


SPEISEPLAN Woche 19.	MONTAG 06.05.2024	DIENSTAG 07.05.2024	MITTWOCH 08.05.2024	HIMMELFAHRT 09.05.2024	FREITAG 10.05.2024	SAMSTAG 11.05.2024	SONNTAG 12.05.2024
Deftiger Eintopf Menü Gelb Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Weißer Bohneneintopf mit Möhren, Kartoffeleinlage und Würstchen Kalorien: 825 4,4a,9,A,B,C,D,G	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch Kalorien: 603 1,4,4a,6,9	Hühnersuppentopf „Hausfrauenart“ mit gewürfeltem Hühnerfleisch, Lauch, Zwiebeln und Karotten Kalorien: 346* 4,4a,9	Deftiger Schnittbohneintopf mit magerem Rindfleisch Kalorien: 347* 4,4a,9	Mecklenburger Steckrübeneintopf mit viel frischem Lauch, Kartoffeln und 2 Würstchen Kalorien: 549 4,4a,9,A,B,C,D,G	Italienische Tomatensuppe mit Cabanossischeiben und Nudeln Kalorien: 441 4,4a,9,B,C,D,H	Hausgemachter Erbseintopf mit Rauchfleisch und Würstchen Kalorien: 790 4,4a,9,A,B,C,D,G
Tages-Menü Menü Rot Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensoße, Backobst und Knödeln Kalorien: 804* 4,4a,6,8,9,B,C,E	Bohnen, Birne und Speck mit Salzkartoffeln Kalorien: 467 1,4,4a,6,9,B,G	Falscher Hase mit Bratensoße, Karotten Rustic und Kartoffelpüree Kalorien: 365 1,4,4a,6,9,10	Geschmorte Rippchen mit Bratensoße, Rosenkohl und Spätzle Kalorien: 582 1,4,4a,6,9,10	Rinderhacksteak mit Rahmsoße, Kaisergemüse in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 392* 1,4,4a,6,9,10,G	3 Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut und Kartoffelpüree Kalorien: 576 4,4a,6,10,B,C,H	Gestobter Wirsingkohl mit Kasseler und Kartoffeln Kalorien: 412 1,4,4a,6,9,B,C
Vegetarisch- Vital Menü Grün Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	Veganer „No Beef Burger“ mit roter Grillsoße, Röstkartoffeln Beilage: Coleslaw Kalorien: 715 BE 4,4* 1,4,4a,4c,6,9,10,12,A,C	Makkaroniaufauf mit Käse überbacken Beilage: Tomatensalat Kalorien: 552 BE 5,5* 1,4,4a,6,9	3 Panierte Gemüsestäbchen mit Lauchcreme und Reis Kalorien: 469 BE: 7,6* 1,4,4a,6,9	Apfel-Kokos-Curry-Creme mit Kartoffeln, Karotten, pürierten Zwiebeln, 6 vegane Hackbällchen Beilage: Blattsalat Kalorien: 566 BE 4,6* 1,4,4a,6,9,10	Blumenkohl-Käse- Medaillon mit Rahmporree und Kartoffeln Kalorien: 313 BE 4,4* 1,4,4a,6,9	Frische Champignons in Sauce Bearnaise mit Grilltomate und Reis Kalorien: 380 BE 5* 1,4,4a,6,9	Kartoffelpuffer mit Paprika und Käse überbacken dazu buntes Gemüse in Rahm Kalorien: 472 BE 4,7* 1,4,4a,4d,6,9
Diät-Menü Menü Blau Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Feine Bratwurst mit pikanter Soße, Möhrchen und Kartoffeln Kalorien: 406 BE 3 4,4a,6,9,10,B,C,D,G	Rindfleischbällchen in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree Kalorien: 526 BE 3,9* 4,4a,6,9,10	Hähnchenbrust mit Pilzsoße, Brechbohnen und Kartoffeln Kalorien: 316 BE 2,6* 4,4a,6,9	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit gekochter Rote Bete und Kartoffeln Kalorien: 560 BE 4,6 1,4,4a,6,9,H	Gedünsteter Seelachs mit Meerrettich-Dillsöße, Broccoli und Reis Kalorien: 402 BE 4,3* 3,4,4a,6,9,10	Hähnchenkeule mit Champignonrahmsoße, Rotkohl und Kartoffeln Kalorien: 624 BE 3,2* 4,4a,6	Zarter Rinderbraten mit Rahmsoße, Karotten und Spätzle Kalorien: 434 BE 4* 1,4,4a,6,9
Hanseaten-Menü Menü Gold Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Gestobter Spitzkohl mit Kasseler, Kohlwurst und Röstkartoffeln Kalorien: 711 1,4,4a,6,9,10,A,B,C	Kleines Eisbein auf Sauerkraut mit Kartoffeln Kalorien: 634 4,4a,12,B,C	GOURMETMENÜ Gebratene Entenbrust in Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen Aufpreis: EUR 3,50 Kalorien: 961* 4,4a,6,9	Geflügel „Cordon Bleu“ in Rahmsoße mit Blumenkohl und Kartoffelpüree Kalorien: 387* 1,4,4a,6,9,B,C,G	Hausgemachte Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurke mit Rosenkohl und Spätzle Kalorien: 458 1,4,4a,6,9,10,B	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€	
International-Menü Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	CHINESISCH Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse und Hähnchenbruststreifen Kalorien: 687* 4,4a,12	THAILÄNDISCH Hähnchenfleisch in Tomaten-Kokossoße und Reis Kalorien: 469* 1,4,4a,6,7,10	TÜRKISCH Lammgulasch „orientalisch“ mit Zwiebeln, Tomaten Knoblauch und Butterreis Kalorien: 444* 4,4a	Wir wünschen einen schönen Feiertag 	CHINESISCH 2 Hähnchenbrustspieße mit Reis mit roter Currysoße Kalorien: 464* 4,4a	Legende der Zusatzstoffe A mit Farbstoff B mit Konservierungsstoff 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 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 <i>Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten</i>	
Salat Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Canarischer Salat mit Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Thunfisch Kräuter-Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 664* 1,3,4,4a,6,10	Salat Mexiko mit Eisberg, Paprika, Mais, Kidney Bohnen und Putenstreifen Curry-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 727* 1,4,4a,6,10,B,C,G	Italienischer Salat mit Eisberg, Ruccola, Tomaten, Basilikum und Mozzarellakäse Pesto-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 435* 1,4,4a,6,7,7d,10	Caesars Salat mit Römersalat, Croutons, Grana Padano, Hähnchenbrust Caesars-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 564* 1,4,4a,6,10			
Süß-/Kaltspeisen- Menü Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade, Kartoffelsalat "natur" bunt garniert Kalorien: 761 1,6,9,10,C,H	Riesengerknödel mit Kirschfüllung und Vanillesoße Kalorien: 694* 1,4,4a,6	Paniertes Hähnchenschnitzel mit buntem Kartoffelsalat Kalorien: 663* 1,4,4a,4c,10	Prager Braten mit Nudel- und Waldorfsalat Kalorien: 746 1,4,4a,9,10,B,C,H			

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