

SPEISEPLAN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Woche 40.	29.09.2025	30.09.2025	01.10.2025	02.10.2025	03.10.2025	04.10.2025	05.10.2025
Deftiger Eintopf Menü Gelb	Ungarisches Kesselgulasch mit Rindfleisch, Paprika, Gurke und Kartoffeleinlage	Möhreneintopf „Lübecker Art“ mit Kartoffeleinlage und 2 Würstchen	Bohneneintopf aus dicken Bohnen mit Gemüse und Kochwurst	Soljanka Russische Suppe süß-sauer mit Jagdwurst, Salami, Speck und Kartoffeleinlage	Deftiger Erbseneintopf mit frischem Gemüse und Würstchen	Bunte Gemüsesuppe „Gärtnerin Art“ mit Kartoffeln und Geflügelwienner	Elsässer Spargeltopf mit Kartoffeleinlage, gekochtem Schinken und Fleischklößchen
Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 382* 4,4a,9	Kalorien: 529 4,4a,9,A,B,C,D,G	Kalorien: 831 4,4a,9,10,A,B,C	Kalorien: 778 4,4a,6,9,10,A,B,C,G,H	Kalorien: 790 4,4a,9,A,B,C,D,G	Kalorien: 435* 4,4a,9,B,C	Kalorien: 360 1,4,4a,6,9,B,C
Tages-Menü Menü Rot	Kohlroulade mit Speckrahmsauce und Salzkartoffeln	Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Backobst und Kartoffeln	Zarter Putenrollbraten mit Rahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Gemischtes Gulasch mit fruchtiger Schmorrsauce, Erbsen -Wurzelgemüse und Eierknöpfe	3 Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Schweinebraten in Pfefferrahmsauce mit Broccoli und Kartoffeln	Ochsenbrust mit Kräutersauce, Rosenkohl und Kartoffeln
Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 530 4,4a,6,9,B,C	Kalorien 516* 4,4a,6,8,9,B,C,E	Kalorien: 787* 4,4a,6,9	Kalorien: 512 1,4,4a,4e,9	Kalorien: 576 4,4a,6,10,B,C,H	Kalorien: 359 4,4a,6,9	Kalorien: 412* 4,4a,6,9
Vegetarisch-Vital Menü Grün	Spiralnudeln mit Käse dazu Tomatensauce Beilage: Salat in Ananassauce	Fagottini Pomodoro feine Teigtaschen mit würziger Tomaten- Basilikum Füllung und Gorgonzolasauce Kalorien: 742 BE 8,1* 1,4,4a,6,9	3 gekochte Eier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	3 kleine Pfannkuchen mit Champignons á la crème	5 Gemüseköttbullar mit Cajun-Kokossauce, Mais und Spätzle	Vegetarische Kohlroulade in Kräutersauce mit Salzkartoffeln	Gebratene Gemüsevariation in Käsesauce mit Kartoffelpüree
Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 611 BE 5,9* 1,4,4a,6,10		Kalorien: 391 BE 3,3* 1,4,4a,6,9	Kalorien: 511 BE 4,2* 1,4,4a,6,9	Kalorien: 518 BE 6,9* 1,4,4a,6,9	Kalorien: 384 BE 4,6* 1,4,4a,6,9,12	Kalorien 520 BE 3,4* 1,4,4a,6,9
Diät-Menü Menü Blau	Magerer Kasselerrücken in Bratensoße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	Hähnchenbrust in cremiger Bratensoße mit Erbsen-Maisgemüse und Reis	Feine Bratwurst auf süß-sauren Linsen und Kartoffelpüree	Gebratene Rinderleber mit Apfel-Zwiebel-Soße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Tilapia Fischfilet in Steinpilzsauce mit zweierlei Karotten und Kartoffeln	Kalbshackbraten mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Gnocci	Schweinegulasch mit Pilzen, Erbsen- Wurzelgemüse und Nudeln
Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien 436 BE 2,2 4,4a,6,9,10,B,G	Kalorien: 460 BE 5,5* 4,4a,6,9,10	Kalorien: 646 BE 4,6 4,4a,6,9,10,B,C,D,G	Kalorien: 759 BE 3,4* 4,4a,6	Kalorien: 363 BE 3,1* 1,3,4,4a,6	Kalorien: 474 BE 5,7* 1,4,4a,6,9,10	Kalorien: 443 BE 3,9 4,4a,6
Hanseaten-Menü Menü Gold	Alaskaseelachsfilet mit Dillrahmsauce, Fingermöhren und Reis	Hamburger Grützwurst mit Apfelkompott, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree	Jägerschnitzel vom Schwein mit Pilzsauce und Makkaroni Beilage: Tomatensalat	GOURMETMENÜ Gebratene Entenkeule mit Rahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffeln Aufpreis: EUR 3,50	Holsteiner Rinderkeule mit Kräutersauce, Butterbohnen und Kartoffeln	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 Kalkenkirchen + 0,30€ Rechnungszähler+1,00€ *Essen ohne Schweinefleisch	
Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 396* 1,3,4,4a,6,9	Kalorien: 520 4,4a,4d,6,B	Kalorien: 610 1,4,4a,6,B,C	Kalorien: 1040* 4,4a,6,9	Kalorien 375* 4,4a,6,9		
International-Menü	TÜRKISCH Lammhacksteak „Istanbul“ mit buntem Gemüse und Reis	CHINESISCH Rindfleisch „Szechuan Art“ mit buntem Gemüse, Zwiebeln in Sojasauce mit Reis	ITALIENISCH Lasagne mit gemischtem Hack, Spinat, Tomatensauce und Grana Padano überbacken	TÜRKISCH Kebab vom Rind und Kalb mit Tomatenreis Beilage: Tzatziki		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 10 - Senf 11 - Sesam 12 - Soja (gen-tech-frei) 13 - Lupinen 14 - Weichtiere
Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 470* 1,4,4a,6	Kalorien: 481* 4,4a,9,10,12,A,B	Kalorien: 830 1,4,4a,6	Kalorien: 746* 6,9			
Salat	Salatplatte „Dixieland“ mit Eisbergsalat, Mais, Ananas, Möhren, Gurke, Tomate, Geflügel- Mettwurststreifen, Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 626* 1,4,4a,6,10,A,B,C	Geräucherte Putenbrust auf knackig frischen Salaten mit Früchten Joghurt-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 535* 1,4,4a,6,10,A,B,C,G	Mango-Mozarella Salat mit Eisberg, Ruccola, Cocktailtomaten und Katenschinken Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 579 1,4,4a,6,10	Bunter Chefsalat mit Käse, Schinkenstreifen und 2 1/2 Eiern, American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 589 1,4,4a,6,10,B,C			
Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe							
Süß-/Kaltspeisen- Menü	Hausgemachter Quarkauflauf mit Pflaumenkompott	Frikadelle mit bunt garniertem Kartoffelsalat und Mixed Pickles	Milchreis mit Kirschkompott	Paniertes Kotelett mit buntem Kartoffelsalat, Senf und Ketchup			
Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 852* 1,6	Kalorien: 661 1,4,4a,9,10,E,H	Kalorien: 698* 6	Kalorien: 718 1,4,4a,6,10			

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.