

SPEISEPLAN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Woche 47.	18.11.2024	19.11.2024	20.11.2024	21.11.2024	22.11.2024	23.11.2024	24.11.2024
<b>Deftiger Eintopf Menü Gelb</b>  Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Kasserlestreifen  Kalorien: 336 4,4a,9,B,C	<b>Hausgemachter Erbseneintopf</b> mit Rauchfleisch und Würstchen  Kalorien: 790 4,4a,9,A,B,C,D,G	<b>Frischer Möhreintopf</b> mit Speckwürfeln und Würstchen  Kalorien: 529 4,4a,9,A,B,C,D,G	<b>Chili con Carne</b> Mexikanischer Bohneneintopf mit Rinderhack und Reis  Kalorien: 422* 4,4a,9	<b>Linseneintopf</b> mit frischem Gemüse, Schweinefleisch und Bockwürstchen  Kalorien: 811 4,4a,9,A,B,C,D,G	<b>Bunter Gemüse - Nudleintopf</b> mit Hühnerfleisch  Kalorien: 350* 4,4a,4b,4c,4d,4e,4f,9	<b>Steckrübeneintopf</b> mit geräuchertem Speck und Kochwurst  Kalorien: 634 4,4a,9,10,A,B,C
<b>Tages-Menü Menü Rot</b>  Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	<b>Spanferkel</b> auf Weißkohl mit Speck und Knödeln  Kalorien: 856 4,4a,9,B,C	<b>4 Fischstäbchen</b> auf Kartoffelpüree mit gestobtem Rahmgemüse  Kalorien: 560* 1,3,4,4a,6,9	<b>Schweinerollbraten</b> in roter Pfeffersoße mit Romanesco und Kartoffeln  Kalorien: 458 4,4a,6,9	<b>Grünkohl</b> mit Kochwurst und Kartoffeln  Kalorien: 702 4,4a,9,10,A,B,C	<b>Rindfleischfrikadelle</b> mit Bratensoße, Rosenkohl und Kartoffeln  Kalorien: 367* 1,4,4a,6,9,10,G	<b>Burgunderbraten</b> mit Rotweinsöße, Sauerkraut und Kartoffelspätzle  Kalorien: 554 1,4,4a,6,8,9,B,C	<b>Hähnchensteak „natur“</b> mit Geflügelrahmsöße, Blumenkohl und Kartoffeln  Kalorien: 285* 4,4a,6,9
<b>Vegetarisch-Vital Menü Grün</b>  Leicht & Lecker Allergene/Zusatzstoffe	<b>Vierländer Gemüseplatte</b> mit gestobtem Spargel und Kartoffelpüree  Kalorien: 311 BE 3* 1,4,4a,6,9	<b>Lange Spaghetti</b> mit veganer Bolognaise (Erbsenprotein) und Grana Padano Kalorien: 544 BE 6,4* 1,4,4a,6	<b>Tomatencremesuppe</b> mit 2 Gemüse-maultaschen  Kalorien: 453 BE 5,6* 1,4,4a,6,9	<b>Vegetarische Paprikaschote</b> mit Tomatensoße und Gemüsereis  Kalorien: 577 BE 5,8* 1,4,4a,6,9,10	<b>Kräuterröhrei</b> mit Blumenkohl in holländischer Soße und Salzkartoffeln Kalorien: 361 BE 3* 1,4,4a,6,9	<b>Rote Beete Bratling</b> mit Pesto-Sahnesoße und Spaghetti  Kalorien: 634 BE 6,8* 1,4,4a,6,9	<b>2 Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse gefüllt und dazu Kaisergemüse in Rahm  Kalorien: 407 BE 4* 1,4,4a,6,9
<b>Diät-Menü Menü Blau</b>  Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Erbsen, Möhren und Reis  Kalorien: 401 BE 4,5* 4,4a,6,9	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße mit Salzkartoffeln Beilage: Rote Bete  Kalorien: 611 BE 5,2 1,4,4a,6,9,H	<b>Magerer Rinderbraten</b> in Rahmsöße mit Blumenkohl und Kartoffeln  Kalorien: 351 BE 2,6* 4,4a,6,9	<b>Jungschweinerücken</b> in Kräutersöße mit Rosenkohl und Kartoffeln  Kalorien: 399 BE 2,6 4,4a,6,9	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> in milder Senfsöße mit Pariser Karotten und Reis  Kalorien: 441 BE 5* 3,4,4a,6,9,10	<b>Mageres Rindergulasch</b> in Rahmsöße mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln  Kalorien: 338 BE 3,5* 4,4a,6,9	<b>Hausgemachter Hackbraten</b> in Bearner Soße mit Rotkohl und Spätzle  Kalorien: 456 BE 5,1 1,4,4a,6,9
