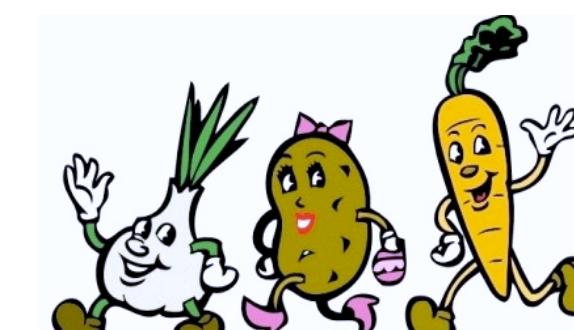
Samstag  
29.11.2025

Sonntag  
30.11.2025

	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 24.11.2025	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensoße und feinem Butterreis	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter
Dienstag 25.11.2025	Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln	Zarter Geflügelfilet "Alfredo" in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken	Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsause dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
Mittwoch 26.11.2025	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken- Radieschen-Salat	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaillressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
Donnerstag 27.11.2025	Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensoße und Frühlingspüree	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf	Eierfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
Freitag 28.11.2025	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchinigemüse und Salzkartoffeln	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis)	Grünkohleintopf mit Mettwurst	Mexiko-Salat, frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl- Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
Samstag 29.11.2025	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl)	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse	Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	A1,G,I,1	A1,I	A1,F,J,1,3	C,J,3	A1,A2,D,G
Sonntag 30.11.2025	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsgemüse und Butterpüree	Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkornreis	A1,G,I,1	A1,C,I,J,1	A1,C,G,I	A1,D,G,I,1	A1,A2,G,1,2

\* M4 = sonntags 11,00 €

Unsere vegetarischen- und Fisch-Gerichte sind Halal geeignet



Die Nährwertangaben  
beziehen sich auf jeweils 100 g. Rind Schwein Fisch Geflügel Wild Vegetarisch Lamm

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= Hydrierstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischezeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusszeugnisse ; [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= Queenlandsnuss); [I]= Sellerie / Selleriezeugnisse ; [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 glutenhaltigen Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Menü-Kurier  
Beate Benfer  
Große Brenne 5  
58099 Hagen

# KW 49 SPEISEPLAN

01.12.25 bis 07.12.25

Bestelltelefon  
02331 / 590085



Kunde: \_\_\_\_\_

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.

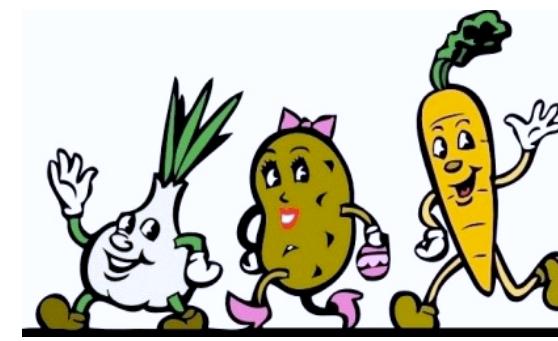
Täglich:  
Leckere Berliner (1,75  
Euro) oder schmackhaften  
Kuchen und Striezel (2,30  
Euro).

Samstag  
06.12.2025

	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 01.12.2025	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 Gorgonzolakäsesause	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
Dienstag 02.12.2025	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 Apfelmus	Schnittchensteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
Mittwoch 03.12.2025	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zucchinigemüse 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 Remouladsauce, Garnitur und Brot
Donnerstag 04.12.2025	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Rindersaftgulasch mit Apfelspätzle 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
Freitag 05.12.2025	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 Zimtzucker und Apfelmus	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
Samstag 06.12.2025	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	A1,C,G,I,1	A1,I	A1,F,G,B	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
Sonntag 07.12.2025	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln	Elsässer Schweinebraten mit herhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle	A1,J,I,2,3	A1,I	A1,C,G,I,1	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladsauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

\* M4 = sonntags 11,00 €

Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet



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

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= Hydridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischezeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusszeugnisse ; [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= Queenlandsand); [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 glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer erwachsenen Portion.

Menü-Kurier  
Beate Benfer  
Große Brenne 5  
58099 Hagen

# KW 50 SPEISEPLAN

08.12.25 bis 14.12.25

Bestelltelefon  
02331 / 590085



Kunde: \_\_\_\_\_

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).

