

SPEISEPLAN Woche 34.	MONTAG 22.08.2022	DIENSTAG 23.08.2022	MITTWOCH 24.08.2022	DONNERSTAG 25.08.2022	FREITAG 26.08.2022	SAMSTAG 27.08.2022	SONNTAG 28.08.2022
<b>Deftiger Eintopf Menü Gelb</b>  Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Pichelsteiner Gemüse Eintopf</b> mit Fleischeinlage und Würstchen  Kalorien: 620 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	<b>Spargelsuppentopf</b> mit Kartoffeleinlage und Fleischklößchen  Kalorien: 356 1,4,4a,6,9	<b>Hamburger Steckerrübenmus</b> mit geräuchertem Speck und Kochwurst  Kalorien: 694 9,10,A,B,C	<b>Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“</b> mit Speckstippe und Bockwurst  Kalorien: 602 4,4a,9,B,C,G	<b>Linseneintopf</b> mit frischem Gemüse, Schweinefleisch und Bockwurst  Kalorien: 730 4,4a,9,B,C,G	<b>Frische Gemüsesuppe</b> mit Porree, Eierstich und Fleischklößchen  Kalorien: 322 1,4,4a,6,9	<b>Blumenkohleintopf</b> mit Kartoffeleinlage und Geflügelwürstchen  Kalorien: 493* 1,4,4a,6,9,B
<b>Tages-Menü Menü Rot</b>  Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	<b>Königsberger Klopse</b> mit Kapernsoße, gekochter Roter Bete und Kartoffeln  Kalorien 554 1,4,4a,6,9,H	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit pikanter Soße, Rosenkohl und Kartoffeln  Kalorien 381* 1,4,4a,4c,6,9,10	<b>Hamburger Seemannslabskaus</b> mit einem gekochten Ei Beilage: Rollmops mit Gurkenstreifen  Kalorien: 476* 1,3,10,B,H	<b>Rollbraten vom Spanferkel</b> auf Sauerkraut und Speckkartoffelpüree  Kalorien: 691 4,4a,6,B,C	<b>Geschmorte Hähnchenkeule</b> mit Champignonrahmsauce, Erbsen und Reis  Kalorien: 677* 4,4a,6	<b>Schweinehackbällchen</b> in Rahmsauce mit grünen Bohnen und Kartoffeln  Kalorien: 496 1,4,4a,6,9	<b>Rote Paprikaschote</b> mit Mettfüllung, Tomatensoße und Gabelspaghetti  Kalorien: 766 1,4,4a,6
<b>Vegetarisch-Vital Menü Grün</b>  Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	<b>3 gekochte Eier</b> in Senfsoße mit Kartoffelpüree Beilage: Gurkensalat  Kalorien: 507 BE 3,2* 1,4,4a,6,9,10	<b>Schwäbische Käsespätzle</b> mit Tomatensoße Beilage: Weißkrautsalat in Rahm  Kalorien: 752 BE 6,4* 1,4,4a,6,10,C,H	<b>Kartoffel- Zwiebelgratin</b> mit Kohlrabi, Karotten, Bohnen und Erbsen mit Käse überbacken  Kalorien: 507 BE 4,2* 1,4,4a,6,9	<b>Bolognese Napoli</b> aus <b>BIO-Soja*</b> mit Spaghetti Beilage: Coleslaw  Kalorien: 553 BE 7,1* 1,4,4a,6,9,10,12	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Rührei und Zwiebelröstkartoffeln  Kalorien: 501 BE 3,9* 1,4,4a,6,9	<b>Broccoli-Nußrösti</b> mit Rahmspinat und Reis  Kalorien: 340 BE 5* 1,4,4a,4d,6,7,7b,9	<b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b> mit Bechamel und Käse überbacken  Kalorien 507 BE 4,2* 1,4,4a,6,9
<b>Diät-Menü Menü Blau</b>  Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	<b>Pikante Schweineroulade</b> in Rahmsauce mit Erbsen und kleinen Ofenkartoffeln  Kalorien: 507 BE 4 4,4a,6,9,10,C	<b>Gebrautes Hokifischfilet</b> mit Petersiliensoße, Broccoli und Reis  Kalorien: 365 BE 3,6* 1,3,4,4a,6,9	<b>Putenrollbraten</b> in Sahnesauce mit Bohnen und Salzkartoffeln  Kalorien 458 BE 2,6* 4,4a,6,9	<b>Gebraute Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Kohlrabi und Kartoffeln  Kalorien: 467 BE 3,2* 4,4a,6	<b>Schweinebraten</b> in Kräutersauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree  Kalorien: 450 BE 2,6 4,4a,6,9	<b>Hähnchenschnitzel „natur“</b> mit Rahmsauce, Schwarzwurzeln in Rahm und Kartoffeln  Kalorien: 317 BE 3,1* 1,4,4a,6,9	<b>Zarte Ochsenbrust</b> mit Kräutersauce, Rosenkohl und Kartoffeln  Kalorien: 411 BE 2,6* 4,4a,6,9