<b>Hanseaten-Menü Menü Gold</b>  Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Hirschrollbraten</b> mit Preiselbeersöße, Rotkohl und Kartoffeln  Kalorien: 405* 4,4a,6,9,H	<b>Holsteiner Rindergulasch</b> mit Zwiebeln, Pilzen und Makkaroni  Kalorien: 496* 4,4a,6	<b>GOURMETMENÜ Fischplatte</b> Schollenfilet, Lachsriegel, Garnelen in einer Honig-Dill Senfsöße, Röstkartoffeln Beilage: Fruchtiger Chinakohlsalat <b>Aufpreis: EUR 3,50</b>  Kalorien: 860* 1,3,4,4a,5,6,9,10,C,E	<b>Kalbsleberragout</b> in Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree Beilage: Gurkensalat in Rahm  Kalorien: 616* 1,4,4a,6,10	<b>Pikante Schweineroulade</b> in Rahmsöße mit Erbsen und Butterspätzle  Kalorien: 512 1,4,4a,6,9,10,C	<b>Unsere Preise</b> <b>Willkommensangebot: 5 Essen p.P. nur 30€</b> Jedes Essen <b>nur 9,30€</b> (Gourmet +3,50€) ab <b>11 Essen im Monat nur 9,10€</b> ab <b>26 Essen im Monat nur 8,90€</b> Lieferung außerhalb Kaltenkirchen + 0,30€ Rechnungszahler + 1,00€	
<b>International-Menü</b>  Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	<b>ITALIENISCH</b> <b>Bunte Tortellini</b> mit Käsefüllung in roter Tomaten – Sahnesöße Beilage: Grüner Salat in Kräuterdressing Kalorien: 560* 1,4,4a,6,10	<b>KROATISCH</b> <b>Cevapcici</b> in Paprika – Zwiebelsoße mit Balkangemüse und Tomatenreis  Kalorien: 619 4,4a,6,9,10	<b>ITALIENISCH</b> <b>Spaghetti „Carbonara“</b> in Käse- Sahnesöße mit Speck- und Tomatenwürfeln  Kalorien: 781 1,4,4a,6,9,B,C	<b>CHINESISCH</b> <b>Rindfleisch mit Zwiebeln</b> in Sojasöße und Reis  Kalorien: 566* 4,4a,11,12,14,A,B,D	<b>INDONESISCH</b> <b>Bami Goreng</b> pikantes Nudelgericht mit viel Gemüse und Hühnerfleisch  Kalorien: 449* 4,4a,9,10	<b>Legende der Zusatzstoffe</b> 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	<b>Legende der Allergene</b> 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
<b>Salat</b>  Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	<b>Salatplatte „Nizza“</b> mit Oliven, Tomaten, Thunfisch und Eisbergsalat  Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 722* 1,3,4,4a,6,10	<b>Salat mit Hähnchenbrust</b> mit Eisberg, Karotten, Gurke und Sellerie  French-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 456* 1,4,4a,6,9,10	<b>Bunter Chesaalat</b> mit Eisberg, 2 1/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen  American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 589 1,4,4a,6,9,10,B,C	<b>Salatplatte</b> nach Frühlingsart mit Grillwürstchen  Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 477 1,4,4a,6,10,A,B,C,D,G	<b>Salat Mexiko</b> mit Eisberg, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Putenstreifen, Curry-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 727* 1,4,4a,6,10,B,C,G		
<b>Süß-/Kaltspeisen-Menü</b>  Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	<b>Bratheringsfilet „süß-sauer“</b> mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat  Kalorien: 979* 1,3,9,10	<b>Tiroler Apfelstrudel</b> mit Vanillesöße  Kalorien: 684* 1,4,4a,6	<b>Prager Braten</b> mit Nudel- und Waldorfsalat  Kalorien: 746 1,4,4a,9,10,B,C,H	<b>Schokoladenmilchreis</b> mit Kirschkompott  Kalorien: 732* 6	<b>Köfta – 2 kleine Rindfleischfrikadellen</b> mit Gemüse und Weichkäse gefüllt, auf Bulgursalat und Tzaziki Kalorien: 524* 1,4,4a,6	<i>Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten</i>	10 - Senf 11 - Sesam 12 - Soja (gen-tech-frei) 13 - Lupinen 14 - Weichtiere

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezichneten 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.