

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). Ferner bieten wir
Ihnen Produkte der Firma
Brandt an.

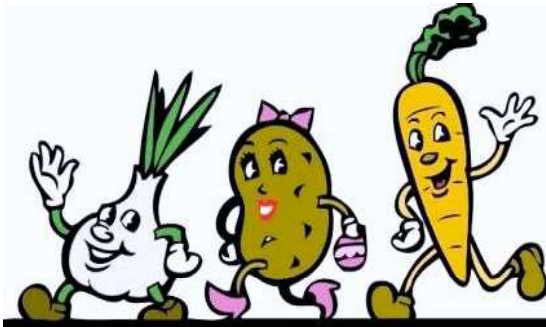
KW 12 SPEISEPLAN

16.03.26 bis 22.03.26

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	
	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	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch A1,F,I,8	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln A1,I,J,1,2,8	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis A1,C,I	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst A1,G,I,1,2,3	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1,C,G,J,1,3,8	Milchreis mit heißen Kirschen G,1	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter A1,A2,8	
	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,I,2,3,7	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,1,2,3,8	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing C,D,G,J,1,3,8	Quarkstrudel mit Vanillesauce A1,C,G,1	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1,C,G,J,1,3,8	
	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree A1,G,1,2,3,7	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis A1,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,J,J,1,3,8	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis A1,I,8	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch A1,I,1	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing A1,C,F,G,J,1,3,8	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße A1,G,1	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1,C,G,J,1,3,8	
	Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln A1,C,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,J,1,3,8	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,1	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln A1,G,I,1	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf A1,C,G,I,J,1,3,8	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce A1,C,G,1,7	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1,C,G,J,1,3,7	
	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind dazu Gurkensalat A1,C,I,J,1,3,8	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle A1,C,I,1	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1,C,G,I,3	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini Gemüse und Salzkartoffeln A1,D,G,I	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) A1,G,I,1	Frischer Sommereintopf mit Geflügelwursteinlage A1,I,2,3	Mexiko-Salat , frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing C,J,1,3,8	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1,G,1	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1,A2,D,8	
	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 Schweinebraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I	* M4 = sonntags 11,25 €  Unsere vegetarischen- und Fisch-Gerichte sind Halal geeignet 				Milchreis mit Zimtpflaumenkompott G,1	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1,C,G,I,J,1,3,8
	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 / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiereerzeugnisse; 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.

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). Ferner bieten wir
Ihnen Produkte der Firma
Brandt an.

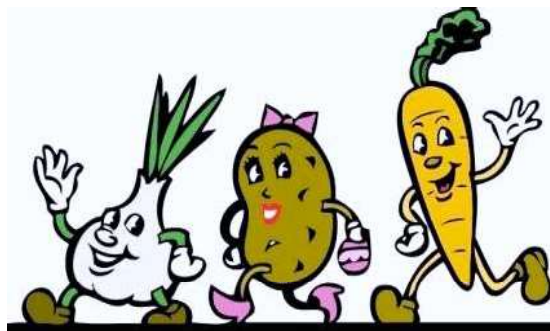
KW 13 SPEISEPLAN

23.03.26 bis 29.03.26

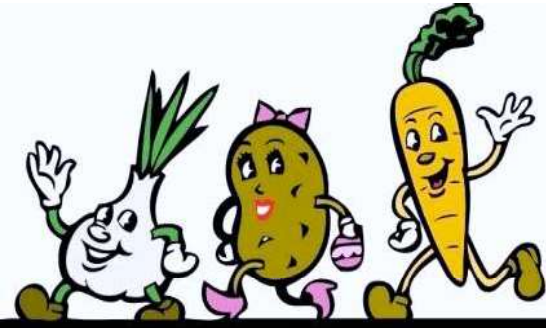
Kunde: _____

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	
	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	Rosenkohlentopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	
	A1,C,G,I,J,1,8 	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,1,3,8 	G,1 	C,G,J,1,3,8 	
	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,G,I,J,1 	A1,3 	A1,C,F,G,J,1,8 	A1,I 	C,D,G,J,1,1,3,8 	A1,C,G,3 	A1,A2,G,1,3,7  	
	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,8 	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,1,3,8 	A1,G,1 	A1,A2,C,G,I,3,8 	
	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,3 	A1,I,1,2,3 	C,D,G,J,1,3,8 	A1,G,1,3,8 	A1,C,G,I,1,7 	A1,I 	A1,F,G,3 	A1,G,1 	A1,C,G,J,1,3,8 	
	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 Zimtucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	
	A1,C,J,I,1,3,8 	A1,C,G,J,I,1,8 	A1,F,I,8 	A1,D,G,I,1 	A1,C,I,J,1,3,8 	A1,I,1,3 	C,G,J,I,1,3,8 	G,3 	A1,2,3  	
	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	* M4 = sonntags 11,25 €  Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet				Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I,1,2,3 	A1,I 	A1,C,G,I,1 	A1,G,I 						
	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,1,8 						

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 / Weichtiereerzeugnisse; 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). Ferner bieten wir
Ihnen Produkte der Firma
Brandt an.

