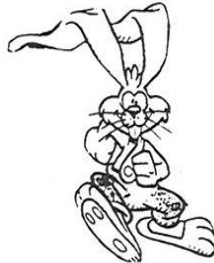


SPEISEPLAN Woche 14.	MONTAG 03.04.2023	DIENSTAG 04.04.2023	MITTWOCH 05.04.2023	DONNERSTAG 06.04.2023	KARFREITAG 07.04.2023	SAMSTAG 08.04.2023	OSTERSONNTAG 09.04.2023
Deftiger Eintopf Menü Gelb Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Steckrübeneintopf mit geräuchertem Speck und Kochwurst Kalorien: 594 4,4a,9,10,A,B,C	Linseneintopf mit frischem Gemüse, Schweinefleisch und Bockwurst Kalorien: 730 4,4a,9,B,C,G	Kräftiger Bohnen- Möhreneintopf mit Rindfleisch gekocht mit Kartoffeln Kalorien: 291* 4,4a,9	Bunter Gemüseintopf mit Hühnerfleisch und Reiseinlage Kalorien: 319* 4,4a,9	Mailänder Tomatensuppe mit Gemüse, Nudeln und Fleischbällchen Kalorien: 331 1,4,4a,6,9	Kräftiger Weißkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Kohlwurst Kalorien: 593 4,4a,9,10,A,B,C	Deftiger Erbseneintopf mit frischem Gemüse und Würstchen Kalorien: 722 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G
Tages-Menü Menü Rot Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Kohlroulade mit Speckrahmsoße und Kartoffeln Kalorien: 499 4,4a,6,9,B,C	Zartes Rindergulasch mit Buttermöhren und Nudeln Kalorien: 385* 4,4a,6	Gebratene Hähnchenkeule mit Rahmsoße, gestobtem Kohlrabi und Salzkartoffeln Kalorien: 578* 1,4,4a,6,9	Holsteiner Kartoffelauflauf nach Bauernart mit Speck und Ei Beilage: Gewürzgurke Kalorien: 875 1,6,10,B,C	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsoße, Erbsen und Röstkartoffeln Kalorien: 553* 4,4a,4c,6	Feine Bratwurst in pikanter Soße mit Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien: 395 4,4a,6,9,10,B,C,D,G	Osterlammbraten mit leichter Knoblauchsoße, grüne Butterbohnen und Kartoffeln Kalorien: 502* 4,4a,6,9
Vegetarisch-Vital Menü Grün Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	Weißer Bandnudeln mit Tomaten-Käsesoße Beilage: Grüner Salat in Ananassoße Kalorien: 583 BE 5,9* 1,4,4a,6,10	Crunchy Veggie Burger Gemüseburger aus Karotten, Spinat und Zwiebeln mit Curry- Fruchtsoße und Reis Kalorien: 589 BE 7,9* 1,4,4a,4c,4d,6,9,10,A,G	Frischer Blumenkohl in holländischer Soße mit Salzkartoffeln Kalorien: 239 BE 3,6* 1,4,4a,6,9	Vegetarisches Frikassee mit Champignons, Erbsen und Reis Kalorien: 427 BE 5,3* 1,4,4a,4d,6,9	Vegetarische Bratwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree Kalorien: 606 BE 3,6* 1,4,4a,6,C	Gemüsefrikadelle mit Tomatensoße, Erbsen- Maisgemüse und Spiralnudeln Kalorien: 464 BE 6,6* 1,4,4a,6	FrISChe Champignons in cremiger Sahnesoße mit Reis Kalorien: 359 BE 5,7* 4,4a,6,9
Diät-Menü Menü Blau Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Magerer Rinderkeulenbraten in Bratensoße mit Blumenkohl und Kartoffelpüree Kalorien: 401 BE 2* 4,4a,6,9,10	Hähnchenfilet in Sahnesoße mit Broccoli und Kartoffeln Kalorien: 313 BE 2,6* 4,4a,6,9	1 Paar Wiener auf süß-saurem Schmorkohl und Kartoffelpüree Kalorien: 536 BE 3 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Schweinebraten in Rosmarinsoße mit Rotkohl und Spätzle Kalorien: 488 BE 4,4 1,4,4a,6,9	Seehechtfilet in Krebsrahmsoße mit Blattspinat und Reis Kalorien: 406 BE 3,8* 1,3,4,4a,5,6,9	Kasselernacken mit Bratensoße, Karotten Rustical und Kartoffeln Kalorien: 369 BE 3,1 4,4a,6,9,10,B,C	Hausgemachter Kalbshackbraten in Rahmsoße mit Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 264 BE 3* 1,4,4a,6,9
