

SPEISEPLAN 45. Woche 2026	Montag 2. November	Dienstag 3. November	Mittwoch 4. November	Donnerstag 5. November	Freitag 6. November	Sonnabend 7. November	Sonntag 8. November
Eintopf Immer wieder gut	Steckrübeneintopf mit geräucherten Speckwürfeln und Kochwurst Nachtisch: Fruchtjoghurt 4,4a,9,10,A,B,C (6)	Linseneintopf mit Gemüse, Schweinefleisch und Bockwurst Nachtisch: Grieß mit Aprikose 4,4a,9,B,C,G (4,4a,6,C,E)	Bohnen-Möhren-Topf mit Rindfleisch gekocht und Kartoffeleinlage Nachtisch: Aprikosenquark 4,4a,9 (6)	Bunter Gemüseeeintopf mit Hühnerfleisch und Reiseinlage Nachtisch: Vanillepudding mit Kirschsoße 4,4a,9 (6)	Mailänder Tomatensuppe mit buntem Gemüse, Nudeln und Fleischbällchen Nachtisch: Pfirsich Melba 1,4,4a,6,9 (6)	Weißkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Kohlwurst Nachtisch: Mandelpudding mit Ananassoße 4,4a,9,10,A,B,C (6,7,7a,A)	Deftiger Erbseneintopf mit frischem Gemüse und Würstchen Nachtisch: Milchreis mit Zimt-Apple 4,4a,9,A,B,C,D,G (6)
Tages-Menü Schmackhafte Hausmannskost	Kohlroulade in Speckrahmsoße mit Kartoffeln Nachtisch: Fruchtjoghurt 4,4a,6,9,B,C (6)	Zartes Rindergulasch mit Buttermöhren und Spiralnudeln Nachtisch: Grieß mit Aprikose 4,4a,6 (4,4a,6,C,E)	Gebratene Hähnchenkeule in Rahmsoße mit gestobtem Kohlrabi und Salzkartoffeln Nachtisch: Aprikosenquark 1,4,4a,6,9 (6)	Hähnchenschnitzel »Wiener Art« mit Champignonrahmsoße, Mais und Röstkartoffeln Nachtisch: Vanillepudding mit Kirschsoße 1,4,4a,4c,6 (6)	»Bauernfrühstück« Kartoffelauflauf mit Speck, Ei Beilage: Gewürzgurke Nachtisch: Pfirsich Melba 1,6,B,C,E (6)	Feine Bratwurst in pikanter Soße mit Rosenkohl und Kartoffeln Nachtisch: Mandelpudding mit Ananassoße 4,4a,6,9,10,B,C,D,G (6,7,7a,A)	Bayerischer Leberkäse in Speck-Zwiebelsoße mit grünen Bohnen und Spätzle Nachtisch: Milchreis mit Zimt-Apple 1,4,4a,6,B,C,D (6)
Vegetarisch Vital Lecker und leicht	Weiße Bandnudeln Tomaten-Käsesoße, Beilage: Grüner Salat mit Ananassoße Nachtisch: Fruchtjoghurt 1,4,4a,6,10 (6)	Gemüseburger aus Spinat, Karotten, Zwiebeln, auf Reisbett mit roter Pfeffersoße dazu Grillgemüse Nachtisch: Grieß mit Aprikose 1,4,4a,4c,4d,6,9,G (4,4a,6,C,E)	Frischer Blumenkohl in holländischer Soße mit Salzkartoffeln Nachtisch: Aprikosenquark 1,4,4a,6,9 (6)	Veg. Frikassee mit Champignons, Erbsen und Reis Nachtisch: Vanillepudding mit Kirschsoße 1,4,4a,4d,6,9 (6)	Vegetarische Bratwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree Nachtisch: Pfirsich Melba 1,4,4a,6,C (6)	Gemüsefrikadelle in Tomatensoße mit Erbsen-Maisgemüse und Nudeln Nachtisch: Mandelpudding mit Ananassoße 1,4,4a,6 (6,7,7a,A)	Frische Champignons in cremiger Sahnesoße mit Reis Nachtisch: Milchreis mit Zimt-Apple 4,4a,6,9 (6)
