


SPEISEPLAN Woche 15.	<u>OSTERMONTAG</u> 10.04.2023	<u>DIENSTAG</u> 11.04.2023	<u>MITTWOCH</u> 12.04.2023	<u>DONNERSTAG</u> 13.04.2023	<u>FREITAG</u> 14.04.2023	<u>SAMSTAG</u> 15.04.2023	<u>SONNTAG</u> 16.04.2023
Deftiger Eintopf Menü Gelb Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Fleischeinlage und Würstchen Kalorien: 620 1,4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Spargelsuppentopf mit Kartoffeleinlage und Fleischklößchen Kalorien: 356 1,4,4a,6,9	Hamburger Steckrübenmus mit geräuchertem Speck und Kochwurst Kalorien: 694 9,10,A,B,C	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Speckstippe und Bockwurst Kalorien: 602 4,4a,9,B,C,G	Linseneintopf mit frischem Gemüse, Schweinefleisch und Bockwurst Kalorien: 730 4,4a,9,B,C,G	Frische Gemüsesuppe mit Porree, Eierstich und Fleischklößchen Kalorien: 322 1,4,4a,6,9	Blumenkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Geflügelwürstchen Kalorien: 493* 1,4,4a,6,9,10,B,C
Tages-Menü Menü Rot Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, gekochter Roter Bete und Kartoffeln Kalorien 554 1,4,4a,6,9,H	Paniertes Hähnchenschnitzel mit pikanter Soße, Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien 381* 1,4,4a,4c,6,9,10	Hamburger Seemannslabskaus mit einem gekochten Ei Beilage: Rollmops mit Gurkenstreifen Kalorien: 476* 1,3,10,B,H	Rollbraten vom Spanferkel auf Sauerkraut und Speckkartoffelpüree Kalorien: 691 4,4a,6,B,C	Geschmorte Hähnchenkeule mit Champignonrahmsauce, Erbsen und Reis Kalorien: 686* 4,4a,6	Schweinehackbällchen in Rahmsauce mit grünen Bohnen und Kartoffeln Kalorien: 496 1,4,4a,6,9	Rote Paprikaschote mit Mettfüllung, Tomatensoße und Gabelspaghetti Kalorien: 766 1,4,4a,6
Vegetarisch-Vital Menü Grün Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	3 gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree Beilage: Gurkensalat Kalorien: 507 BE 3,2* 1,4,4a,6,9,10	Schwäbische Käsespätzle mit Tomatensoße Beilage: Weißkrautsalat in Rahm Kalorien: 752 BE 6,4* 1,4,4a,6,10,C,H	Kartoffel- Zwiebelgratin mit Kohlrabi, Karotten, Bohnen und Erbsen mit Käse überbacken Kalorien: 507 BE 4,2* 1,4,4a,6,9	Spaghetti "Napoli" mit Sojabolognese Beilage: Coleslaw Kalorien: 550 BE 7* 1,4,4a,6,9,10,12	Bunte Gemüseplatte mit Rührei und Zwiebelröstkartoffeln Kalorien: 501 BE 3,9* 1,4,4a,6,9	Broccoli-Nußrösti mit Rahmspinat und Reis Kalorien: 352 BE 5,2* 1,4,4a,4d,6,7,7b,9	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Bechamel und Käse überbacken Kalorien 507 BE 4,2* 1,4,4a,6,9
Diät-Menü Menü Blau Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Pikante Schweineroulade in Rahmsauce mit Erbsen und kleinen Ofenkartoffeln Kalorien: 507 BE 4 4,4a,6,9,10,C	Gebrautes Hokifischfilet mit Petersiliensoße, Broccoli und Reis Kalorien: 372 BE 3,7* 1,3,4,4a,6,9	Putenrollbraten in Sahnesauce mit Bohnen und Salzkartoffeln Kalorien 458 BE 2,6* 4,4a,6,9	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Kohlrabi und Kartoffeln Kalorien: 467 BE 3,2* 4,4a,6	Schweinebraten in Kräutersauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree Kalorien: 450 BE 2,6 4,4a,6,9	Hähnchenschnitzel „natur“ mit Rahmsauce, Schwarzwurzeln in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 317 BE 3,1* 1,4,4a,6,9	Zarte Ochsenbrust mit Kräutersauce, Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien: 411 BE 2,6* 4,4a,6,9
Hanseaten-Menü Menü Gold Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Lachsfrikadelle auf Butterreis mit Lauchcreme Kalorien: 533* 1,3,4,4a,6,9	2 Schweinemedaillons in Rahmsauce, Erbsen und Kartoffeln Kalorien: 483 4,4a,6,9	Rehulasch in Preiselbeersauce, Rotkohl und Spätzle Kalorien: 402* 1,4,4a,6,9,H	GOURMETMENÜ Gebratene Entchenkeule in Orangensauce mit Karotten Rustic und Kroketten Aufpreis: EUR 3,00 Kalorien: 1058* 4,4a,6,9	Gebratenes Forellenfilet in Rieslingsauce mit Blattspinat und Kartoffeln Kalorien: 672* 1,3,4,4a,6,9	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		CHINESISCH Rindfleisch mit Zwiebeln in Sojasauce und Reis Kalorien: 549* 4,4a,11,12,14,A,B,D	INDONESISCH Bami Goreng pikantes Nudelgericht mit viel Gemüse und Hühnerfleisch Kalorien: 437* 4,4a,9,10	KROATISCH Pikante Cevapčići in Paprika – Zwiebelsoße mit Balkangemüse und Tomatenreis Kalorien: 610 4,4a,6,9,10	ITALIENISCH Spaghetti „Carbonara“ mit Käse-Sahnesauce mit Speck- und Tomatenwürfeln Kalorien: 732 1,4,4a,6,9,B,C	Legende der Zusatzstoffe 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	Legende der Allergene 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
Salat Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Wir wünschen einen schönen Feiertag						
Süß-/Kaltspeisen-Menü Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe		Frikadelle mit Senf, Kraut- und Nudelsalat Kalorien: 947 1,4,4a,9,10,C,H	Hausgemachter Quarkauflauf mit Pflaumenkompott Kalorien: 836* 1,6	Hausgemachte Bratheringe süß-sauer eingelegt mit buntem Kartoffelsalat Kalorien: 978* 1,3,9,10	3 Eierpfannkuchen mit Kirschkompott Kalorien: 526* 1,4,4a,6	<i>Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten</i>	

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