

SPEISEPLAN Woche 24.	<u>PFINGSTMONTAG</u> 09.06.2025	DIENSTAG 10.06.2025	MITTWOCH 11.06.2025	DONNERSTAG 12.06.2025	FREITAG 13.06.2025	SAMSTAG 14.06.2025	SONNTAG 15.06.2025	
Deftiger Eintopf Menü Gelb Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Bunter Gemüseintopf 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 6,9,10,A,B,C	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Speckstippe und Würstchen Kalorien: 654 4,4a,6,9,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: 360 1,4,4a,6,9,B,C	
Tages-Menü Menü Rot Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Deutsches Beefsteak vom Rind in Bratensoße mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln Kalorien 386* 1,4,4a,6,9,10,G	Nudelkäseauflauf mit Schinkenwürfeln Beilage: Tomatensalat Kalorien: 556 1,4,4a,6,9,B,C	Bayrischer Leberkäse mit Speck-Zwiebelsoße, Weißkohl in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 477 1,4,4a,6,9,B,C,D	Gebratene Putenleber mit Zwiebelsoße, Apfelkompott und Kartoffelpüree Kalorien: 566* 4,4a,6	Bratwurst mit gestobtem Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 450 1,4,4a,6,9,10,B,C,D,G	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ in Sauerrahm mit Gurke, Rote Bete, Zwiebeln und Spätzle Kalorien: 487* 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	5 Blumenkohl Falafelbällchen in Rahmsoße mit Rosenkohl und Kartoffelklößen mit Bröseln Kalorien: 666 BE 9,8* 4,4a,6,9,11	Vierländer Gemüseplatte mit gestobtem Spargel und Kartoffelpüree Kalorien: 331 BE 3,3* 1,4,4a,6,9	3 gekochte Eier in Senfsoße mit Fingermöhren und Kartoffeln Kalorien: 449 BE 4* 1,4,4a,6,9,10	Kohlroulade mit Gemüsesojafüllung Kräutersoße und Reis Kalorien: 487 BE 6,7* 1,4,4a,6,9,12	Mezzelune Spinaci mit Spinat gefüllte Teigtaschen und Tomaten-Frischkäsesoße Beilage: Grüner Salat mit Kräuterdressing Kalorien: 1033 BE 12,5* 1,4,4a,6,9,10	Herzhafte Sauerkrautgratin mit Käse überbacken, Karottenstreifen in Bechamelsauce Kalorien: 587 BE 3,3* 1,4,4a,6,9,C	Omelette mit Champignons in Sahne und Reis Kalorien: 531 BE 5,5* 1,4,4a,6,9,C	
Diät-Menü Menü Blau Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	3 Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Kalorien: 561 BE 3,2 4,4a,6,10,B,C,H	Putengeschnetzeltes mit Majoransoße, Rotkohl und Spätzle Kalorien: 402 BE 4,7* 1,4,4a,6,9	Hähnchenbrust „natur“ mit Champignonrahmsauce, Brechbohnen und Kräuterpüree Kalorien: 366 BE 2,2* 4,4a,6	Rinderbraten mit Rahmsauce, Blumenkohl und Rote Bete Gnocchi Kalorien: 335 BE 2,3* 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 Rahmsauce mit Romanescoröschen und Salzkartoffeln Kalorien: 270 BE 3,1* 1,4,4a,6,9	Milder Kasselerramm in Bratensoße mit Fingermöhren und Kartoffeln Kalorien: 361 BE 3 4,4a,6,9,10,B,C	
Hanseaten-Menü Menü Gold Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis Kalorien: 479 1,4,4a,6,9	Gegrilltes Haxenfleisch mit Rotweinsauce, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Kalorien: 528 1,4,4a,6,8,9,12	GOURMETMENÜ Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Katenschinken Aufpreis: EUR 3,50 Kalorien: 413 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 Jägersauce mit Speckwürfel, Buttermais und Kartoffelpüree Kalorien: 636 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 Kaltenkirchen + 0,30€ Rechnungszähler+1,00€		
International-Menü Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	CHINESISCH Rindfleisch „Szechuan Art“ mit bunten Gemüsestreifen, Zwiebeln, Sojasauce und Reis Kalorien: 481* 4,4a,9,10,12,A,B		ITALIENISCH Cannelloni mit Spinat- und Käsefüllung mit Tomatensoße und Grana Padano Kalorien: 663* 1,4,4a,6		GRIECHISCH Gefüllter Käsebifteki vom Rind in Knoblauchsauce mit Pfannengemüse und Röstkartoffeln Kalorien: 541* 1,4,4a,6,9,12		ITALIENISCH Makkaroni all' Arrabiata mit Hähnchenstreifen und feuriger Tomatensoße Kalorien: 504* 1,4,4a,6,7	
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 Ananas-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 841* 1,4,4a,6,10		Salatplatte Nizza mit Oliven, Tomaten, Eisberg, Thunfisch, 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: 674* 4,4a,6		Hausgemachte Bratheringe „süß-sauer“ eingelegt mit buntem Kartoffelsalat Kalorien: 978* 1,3,9,10		3 American Pancakes mit Vanillesauce Kalorien: 845* 1,4,4a,6		Rinderfrikadelle mit Coleslaw, Kartoffelsalat „natur“ und Senf Kalorien: 616* 1,4,4a,6,9,10,G	



Legende der Zusatzstoffe	Legende der Allergene
A mit Farbstoff	1 - Ei
B mit Konservierungsstoff	2 - Erdnüsse
C mit Antioxidationsmittel	3 - Fisch
D mit Geschmacksverstärker	4 - Gluten
E geschwefelt	4a - Weizen
F geschwärzt	4b - Roggen
G mit Phosphat	4c - Gerste
H mit Süßungsmittel	4d - Hafer
I enth. Eine Phenylalaninquelle (Aspartam)	4e - Dinkel
J gewachst	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

*Essen ohne Schweinefleisch

Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten

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.