Diät-Menü (auch püriert erhältlich) Mit Kalorien- und BE-Angaben	Magerer Rinderkeulenbraten in Bratensoße mit Blumenkohl und Kartoffelpüree Diät-Nachtisch: Fruchtjoghurt 4,4a,6,9,10 (6)	Hähnchenfilet in Sahnesoße mit Broccoli und Kartoffeln Diät-Nachtisch: Grieß mit Aprikose 4,4a,6,9 (4,4a,6,C,E)	1 Paar Wiener Würstchen auf Schmorkohl »süßsauer« mit Kartoffelpüree Diät-Nachtisch: Aprikosenquark 4,4a,6,9,A,B,C,D,G (6)	Schweinebraten in Rosmarinsoße mit Rotkohl und Spätzle Diät-Nachtisch: Vanillepudding mit Kirschsoße 1,4,4a,6,9 (6)	Seehechtfilet in Krebsrahmsoße mit Blattspinat und Reis Diät-Nachtisch: Pfirsich Melba 1,3,4,4a,5,6,9 (6)	Kasseler Nacken in Bratensoße mit „Karotten-Rustical“ und Kartoffeln Diät-Nachtisch: Mandelpudding mit Ananassoße 4,4a,6,9,10,B,C (6,7,7a,A)	<u>Sonntagsbraten</u> Hausgem. Kalbshackbraten in Rahmsoße mit Blumenkohl und Kartoffeln Diät-Nachtisch: siehe oben 1,4,4a,6,9 (6)
Hanseaten-Menü Für Feinschmecker	Grünkohlplatte mit Kasseler, Kohlwurst und Röstkartoffeln Nachtisch: Fruchtjoghurt 4,4a,6,9,10,A,B,C (6)	<i>Purer Genuss</i> Matjesfilet in Sauerrahm mit Zwiebeln, Äpfeln, Speckbohnen und Kartoffeln Nachtisch: Grieß mit Aprikose 1,3,6,10,B,C,D (4,4a,6,C,E)	Kalbsgulasch mit frischen Champignons, Romanesco und Spätzle Nachtisch: Aprikosenquark 1,4,4a,6 (6)	<i>Besondere Empfehlung</i> Norwegisches Lachsfilet in Rieslingsoße mit Blattspinat und Kartoffeln Nachtisch:siehe oben Aufpreis: Euro 2,90 1,3,4,4a,6,9 (6)	<i>Besondere Empfehlung</i> Zarte Ochsenbrust in Meerrettichsoße mit Rosenkohl und Kartoffeln Nachtisch: Pfirsich Melba 4,4a,6,9,10 (6)	<u>Allergene:</u> 1: Ei, 2: Erdnüsse, 3: Fisch, 4: Glutenhaltige Getreide und Produkte, 5: Krebstiere, 6: Milch einschl. Laktose, 7: Schalenfrüchte, 8: Schwefeldioxid/Sulfite, 9: Sellerie, 10: Senf, 11: Sesam, 12: Soja, 13: Lupinen, 14: Weichtiere <u>Zusatzstoffe:</u> A: mit Farbstoff, B: mit Konservierungsstoff, C: mit Antioxidationsmittel, D: mit Geschmacksverstärker, E: geschwefelt, F: geschwärzt, G: mit Phosphat, H: mit Süßungsmitteln, I: enthält Phenylalaninquelle (Aspartam), J: gewachst	Bürozeiten: Montag bis Freitag 8.00 bis 16.30 Uhr Samstag und Sonntag 8.30 bis 13.00 Uhr Veränderungen am Liefer-tag sind leider nicht möglich. So erreichen Sie uns: online www.hamburger-kueche.de oder per Telefon 040 - 696 55 00 oder per Fax 040 - 696 55 066
