


SPEISEPLAN Woche 18.	MONTAG 01.05.2023	DIENSTAG 02.05.2023	MITTWOCH 03.05.2023	DONNERSTAG 04.05.2023	FREITAG 05.05.2023	SAMSTAG 06.05.2023	SONNTAG 07.05.2023
Deftiger Eintopf Menü Gelb Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Bunter Gemüseintopf mit Hühnerfleisch Kalorien: 292* 1,4,4a,9	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeleinlage und gewürfeltem Rindfleisch Kalorien: 269* 4,4a,9	Holsteiner Steckrübenmus mit geräuchertem Speck und Kochwurst Kalorien: 694 9,10,A,B,C	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Speckstippe und Würstchen Kalorien: 609 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Serbische Bohnensuppe mit Paprika, Tomaten und 2 Geflügelwienern Kalorien: 507* 4,4a,9,10,B,C	Blumenkohl-Broccoli-Eintopf mit Kartoffeleinlage und Würstchen Kalorien: 467 1,4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Minestrone italienische Tomatensuppe mit Nudeln, Tomaten und Fleischklößchen Kalorien: 331 1,4,4a,6,9
Tages-Menü Menü Rot Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Deutsches Beefsteak vom Rind in Bratensoße, Leipziger Allerlei und Röstkartoffeln Kalorien 455* 1,4,4a,6,9,10,G	Nudelkäseauflauf mit Schinkenwürfeln Beilage: Tomatensalat Kalorien: 535 1,4,4a,6,9,B,C	Bayrischer Leberkäse mit Speck-Zwiebelsöße, Weißkohl in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 463 1,4,4a,6,9,B,C,D	Gebratene Putenleber mit Zwiebelsöße, Apfelkompott und Kartoffelpüree Kalorien: 551* 4,4a,6	Bratwurst mit gestobtem Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 444 1,4,4a,6,9,10,B,C,D,G	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ in Sauerrahm mit Gurke, Rote Bete, Zwiebeln und Spätzle Kalorien: 478* 1,4,4a,6,H	Truthahnkeulenbraten in Rosmarinsoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen Kalorien: 766* 4,4a,6,9
Vegetarisch-Vital Menü Grün Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	Vegetarisches Filetsteak aus pflanzlichem Eiweiß mit Rosenkohl und Kartoffelklößen mit Brösel Kalorien: 643 BE 8,5* 1,4,4a,6,9,12	Vierländer Gemüseplatte mit gestobtem Spargel und Kartoffelpüree Kalorien: 322 BE 3,2* 1,4,4a,6,9	3 gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffeln Beilage: Apfel-Möhrensalat Kalorien: 548 BE 5,5* 1,4,4a,6,9,10	Schwäbische Gemüsemaultaschen in Tomatensoße und Spiralnudeln Kalorien: 493 BE 7* 1,4,4a,6,9	Omelette mit Champignons in Sahne und Kartoffeln Kalorien: 387 BE 3,5* 1,4,4a,6,9,C	Herzhafte Sauerkrautgratin mit Käse überbacken, Kroutenstreifen in Bechamelsöße Kalorien: 555 BE 2,8* 1,4,4a,6,9,C	Kohlroulade mit Gemüsesojafüllung Kräutersöße und Kartoffeln Kalorien: 377 BE 4,5* 1,4,4a,6,9,12
Diät-Menü Menü Blau Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Milder Kasselernacken mit Soße, junge Möhren und Kartoffeln Kalorien: 354 BE 2,9 4,4a,6,9,10,B,C	Putengeschnetzeltes mit Majoransöße, Rotkohl und Spätzle Kalorien: 387 BE 4,5* 1,4,4a,6,9	Hähnchenbrust „natur“ mit Champignonrahmsöße, Brechbohnen und Kräuterpüree Kalorien: 359 BE 2,2* 4,4a,6	Rinderbraten mit Rahmsöße, Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 346 BE 2,5* 4,4a,6,9	Gebratener Seelachs nach „Helgoländer Art“ mit Tomaten, Zwiebeln, Garnelen und Reis Kalorien: 467 BE 5,6* 1,3,4,4a,5,6,9	Kalbshackbraten in Rahmsöße mit Romanescoröschchen und Salzkartoffeln Kalorien: 266 BE 3,1* 1,4,4a,6,9	3 kleine Rostbratwürste „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Kalorien: 543 BE 3 4,4a,6,10,B,C,H
Hanseaten-Menü Menü Gold Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Kalbsfrrikasse mit Champignons, Erbsen und Reis Kalorien: 469* 1,4,4a,6,9	Gegrilltes Haxenfleisch mit Rotweinsöße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Kalorien: 518 4,4a,6,8,9,12	GOURMETMENÜ 2 Schweinemedallions mit Pfefferlingsoße, gestobtem Spargel und Spätzle Aufpreis: EUR 3,00 Kalorien: 597 1,4,4a,4c,6,9,12,B,C	Matjesfilets in Sauerrahm mit Zwiebeln und Äpfeln mit Speckbohnen und Kartoffeln Kalorien: 1041 1,3,6,10,B,C,D	2 gegrillte Hähnchensteaks in Jägersöße mit Speck, Buttermais und Kartoffelpüree Kalorien: 627 1,4,4a,6,9,10,B,C	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	 Wir wünschen einen schönen Maifeiertag	CHINESISCH Rindfleisch „Szechuan Art“ mit bunten Gemüsestreifen, Zwiebeln, Sojasöße und Reis Kalorien: 469* 4,4a,9,10,12,A,B	ITALIENISCH Makkaroni all' Arrabiata mit Hähnchenstreifen und feuriger Tomatensoße Kalorien: 491* 1,4,4a,6,7	GRIECHISCH Gefüllter Käsebifteki vom Rind in Knoblauchsoße mit Pfannengemüse und Röstkartoffeln Kalorien: 538* 1,4,4a,6,9,12	ITALIENISCH Cannelloni mit Rindfleischfüllung, Tomatensoße und Grana Padano Kalorien: 613* 1,4,4a,6,9	Legende der Zusatzstoffe A mit Farbstoff B mit Konservierungsmittel C mit Antioxidationsmittel D mit Geschmacksverstärker E geschwefelt F geschwärtzt 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 einsch. Laktose 7 - Schalenfrüchte 7a - Mandeln 7b - Haselnuss 7c - Walnuss 7d - Cashewnuss 7e - Pekanuss 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		Ostseesalat mit Räucherlachs und Garnelen auf Eisberg, Tomate und Gurke, Dill-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 516* 1,3,4,4a,4b,4c,5,6,10	Griechischer Bauernsalat mit kleinen Frikadellen und Hirtenkäse, Knoblauch-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 790 1,4,4a,4b,6,10,11,C,H	Schweizer Käsesalat mit Eisberg, Ananas, Gurken, Radieschen Joghurt-Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 730* 1,4,4a,4b,4c,6,10	Salatplatte Nizza mit Oliven, Tomaten, Eisberg, Thunfisch, Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 847* 1,3,4,4a,4b,6,10,11		
Süß-/Kaltspeisen-Menü Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe		Grießspeise mit heißen Kirschen Kalorien: 595* 4,4a,6	Hausgemachte Bratheringe „süß-sauer“ eingelegt mit buntem Kartoffelsalat Kalorien: 978* 1,3,9,10	3 American Pancakes mit Vanillesöße Kalorien: 813* 1,4,4a,6	Rinderfrikadelle mit Coleslaw, Kartoffelsalat „natur“ und Senf Kalorien: 593* 1,4,4a,6,9,10,G		

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.