KW 14 SPEISEPLAN

30.03.26 bis 05.04.26

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 30.03.	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	Bulgur- Gemüsepfanne 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	
	A1,C,I,J,1,3,8🐮🐔	A1,F,G,I🐔	A1,G,I🐷	A1,D,G,I🐟	A1,F,G,I,1🌱	A1,I,1🐮	A1,C,G,J,1,3,8🐷	G,1🌱	A1,A2,8🐮	
Dienstag 31.03.	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	
	A1,G,I,J,1,8🐷	G,2,8🌱	A1,F,I,8🐔	A1,G,I,1,3,7🐷	A1,C,G,I,1🌱	I,1,2,3🐔	C,G,J,1,2,3,8🐷	A1,C,G,1🌱	A1,C,G,J,1,3,8🐷	
Mittwoch 01.04.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat	Geflügelfilets in Paprika-Sahne- Sauce mit Mais-Erbsengemüse 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	
	A1,G,1,3,7🐷	A1,D,G,I,1🐟	A1,C,I,J,1,3,8🐷	A1,G,I,1🐔	A1,G,I,1🌱	A1,G,I,1,2,3🐷	C,G,J,1,3,8🌱	A1,G,1🌱	A1,C,G,J,1,3,8🌱	
Donnerstag 02.04.	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti	Herzhafter Kasselernacken in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree	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	
	A1,C,G,J,I,1,3,8🐷	A1,C,G,J,I,1🐮	A1,I,1🐔	A1,G,I,1🐷	A1,A4,C,G,I,1,3🌱	A1,G,I,1,3🐷	C,G,J,1,3,8🌱	A1,C,G,1,7🌱	A1,C,G,J,1,3,7🐷	
Karfreitag 03.04.	Geschnetzeltes "Züricher Art" in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkomreis	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Kartoffelpüree	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis	Wildlachsfilet mit Dillrahmsauce, dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur	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	
	A1,G,I,1🐷	A1,C,G,J,I,1🐮	A1,G,I,J🐔	A1,D,G,I,1🐟	A1,G,I,1🌱	A1,F,I🐔	A1,C,G,I,J🐷	A1,C,G,1,7🌱	A1,A2,D,8🐟	
Samstag 04.04.	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Zartes Wildgulasch mit Waldpilzsauce dazu Bohngengemüse und Schupfnudeln	* M4 = sonntags 11,25 € حلال Unsere vegetarischen- und Fisch Gerichte sind Halal geeignet				Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,C,G,I,J,1,3,8🐷	A1,G,I🐷	A1,I,K🌱	A1,C,G,I,1🐷🦌					G,1🌱	A1,C,G,J,I,1,3,8🐷
Oster- sonntag 05.04.	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	Feines Seefischfilet (paniert) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln	Bandnudeln in leckerer Spinat- Käse-Sauce	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	A1,G,I,1🐷	A1,D,G,I,1🐟	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; 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 / Weichtiereerzeugnisse; 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.

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). Ferner bieten wir
Ihnen Produkte der Firma
Brandt an.

KW 15 SPEISEPLAN

06.04.26 bis 12.04.26

Kunde: _____

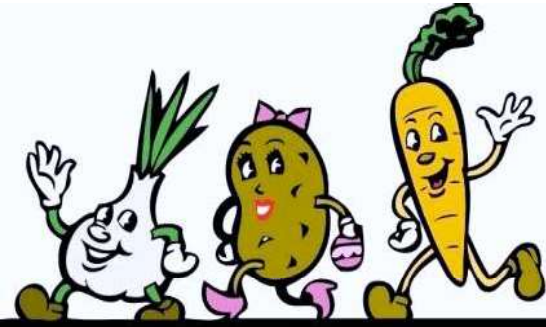
Bestelltelefon
02331 / 590085



	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
Oster- montag 06.04.	Schweinefilet Natur mit Champignonrahmsauce, grüne Bohnen und Kräuterkartoffeln	Hähncheninnenfilet auf Tomaten-Gemüseragout und Tagliatelli Verdi	Geschnetzeltes vom Kalb "Züricher Art" in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis	Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
	A1,G,I,1	A1,I	A1,G,I,1	A1,D,G,I	A1,F,I,8	A1,I,1	A1,C,G,I,1,3,8	G,1	C,G,I,1,3,8
Dienstag 07.04.	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 Käselauchsauce und Bulgur	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	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,1,3,8	A1,C,G,I,1	A1,I,1,8	A1,C,G,I,1,3,8	A1,G,1	A1,A2,G,1,3,7
Mittwoch 08.04.	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 Röstiecken	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zuccinisalat	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,G,I,I,1	A1,D,I	A1,I,1,3,8	A1,C,F,G,I,1,8	A1,I,I,1	A1,F,G,3	A1,C,G,3	A1,A2,C,G,I,3,8
Donnerstag 09.04.	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,G,I,I	A1,I,1	A1,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I,8	A1,G,I,1	C,D,G,I,1,3,8	A1,G,1	A1,C,G,I,1,3,8
Freitag 10.04.	Frische Reibekuchen mit leckerem 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	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	A1,C,3	A1,G,I,1,3,7	A1,G,I	A1,D,G,I,I,1	A1,G,I,1	A1,I,1	A1,A2,G,2,7,8	G,3	A1,2,3
Samstag 11.04.	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat					Bergische Waffel mit heißen Kirschen
	A1,I,1	I,1,2,3	A1,C,G,I,1	A1,C,I,1,3,8					A1,C,F,G,1
Sonntag 12.04.	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln					Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce
	A1,G,I,8	A1,G,I	A1,G,I	A1,I,1,8					A1,C,G,1

* M4 = sonntags 11,25 €

Halal 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 / Weichtiereerzeugnisse; 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