


SPEISEPLAN Woche 18.	MONTAG 29.04.2024	DIENSTAG 30.04.2024	MITTWOCH 01.05.2024	DONNERSTAG 02.05.2024	FREITAG 03.05.2024	SAMSTAG 04.05.2024	SONNTAG 05.05.2024
1 Deftiger Eintopf Menü Gelb Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Fleischeinlage und Würstchen Kalorien: 640 1,4,4a,9,A,B,C,D,G	Spargelsuppentopf mit Kartoffeleinlage und Fleischklößchen Kalorien: 388 1,4,4a,6,9	Hamburger Steckerrübenmus mit geräuchertem Speck und Kochwurst Kalorien: 759 9,10,A,B,C	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Speckstippe und Bockwurst Kalorien: 647 4,4a,9,B,C,G	Linseneintopf mit frischem Gemüse, Schweinefleisch und Bockwurst Kalorien: 808 4,4a,9,B,C,G	Frische Gemüsesuppe mit Porree, Eierstich und Fleischklößchen Kalorien: 352 1,4,4a,6,9	Blumenkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Geflügelwürstchen Kalorien: 518* 1,4,4a,6,9,B,C
2 Tages-Menü Menü Rot Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, gekochter Roter Bete und Kartoffeln Kalorien: 561 1,4,4a,6,9,H	Paniertes Hähnchenschnitzel mit pikanter Soße, Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien: 385* 1,4,4a,4c,6,9,10	Hamburger Seemannslabskaus mit einem gekochten Ei Beilage: Rollmops mit Gurkenstreifen Kalorien: 553* 1,3,10,B,H	Rollbraten vom Spanferkel auf Sauerkraut und Speckkartoffelpüree Kalorien: 725 4,4a,6,B,C	Rinderhacksteak mit Rahmsoße, Kaisergemüse in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 392* 1,4,4a,6,9,10,G	Schweinehackbällchen in Rahmsoße mit grünen Bohnen und Kartoffeln Kalorien: 499 1,4,4a,6,9	Rote Paprikaschote mit Mettfüllung, Tomatensoße und Gabelspaghetti Kalorien: 774 1,4,4a,6
3 Vegetarisch-Vital Menü Grün Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	3 gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree Beilage: Gurkensalat Kalorien: 516 BE 3,3* 1,4,4a,6,9,10	Schwäbische Käsespätzle mit Tomatensoße Beilage: Weißkrautsalat in Rahm Kalorien: 760 BE 6,5* 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" vegane Bolognese (Erbsenprotein) Beilage: Coleslaw Kalorien: 633 BE 7,5* 1,4,4a,6,9,10	Bunte Gemüseplatte mit Rührei und Zwiebelröstkartoffeln Kalorien: 505 BE 3,9* 1,4,4a,6,9	Broccoli-Nußrösti mit Rahmspinat und Reis Kalorien: 359 BE 5,3* 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
4 Diät-Menü Menü Blau Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Pikante Schweineroulade in Rahmsoße mit Erbsen und kleinen Ofenkartoffeln Kalorien: 511 BE 4 4,4a,6,9,10,C	Gebrautes Hokifischfilet mit Petersiliensoße, Broccoli und Reis Kalorien: 374 BE 3,7* 1,3,4,4a,6,9	Putenrollbraten in Sahnesoße mit Bohnen und Salzkartoffeln Kalorien: 464 BE 2,7* 4,4a,6,9	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Kohlrabi und Kartoffeln Kalorien: 471 BE 3,3* 4,4a,6	Schweinebraten in Kräutersoße mit Rotkohl und Eierknöpfle Kalorien: 512 BE 4,2 1,4,4a,4e,6,9	Hähnchenschnitzel „natur“ mit Rahmsoße, Schwarzwurzeln in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 321 BE 3,2* 1,4,4a,6,9	Zarte Ochsenbrust mit Kräutersoße, Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien: 416 BE 2,6* 4,4a,6,9
5 Hanseaten-Menü Menü Gold Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Lachsfrikadelle auf Butterreis mit Lauchcreme Kalorien: 541* 1,3,4,4a,6,9	2 Schweinemedallions in Rahmsoße mit Erbsen und Kartoffeln Kalorien: 486 4,4a,6,9	Rehulasch in Preiselbeerssoße, Rotkohl und Spätzle Kalorien: 418* 1,4,4a,6,9,H	GOURMETMENÜ Gebratene Entenkeule in Orangensoße mit Karotten Rustic und Kroketten Aufpreis: EUR 3,50 Kalorien: 1089* 4,4a,6,9	Gebratenes Forellenfilet in Rieslingsoße mit Blattspinat und Kartoffeln Kalorien: 684* 1,3,4,4a,6,9	Unsere Preise Willkommensangebot: 5 Essen p.P. nur 30€ Jedes Essen nur 9,30€ (Gourmet +3,50€) ab 11 Essen im Monat nur 9,10€ ab 26 Essen im Monat nur 8,90€ Lieferung außerhalb Kaltenkirchen + 0,30€ Rechnungszähler + 1,00€	
6 International- Menü Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	Thailändisch Hähnchenfiletstücke in Zwiebel-Kokosmilchsoße und Reis Kalorien: 481* 4,4a,6,10	CHINESISCH Rindfleisch mit Zwiebeln in Sojasoße und Reis Kalorien: 555* 4,4a,11,12,14,A,B,D	Wir wünschen einen schönen Maifeiertag 	KROATISCH Pikante Cevapčići in Paprika – Zwiebelsoße mit Balkangemüse und Tomatenreis Kalorien: 619 4,4a,6,9,10	ITALIENISCH Spaghetti „Carbonara“ mit Käse-Sahnesoße mit Speck- und Tomatenwürfeln Kalorien: 781 1,4,4a,6,9,B,C	Legende der Zusatzstoffe A mit Farbstoff B mit Konservierungsstoff 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 - 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
7 Salat Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Frühlingsalat mit Eisberg, Möhrenraspeln, Cranberries, Radicchio und Ziegenkäse Honig-Senf Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 567* 1,4,4a,6,10,C,E	Mango-Mozzarella-Salat mit Katenschinken, Eisberg, Ruccola und Cocktailtomaten Kräuter-Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 540 1,4,4a,6,10		Caesars Salat mit Römersalat, Croutons, Grana Padano und Hähnchenbrust Caesars-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 564* 1,4,4a,6,10	Jahreszeitensalat Salate der Saison mit kleinen Frikadellen Joghurt-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 527 1,4,4a,6,10		
8 Süß-/Kaltspeisen- Menü Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Sahnemilchreis mit Apfelkompott Kalorien: 606* 6	Frikadelle mit Senf, Kraut- und Nudelsalat Kalorien: 947 1,4,4a,9,10,C,H		Hausgemachte Bratheringe süß-sauer eingelegt mit buntem Kartoffelsalat Kalorien: 978* 1,3,9,10	3 Eierpfannkuchen mit Kirschkompott Kalorien: 546* 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 angeben.