


SPEISEPLAN Woche 21.	<u>PFINGSTMONTAG</u> 20.05.2024	DIENSTAG 21.05.2024	MITTWOCH 22.05.2024	DONNERSTAG 23.05.2024	FREITAG 24.05.2024	SAMSTAG 25.05.2024	SONNTAG 26.05.2024
Deftiger Eintopf Menü Gelb Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch Kalorien: 321* 1,4,4a,6,9,10,G	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeleinlage und gewürfeltem Rindfleisch Kalorien: 293* 4,4a,9	Holsteiner Steckerrübenmus mit geräuchertem Speck und Kochwurst Kalorien: 746 9,10,A,B,C	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Speckstippe und Würstchen Kalorien: 654 4,4a,9,A,B,C,D,G	Serbische Bohnensuppe mit Paprika, Tomaten und 2 Geflügelwienern Kalorien: 540* 4,4a,9,B,C	Blumenkohl-Broccoli-Eintopf mit Kartoffeleinlage und Würstchen Kalorien: 499 1,4,4a,6,9,A,B,C,D,G	Elsässer Spargeltopf mit Kartoffeleinlage, gekochtem Schinken und Fleischklößchen Kalorien: 363 1,4,4a,6,9,B,C
Tages-Menü Menü Rot Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Deutsches Beefsteak vom Rind in Bratensoße, Leipziger Allerlei und Röstkartoffeln Kalorien 458* 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: 477 1,4,4a,6,9,B,C,D	Gebratene Putenleber mit Zwiebelsöße, Apfelkompott und Kartoffelpüree Kalorien: 564* 4,4a,6	Bratwurst mit gestobtem Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 449 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: 783* 4,4a,6,9
Vegetarisch-Vital Menü Grün Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	3 gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffeln Beilage: Apfel-Möhrensalat Kalorien: 561 BE 5,6* 1,4,4a,6,9,10	Vierländer Gemüseplatte mit gestobtem Spargel und Kartoffelpüree Kalorien: 329 BE 3,3* 1,4,4a,6,9	5 Blumenkohl Falafelbällchen in Rahmsöße mit Rosenkohl und Kartoffelklößen mit Bröseln Kalorien: 666 BE 9,8* 4,4a,6,9,11	Schwäbische Gemüsemaultaschen in Tomaten-Frischkäsesöße und Spiralnudeln Kalorien: 652 BE 7* 1,4,4a,6,9	Omelette mit Champignons in Sahne und Kartoffeln Kalorien: 398 BE 3,6* 1,4,4a,6,9,C	Herzhafte Sauerkrautgratin mit Käse überbacken, Karottenstreifen in Bechamelsöße Kalorien: 587 BE 3,3* 1,4,4a,6,9,C	Kohlroulade mit Gemüsesojafüllung Kräutersöße und Kartoffeln Kalorien: 383 BE 4,5* 1,4,4a,6,9,12
Diät-Menü Menü Blau Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	3 Rostbratwürstchen „Nürmberger Art“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Kalorien: 561 BE 3,2 4,4a,6,10,B,C,H	Putengeschnetzeltes mit Majoransöße, Rotkohl und Spätzle Kalorien: 402 BE 4,7* 1,4,4a,6,9	Hähnchenbrust „natur“ mit Champignonrahmsöße, Brechbohnen und Kräuterpüree Kalorien: 366 BE 2,2* 4,4a,6	Rinderbraten mit Rahmsöße, Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 350 BE 2,5* 4,4a,6,9	Gebratener Seelachs nach „Helgoländer Art“ mit Tomaten, Zwiebeln, Garnelen und Reis Kalorien: 474 BE 5,7* 1,3,4,4a,5,6,9	Kalbshackbraten in Rahmsöße mit Romanescoröschen und Salzkartoffeln Kalorien: 270 BE 3,1* 1,4,4a,6,9	Hirschgulasch in Wacholderrahm mit Speckpilzen und Spätzle Kalorien: 501 BE 4,2 1,4,4a,6,9,B,C,H
Hanseaten-Menü Menü Gold Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Kalbsfrikasse mit Champignons, Erbsen und Reis Kalorien: 477* 1,4,4a,6,9	Gegrilltes Haxenfleisch mit Rotweinsöße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Kalorien: 526 1,4,4a,6,8,9,12	GOURMETMENÜ Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und als Beilage: Katenschinken Aufpreis: EUR 3,50 Kalorien: 405 1,4,4a,6,9,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 Speckwürfel, Buttermais und Kartoffelpüree Kalorien: 634 1,4,4a,6,9,10,B,C	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 Kaltentkirchen + 0,30€ Rechnungszahler + 1,00€	
International-Menü Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe		CHINESISCH Rindfleisch „Szechuan Art“ mit bunten Gemüsestreifen, Zwiebeln, Sojasöße und Reis Kalorien: 481* 4,4a,9,10,12,A,B	ITALIENISCH Makkaroni all' Arrabiata mit Hähnchenstreifen und feuriger Tomatensoße Kalorien: 504* 1,4,4a,6,7	GRIECHISCH Gefüllter Käsebiftiki vom Rind mit Knoblauchsöße und Pfannengemüse und Röstkartoffeln Kalorien: 541* 1,4,4a,6,9,12	ITALIENISCH Cannoloni mit Spinat- und Käsefüllung mit Tomatensoße und Grana Padano Kalorien: 663* 1,4,4a,6	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 einsch. Laktose 7 - Schalenfrüchte 7a - Mandeln 7b - Haselnuss 7c - Walnuss 7d - Cashewnuss 7e - Pekanus 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: 400* 1,3,4,4a,5,6,10	Griechischer Bauernsalat mit kleinen Frikadellen und Hirtenkäse, Knoblauch-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 686 1,4,4a,6,10,C,H	Schweizer Käsesalat mit Eisberg, Ananas, Gurken, Radieschen, Joghurt-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 614* 1,4,4a,6,10	Salatplatte Nizza mit Oliven, Tomaten, Eisberg, Thunfische, Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 722* 1,3,4,4a,6,10		
Süß-/Kaltspeisen-Menü Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe		Grießspeise mit heißen Kirschen Kalorien: 671* 4,4a,6	Hausgemachte Bratheringe „süß-sauer“ eingelegt mit buntem Kartoffelsalat Kalorien: 978* 1,3,9,10	3 American Pancakes mit Vanillesöße Kalorien: 845* 1,4,4a,6	Rinderfrikadelle mit Coleslaw, Kartoffelsalat „natur“ und Senf Kalorien: 616* 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 angeben.