

| SPEISEPLAN | OSTERMONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG | SAMSTAG | SONNTAG |
|--|--|--|---|---|--|--|---|
| Woche 17. | 21.04.2025 | 22.04.2025 | 23.04.2025 | 24.04.2025 | 25.04.2025 | 26.04.2025 | 27.04.2025 |
| Deftiger Eintopf Menü Gelb Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe | Grüner Bohneneintopf mit Kasselerstreifen Kalorien: 336 4,4a,9,B,C | Hausgemachter Erbseneintopf mit Rauchfleisch und Würstchen Kalorien: 790 4,4a,9,A,B,C,D,G | Frischer Möhreineintopf mit Speckwürfeln und Würstchen Kalorien: 529 4,4a,9,A,B,C,D,G | Chili con Carne Mexikanischer Bohneneintopf mit Rinderhack und Reis Kalorien: 422* 4,4a,9 | Linseneintopf mit frischem Gemüse, Schweinefleisch und Bockwürstchen Kalorien: 811 4,4a,9,A,B,C,D,G | Bunter Gemüse - Nudleintopf mit Hühnerfleisch Kalorien: 350* 4,4a,4b,4c,4d,4e,4f,9 | Steckrübeneintopf mit geräuchertem Speck und Kochwurst Kalorien: 634 4,4a,9,10,A,B,C |
| Tages-Menü Menü Rot Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe | Spanferkel auf Weißkohl mit Speck und Knödeln Kalorien: 856 4,4a,9,B,C | 4 Fischstäbchen auf Kartoffelpüree mit gestobtem Rahmgemüse Kalorien: 560* 1,3,4,4a,6,9 | Schweinerollbraten in roter Pfeffersoße mit Romanesco und Kartoffeln Kalorien: 458 4,4a,6,9 | Feine Bratwurst mit Rahmsoße, grünen Bohnen und Kartoffeln Kalorien: 388 4,4a,6,9,10,B,C,D,G | Rindfleischfrikadelle mit Bratensoße, Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien: 367* 1,4,4a,6,9,10,G | Burgunderbraten mit Rotweinsöße, Sauerkraut und Kartoffelspätzle Kalorien: 554 1,4,4a,6,8,9,B,C | Hähnchensteak „natur“ mit Geflügelrahmsoße, Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 285* 4,4a,6,9 |
| Vegetarisch-Vital Menü Grün Leicht & Lecker Allergene/Zusatzstoffe | Vierländer Gemüseplatte mit gestobtem Spargel und Kartoffelpüree Kalorien: 311 BE 3* 1,4,4a,6,9 | Lange Spaghetti mit veganer Bolognaise (Erbsenprotein) und Grana Padano Kalorien: 544 BE 6,4* 1,4,4a,6 | Tomatencremesuppe mit 2 Gemüse-maultaschen Kalorien: 453 BE 5,6* 1,4,4a,6,9 | Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensoße und Gemüsereis Kalorien: 577 BE 5,8* 1,4,4a,6,9,10 | Kräuterröhrei mit Blumenkohl in holländischer Soße und Salzkartoffeln Kalorien: 361 BE 3* 1,4,4a,6,9 | Rote Beete Bratling mit Pesto-Sahnesoße und Spaghetti Kalorien: 634 BE 6,8* 1,4,4a,6,9 | 2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt und dazu Kaisergemüse in Rahm Kalorien: 407 BE 4* 1,4,4a,6,9 |
| Diät-Menü Menü Blau Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe | Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Reis Kalorien: 401 BE 4,5* 4,4a,6,9 | Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Salzkartoffeln Beilage: Rote Bete Kalorien: 611 BE 5,2 1,4,4a,6,9,H | Magerer Rinderbraten in Rahmsoße mit Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 351 BE 2,6* 4,4a,6,9 | Jungschweinerücken in Kräutersoße mit Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien: 399 BE 2,6 4,4a,6,9 | Gedünstetes Fischfilet in milder Senfsoße mit Pariser Karotten und Reis Kalorien: 441 BE 5* 3,4,4a,6,9,10 | Mageres Rindgulasch in Rahmsoße mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln Kalorien: 338 BE 3,5* 4,4a,6,9 | Hausgemachter Hackbraten in Bearnar Soße mit Rotkohl und Spätzle Kalorien: 456 BE 5,1 1,4,4a,6,9 |
| Hanseaten-Menü Menü Gold Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe | Hirschrollbraten mit Preiselbeersoße, Rotkohl und Kartoffeln Kalorien: 405* 4,4a,6,9,H | Holsteiner Rindgulasch mit Zwiebeln, Pilzen und Makkaroni Kalorien: 496* 4,4a,6 | GOURMETMENÜ Fischplatte Schollenfilet, Lachsriegel, Garnelen in einer Honig-Dill Senfsoße, Röstkartoffeln Beilage: Fruchtiger Chinakohlsalat Aufpreis: EUR 3,50 Kalorien: 860* 1,3,4,4a,5,6,9,10,C,E | Kalbsleberragout in Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree Beilage: Gurkensalat in Rahm Kalorien: 616* 1,4,4a,6,10 | Pikante Schweineroulade in Rahmsoße mit Erbsen und Butterspätzle Kalorien: 512 1,4,4a,6,9,10,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 Kaltenkirchen + 0,30€ Rechnungszahler + 1,00€ | |
| International-Menü Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe |  Wir wünschen einen schönen Feiertag | KROATISCH Cevapcici in Paprika – Zwiebelsoße mit Balkangemüse und Tomatenreis Kalorien: 619 4,4a,6,9,10 | ITALIENISCH Spaghetti „Carbonara“ in Käse- Sahnesoße mit Speck- und Tomatenwürfeln Kalorien: 781 1,4,4a,6,9,B,C | CHINESISCH Rindfleisch mit Zwiebeln in Sojasoße und Reis Kalorien: 566* 4,4a,11,12,14,A,B,D | INDONESISCH Bami Goreng pikantes Nudelgericht mit viel Gemüse und Hühnerfleisch Kalorien: 449* 4,4a,9,10 | 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 |
| Salat Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe |  | Salat mit Hähnchenbrust mit Eisberg, Karotten, Gurke und Sellerie French-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 456* 1,4,4a,6,9,10 | Bunter Chesaalat mit Eisberg, 2 1/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 589 1,4,4a,6,9,10,B,C | Salatplatte nach Frühlingsart mit Grillwürstchen Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 477 1,4,4a,6,10,A,B,C,D,G | Salat Mexiko mit Eisberg, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Putenstreifen, Curry-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 727* 1,4,4a,6,10,B,C,G | | |
| Süß-/Kaltspeisen-Menü Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe | | Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße Kalorien: 684* 1,4,4a,6 | Prager Braten mit Nudel- und Waldorfsalat Kalorien: 746 1,4,4a,9,10,B,C,H | Schokoladenmilchreis mit Kirschkompott Kalorien: 732* 6 | Köfta – 2 kleine Rindfleischfrikadellen 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 un verändert 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.