Hanseaten-Menü Menü Gold Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Paniertes Jägerschnitzel in Jägersoße mit Speck, Leipziger Allerlei und Kartoffeln Kalorien: 436 1,4,4a,6,B,C	Matjesfilets in Sauerrahm mit Zwiebeln, Äpfeln, Speckbohnen und Kartoffeln Kalorien: 1041 1,3,6,10,B,C,D	Schlesisches Himmelreich mit Kasseler in süßer Soße, Backobst und Kartoffelknödeln Kalorien: 766 4,4a,6,8,9,B,C,E	GOURMETMENÜ Norwegisches Lachsfilet in Rieslingsoße mit Blattspinat und Kartoffeln Aufpreis: EUR 3,00 Kalorien: 430* 1,3,4,4a,6,9	Zarte Ochsenbrust in Meerrettichsoße mit Buttermöhren und Kartoffeln Kalorien: 409* 4,4a,6,9,10	Unsere Preise Willkommensangebot: 5 Essen p.P. nur 30€ Jedes Essen nur 8,00€ (Gourmet +3,00€) ab 11 Essen im Monat nur 7,80€ ab 26 Essen im Monat nur 7,60€ Lieferung außerhalb Kaltenkirchen + 0,30€ Rechnungszähler + 1,00€	
International-Menü Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	INDISCH Chicken Makhani Pikantes Hühnerfleisch in Butter-Tomatensauce und Reis Kalorien: 578* 4,4a,6,9,10	ITALIENISCH Knoblauch – Garnelen auf Spaghetti mit Pesto – Sahnesoße Kalorien: 634* 1,3,4,4a,5,6,9	GRIECHISCH Akropolis Platte Bifteki, Gyros und Hähnchensteak mit Tomatenreis Beilage: Tzaziki Kalorien: 839 1,6,9	THAILÄNDISCH Rindfleischstreifen in roter Curry- Kokosmilchsoße mit Reis Kalorien: 476* 4,4a	Wir wünschen schöne Ostertage. 		
Salat Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Salat „Thailändischer Art“ mit Eisberg, Rotkohl, Weißkohl, Möhren, Gurke, Ananas, Hähnchenstreifen, Curry-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 615* 1,4,4a,4b,6,10,11	Salatplatte „Nizza“ mit Eisberg, Oliven, Tomaten, Thunfisch, Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 777* 1,3,4,4a,6,10	Bunter Chefsalat mit Eisberg, 2/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen, American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 634 1,4,4a,6,9,10,B,C	Salat „Paradies“ mit Eisberg, Ananas, Gurke, Karotten, Tomaten und Chicken-Nuggets, Curry-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 747* 1,4,4a,6,9,10			
Süß-/Kaltspeisen- Menü Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Magere Sülze mit Remoulade und Kartoffelsalat "natur" Kalorien: 630 1,6,10,A,B,C,D	Vanillemilchreis mit Pfirsichkompott Kalorien: 629* 6	Paniertes Schweineschnitzel mit Gewürzgurke und buntem Kartoffelsalat Kalorien: 660 1,4,4a,6,10	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Erdbeerkompott Kalorien: 880* 1,4,4a,6,7,A			

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.