Samstag  
13.12.2025

	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	Truthahngulasch mit Möhren-Gemüse und Penne Nudeln	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräuter-Gemüse, dazu Reis	Bulgur- Gemüsepflanze mit Bio Tofuwürfel	Herzhafter Weißkohl-Möhren- Eintopf mit zartem Rindfleisch	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter
Dienstag 09.12.2025	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln	Rührei mit Rahmspinat und Püree	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Germknödel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
Mittwoch 10.12.2025	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat	Geflügelfilet in Paprika-Sahne- Sauce mit Mais-Erbsegemüse und Farfalle Nudeln	Kürbiscurry mit Reis	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse- Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat	Salatteller "Köttbullar" mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	Sahnegrießbrei mit Himbeeren	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
Donnerstag 11.12.2025	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti	Schweinernerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln	Grünkohl-Gemüse-Eintopf mit Geflügelwürfel	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig- Senf-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
Freitag 12.12.2025	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken	Gebratene Hackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhren und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing	Beerengrütze mit Vanillesauce	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
Samstag 13.12.2025	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln	"Trentiner Marktopf" Italienischer Gemüse-Eintopf mit zartem Schweinefleisch	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln	* M4 = sonntags 11,00 € Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet	Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur		
Sonntag 14.12.2025	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln	Three cartoon vegetables (carrot, potato, onion) are dancing together.	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot		

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärtzt; 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= Hybristämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eiererzeugnisse; [D]= Fisch / Fischeerzeugnisse; [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= Queenlandsnuss); [I]= Sellerie / Sellerierzeugnisse; [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 glutenhaltigem 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. Rind Schwein Fisch Geflügel Wild Vegetarisch Lamm

Menü-Kurier  
Beate Benfer  
Große Brenne 5  
58099 Hagen

# KW 51 SPEISEPLAN

15.12.25 bis 21.12.25

Bestelltelefon  
02331 / 590085



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).

Samstag  
20.12.2025

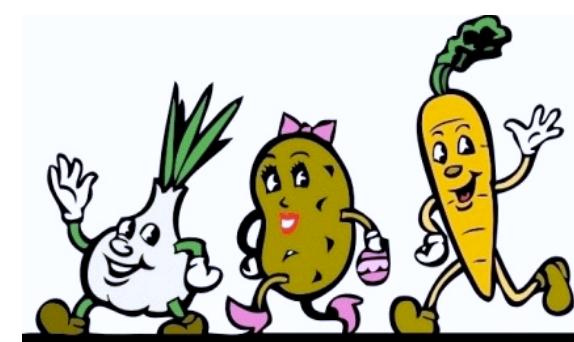
Sonntag  
21.12.2025

	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 Langkornreis	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
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 Käselauhsauce 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
Mittwoch 17.12.2025	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiicken	Vegetarische Currywurst mit Nudeln und Zucchinisalat	Leckerer Möhreneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt- Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feine Sülze mit Remouladsauce, Garnitur und Brot
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
Freitag 19.12.2025	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Saftiges Schweinegulasch mit Erbens- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis	Champignons "a la Creme" mit kleinen Bandnudeln	Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
Samstag 20.12.2025	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Vegetarischer Gemüsebratlting auf Kartottensauce mit Erbenspüree	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat	A1,C	A1,G,I,1,2,3	A1,J,1,3	A1,D,G,I,J,1	A1,G,I,1,2,3
Sonntag 21.12.2025	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herhaftem Rübengemüse und Nudeln	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln	I,1,2,3	A1,F,G,I,K,1	A1,C,J,1,3	A1,J,1	A1,G,I,2

\* M4 = sonntags 11,00 €



Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet



Die Nährwertangaben  
beziehen sich auf jeweils 100 g.



Menü-Kurier  
Beate Benfer  
Große Brenne 5  
58099 Hagen

# KW 52 SPEISEPLAN

22.12.25 bis 28.12.25

Bestelltelefon  
02331 / 590085



Kunde: \_\_\_\_\_

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).