<b>Hanseaten-Menü Menü Gold</b>  Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Lachsfrikadelle</b> auf Butterreis mit Lauchcreme  Kalorien: 533* 1,3,4,4a,6,9	<b>2 Schweinemedallions</b> in Rahmsauce mit Erbsen und Kartoffeln  Kalorien: 483 4,4a,6,9	<b>Rehulasch</b> in Preiselbeersauce mit Rotkohl und Spätzle  Kalorien: 402* 1,4,4a,6,9,H	<b>GOURMETMENÜ</b> <b>Gebraute Entchenkeule</b> mit Orangensauce, Rustic Karotten und Kroketten  <b>Aufpreis: EUR 3,00</b> Kalorien: 1058* 4,4a,6,9	<b>Gebrautes Forellenfilet</b> in Rieslingsauce mit Blattspinat und Kartoffeln  Kalorien: 672* 1,3,4,4a,6,9	<b>Unsere Preise</b> <b>Willkommensangebot: 5 Essen p.P. nur 30€</b> <b>Jedes Essen nur 7,50€ (Gourmet +3,00€)</b> <b>ab 11 Essen im Monat nur 7,30€</b> <b>ab 26 Essen im Monat nur 7,10€</b> Lieferung außerhalb Kaltenkirchen + 0,30€ Rechnungszähler + 1,00€	
<b>International-Menü</b>  Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	<b>Thailändisch</b> <b>Hähnchenfiletstücke</b> in Zwiebel-Kokosmilchsoße und Reis  Kalorien: 475* 4,4a,6,10	<b>CHINESISCH</b> <b>Rindfleisch mit Zwiebeln</b> in Sojasauce und Reis  Kalorien: 549* 4,4a,11,12,14,A,B,D	<b>INDONESISCH</b> <b>Bami Goreng</b> pikantes Nudelgericht mit viel Gemüse und Hühnerfleisch  Kalorien: 437* 4,4a,9,10	<b>KROATISCH</b> <b>Pikante Cevapčići</b> in Paprika – Zwiebelsoße mit Balkangemüse und Tomatenreis  Kalorien: 610 4,4a,6,9,10	<b>ITALIENISCH</b> <b>Spaghetti „Carbonara“</b> mit Käse-Sahnesauce mit Speck- und Tomatenwürfeln  Kalorien: 732 1,4,4a,6,9,B,C	<b>Legende der Zusatzstoffe</b> A mit Farbstoff B mit Konservierungsmittel C mit Antioxidationsmittel D mit Geschmacksverstärker E geschwefelt F geschwärzt G mit Phosphat H mit Süßungsmittel I enth. Eine Phenylalaninquelle (Aspartam) J gewachst	<b>Legende der Allergene</b> 1 - Ei 2 - Erdnüsse 3 - Fisch 4 - Gluten 4a - Weizen 4b - Roggen 4c - Gerste 4d - Hafer 4e - Dinkel 4f - Kamut 5 - Krebstiere 6 - Milch einschl. Laktose 7 - Schalenfrüchte 7a - Mandeln 7b - Haselnuss 7c - Walnuss 7d - Cashewnuss 7e - Pekannuss 7f - Paranuss 7g - Pistazie 7h - Macadamianuss 8 - Schwefeldioxid/Sulfite 9 - Sellerie 10 - Senf 11 - Sesam 12 - Soja (gen-tech-frei) 13 - Lupinen 14 - Weichtiere
<b>Salat</b>  Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	<b>Frühlingsalat</b> mit Eisberg, Möhrenraspeln, Cranberrys, Radicchio und Ziegenkäse Honig-Senf Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 619* 1,4,4a,6,10,C,E	<b>Mango-Mozzarella-Salat</b> mit Katenschinken, Eisberg, Rucicola und Cocktailtomaten Kräuter-Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 658 1,4,4a,4b,4c,6,10	<b>Bunter Chefsalat</b> mit Eisberg, 2 1/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen,  American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 696 1,4,4a,4b,6,9,10,11,C	<b>Caesars Salat</b> mit Römersalat, Croutons, Grana Padano und Hähnchenbrust Caesars-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 684* 1,4,4a,4b,4c,6,10	<b>Jahreszeitensalat</b> Salate der Saison mit kleinen Frikadellen  Joghurt-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 588 1,4,4a,6,10	<b>*Essen ohne Schweinefleisch</b>	
<b>Süß-/Kaltpeisen-Menü</b>  Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	<b>Sahnemilchreis</b> mit Apfelkompott  Kalorien: 590* 6	<b>Frikadelle</b> mit Senf, Kraut- und Nudelsalat  Kalorien: 947 1,4,4a,9,10,C,H	<b>Hausgemachter Quarkauflauf</b> mit Pflaumenkompott  Kalorien: 836* 1,6	<b>Hausgemachte Bratheringe</b> süß-sauer eingelegt mit buntem Kartoffelsalat  Kalorien: 978* 1,3,9,10	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit Kirschkompott  Kalorien: 526* 1,4,4a,6	<b>Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten</b>	

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Übertragungen auf Produkte, die dieses Allergen grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.