International Spezialitäten aus aller Welt	<i>Italienisch</i> Knoblauch-Garnelen mit Spaghetti in Pesto-Sahnesoße Nachtisch: Fruchtjoghurt 1,3,4,4a,5,6,9 (6)	<i>Indisch</i> Chicken Makhani pikantes Hühnerfleisch in Butter-Tomatensoße und Reis Nachtisch: Grieß mit Aprikose 4,4a,6,9,10 (4,4a,6,C,E)	<i>Griechisch</i> Akropolis Platte mit Bifteki, Hähnchensteak, Gyros und Tomatenreis Beilage: Tzatziki Nachtisch: Aprikosenquark 1,6,9 (6)	<i>Thailändisch</i> Rindfleischstreifen in roter Curry-Kokossoße mit Reis Nachtisch: Vanillepudding mit Kirschsoße 4,4a (6)	<i>Italienisch</i> Makkaroni all`Arrabbiata in feuriger Tomatensoße mit Hähnchenstreifen Nachtisch: Pfirsich Melba 1,4,4a,6,7 (6)		
Salat-Platte ** Alle Salate mit kleinem Brötchen	Salat »Thailändische Art« ** Rot- u. Weißkohl,Möhre,Gurke, Ananas,Hähnchenbruststreifen Curry-Dressing Fruchtjoghurt 1,4,4a,6,10 (6)	Salatplatte »Nizza« ** mit Eisberg, Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Thunfisch Kräuter-Dressing Grieß mit Aprikose 1,3,4,4a,6,10 (4,4a,6,C,E)	Bunter Chefsalat ** mit Käse- und Schinkenstreifen, dazu 2 halbe Eier American-Dressing Nachtisch: Aprikosenquark 1,4,4a,6,10,B,C (6)	Salat »Paradies« ** Tomaten, Karotten, Gurken, Ananas u. Hähnchennuggets Curry-Dressing Vanillepudd. u. Kirschsoße 1,4,4a,6,9,10 (6)	Ostseesalat ** Räucherlachs, Garnelen, Eisberg, Tomate und Gurke Dill-Dressing Pfirsich Melba 1,3,4,4a,5,6,10 (6)		
Süßes oder Kaltes	Magere Sülze mit Remoulade und Kartoffelsalat »natur« 1,6,10,A,B,C,D (6)	Vanillemilchreis mit Pfirsichkompott 6 (4,4a,6,C,E)	Schweineschnitzel »paniert« mit Gewürzgurke und buntem Kartoffelsalat 1,4,4a,6,10 (6)	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Erdbeerkompott 1,4,4a,6,7,A (6)	1 Paar Wiener Würstchen mit Senf und Kartoffelsalat 1,10,A,B,C,D,G (6)	Besteller Name:	Kd.-Nr.:

* = Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Speiseplanänderungen vorbehalten

Beilagensalate

45. Woche 2026

2.11. bis 8.11.



Tag	Beilagensalat
Montag	Möhren-Apfel-Salat
Dienstag	Waldorfsalat, klassisch
Mittwoch	Gurkensalat im Feinschnitt
Donnerstag	Brokkolisalat in feiner Creme
Freitag	Rotkohlsalat im Feinschnitt
Samstag	Coleslaw, klassisch-cremig
Sonntag	Gurkensalat in feiner Rahmcreme

* Nur zu einem Hauptgericht bestellbar

Bürozeiten:

Montag bis Freitag 8.00 bis 16.30 Uhr
Samstag und Sonntag 8.30 bis 13.00 Uhr

Sie können einen Tag vor der Lieferung Zu-, Ab- und Umbestellungen vornehmen. Änderungen am gleichen Tag sind leider nicht mehr möglich.

Online Bestellung unter:

www.hamburger-kueche.de

oder per Telefon:

040 - 696 55 00

oder per Fax:

040 - 696 55 0 66