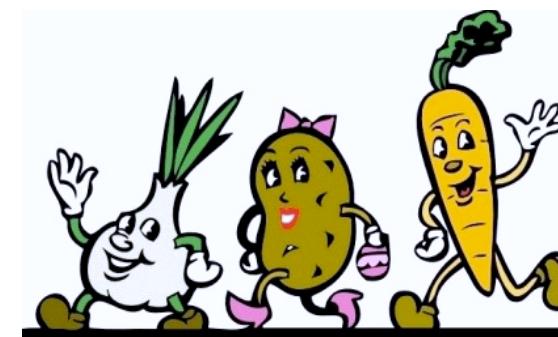
Samstag  
27.12.2025

	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 Möhren-Gemüse und Gabelspaghetti	Gefüllte Paprikaschote in Tomaten-Sauce 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 Kräuter-Rahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat	Klassischer Sauerbraten in Rosinsauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße	Bunte Tofu-Gemüsepflanze mit Kräutersauce und Karottenpüree	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleisch-Einlage	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
Weiligabend 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
1. Weihnachts- tag 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 Couscous-Gemüse und pikantner Curry-Ingwersauce			Kaiserschmarrn mit Zimtpflaumen Kompott	Geräucherter Lachs auf hausgemachtem Kartoffelpuffer und Senf-Dilldressing
2. Weihnachts- tag 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	Brokkolisößen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersiliengemüse			Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Fruchtiger Geflügelsalat mit Weißbrot, dazu Butter
Samstag 27.12.2025	Herzhafter Kasseler Nacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Klassischer Möhreneintopf 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 Schwarzwurzel-Gemüse 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



Die Nährwertangaben  
beziehen sich auf jeweils 100 g. Rind Schwein Fisch Geflügel Wild Vegetarisch Lamm

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= Hydrierstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebsfängerzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusszeugnisse ; [F]= Soja / Sojazeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenlandsnuss); [I]= Sellerie- / Sellerzeugnisse ; [J]= Senf- / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen- / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtierzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G=Geflügel, W=Wild, V= Vegetarisch, L=Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs sind mit glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Menü-Kurier  
Beate Benfer  
Große Brenne 5  
58099 Hagen

# KW 01 SPEISEPLAN

29.12.25 bis 04.01.26

Bestelltelefon  
02331 / 590085



Kunde: \_\_\_\_\_

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).

Samstag  
03.01.2026

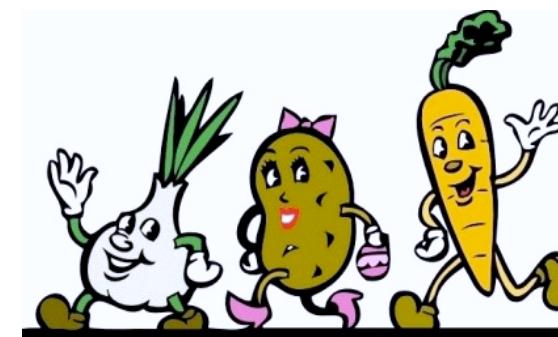
Sonntag  
04.01.2026

	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 29.12.2025	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
Dienstag 30.12.2025	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Hähncheninnchenfilets 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	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
Mittwoch 31.12.2025	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfeln dazu Petersiliengemüse	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis	Schweineleberragout in Apfelsauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	Kaiserfleisch (Kasselerücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	Gemüseragout mit Erbsenpüree	Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feine Sülze mit Remouladsauce, Garnitur und Brot
Neujahr 01.01.2026	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
Donnerstag 02.01.2026	Westfälische dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti	Kartoffelrösti mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenfsauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat	Porree-Eintopf mit Geflügefrikadelle	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
Samstag 03.01.2026	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln	Herhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstückchen und Rindfleisch	Kichererbsecurry mit Kokosmilch und Bulgur	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen	A1,I	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1	A1,D,2,3
Sonntag 04.01.2026	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	A1,I	A1,C,I,J,1	A1,C,G,I,J,1	G,1	A1,C,G,I,J,1

\* M4 = sonntags 11,25 €



Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet



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

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärt; 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= Hybristämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischezeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusszeugnisse ; [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= Queenlandsand); [I]= Sellerie / Selleriezeugnisse ; [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 glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Menü-Kurier  
Beate Benfer  
Große Brenne 5  
58099 Hagen

# KW 02 SPEISEPLAN

05.01.26 bis 11.01.26

Bestelltelefon  
02331 / 590085



Kunde: \_\_\_\_\_

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).

Samstag  
10.01.2026

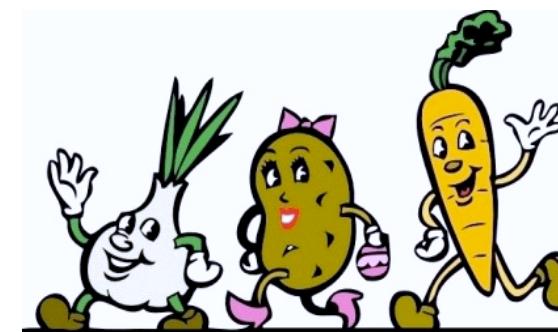
10.01.2026

Sonntag  
11.01.2026

	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 05.01.2026	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Rinderbraten in Bratenjas 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
Dienstag 06.01.2026	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis	Grobe Bratwurst in Bratenjas mit Apfelspätzle 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
Mittwoch 07.01.2026	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 köstlichem Reis	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
Donnerstag 08.01.2026	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
Freitag 09.01.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree	Matjesfilet in Kräutermarkinade, dazu Speckböhnen und Salzkartoffeln	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhren und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
Samstag 10.01.2026	Herhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wurstsalat	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersensauces und Reis	A1,C,G,I	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,J	Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
Sonntag 11.01.2026	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	A1,G,I,1	A1,F,G,I	A1,G,I,1	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot

\* M4 = sonntags 11,25 €

Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet



Die Nährwertangaben  
beziehen sich auf jeweils 100 g. Rind Schwein Fisch Geflügel Wild Vegetarisch Lamm

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= Hydrierstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebsfleischezeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusszeugnisse ; [F]= Soja / Sojazeugnisse ; [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= Queenlandsnuss); [I]= Sellerie / Selleriezeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtierzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G=Geflügel, W=Wild, V= Vegetarisch, L=Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Menü-Kurier  
Beate Benfer  
Große Brenne 5  
58099 Hagen

# KW 03 SPEISEPLAN

12.01.26 bis 18.01.26

Bestelltelefon  
02331 / 590085



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).

Samstag  
17.01.2026

Sonntag  
18.01.2026

Kunde: \_\_\_\_\_

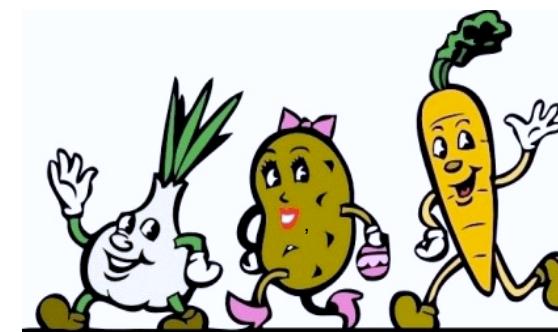
12.01.26 bis 18.01.26

	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-Kräuter Gemüse, dazu Reis	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
Dienstag 13.01.2026	Geflügelgulasch mit Möhren Gemüse und Fusilli Nudeln	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Rösti zwiebeln 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
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 Makaroniauflauf in fruchtiger Basilikum-Tomatensauce mit Käse überbacken	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit Remouladsauce, Garnitur und Brot
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	Perlgraupeineintopf mit gewürfeltem Kasseler	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
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-Zucchinigemüse und Püree	Italienischer Gemüseeintopf	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Mandarinenmilchreis	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	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	A1,G,I,1	A1,A2,G,2,3
	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
	A1,F,G,I,3	A1,G,I	A1,I	A1,C,G,I,J,1,3				A1,G,I,1	A1,C,G,J,1,3

\* M4 = sonntags 11,25 €



Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet



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

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= Hydrierstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebsfleischezeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusszeugnisse ; [F]= Soja / Sojazeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Pecanuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenlandsnuss); [I]= Sellerie / Selleriezeugnisse ; [J]= Senf / Senfzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtierzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G=Geflügel, W=Wild, V=Vegetarisch, L=Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltigen Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.