

SPEISEPLAN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Woche 44.	27.10.2025	28.10.2025	29.10.2025	30.10.2025	31.10.2025	01.11.2025	02.11.2025
Deftiger Eintopf Menü Gelb	Weißer Bohneneintopf mit Möhren, Kartoffeleinlage und Würstchen	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	Hühnersuppentopf „Hausfrauenart“ mit gewürfeltem Hühnerfleisch, Lauch, Zwiebeln und Karotten	Deftiger Schnittbohneintopf mit magerem Rindfleisch	Mecklenburger Steckrübeneintopf mit viel frischem Lauch, Kartoffeln und 2 Würstchen	Italianische Tomatensuppe mit Cabanossischeiben und Nudeln	Hausgemachter Erbseneintopf mit Rauchfleisch und Würstchen
Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 821 4,4a,9,A,B,C,D,G	Kalorien: 598 1,4,4a,6,9	Kalorien: 346* 4,4a,9	Kalorien: 347* 4,4a,9	Kalorien: 549 4,4a,9,A,B,C,D,G	Kalorien: 441 4,4a,4b,4c,4d,4e,4f,9 B,C,D,H	Kalorien: 790 4,4a,9,A,B,C,D,G
Tages-Menü Menü Rot	Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensoße, Backobst und Knödeln	Bohnen, Birne und Speck mit Salzkartoffeln	Falscher Hase mit Bratensoße, Karotten Rustic und Kartoffelpüree	Geschmorte Rippchen mit Bratensoße, Rosenkohl und Spätzle	Geschnetzeltes aus der Hähnchenbrust mit Rotkohl und Eierknöpfe	3 Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Gestobter Wirsingkohl mit Kasseler und Kartoffeln
Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 812* 4,4a,6,8,9,B,C,E	Kalorien: 469 1,4,4a,6,9,B,G	Kalorien: 366 1,4,4a,6,9,10	Kalorien: 583 1,4,4a,6,9,10	Kalorien: 425* 1,4,4a,4e,6,9	Kalorien: 576 4,4a,6,10,B,C,H	Kalorien: 412 1,4,4a,6,9,B,C
Vegetarisch- Vital Menü Grün	Frische Champignons in Sauce Bearnaise mit Grilltomate und Reis	Makkaroniauflauf mit Käse überbacken Beilage: Tomatensalat	3 Panierte Gemüsestäbchen mit Lauchcreme und Reis	Apfel-Kokos-Curry-Creme mit Kartoffeln, Karotten, pürierten Zwiebeln und 6 veganen Hackbällchen Beilage: Blattsalat	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Rahmporree und Kartoffeln	3 gekochte Eier mit Rahmspinat und Kartoffeln	Kartoffelpuffer mit Paprika und Käse überbacken dazu buntes Gemüse in Rahm
Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 381 BE 5* 1,4,4a,6,9	Kalorien: 504 BE 4,9* 1,4,4a,6,9	Kalorien: 471 BE: 7,6* 1,4,4a,6,9	Kalorien: 575 BE 4,7* 4,4a,6,9,10	Kalorien: 316 BE 4,4* 1,4,4a,6,9	Kalorien: 391 BE 3,3* 1,4,4a,6,9	Kalorien: 472 BE 4,8* 1,4,4a,4d,6,9
Diät-Menü Menü Blau	Feine Bratwurst mit pikanter Soße, Möhrchen und Kartoffeln	Rindfleischbällchen in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree	Hähnchenbrust mit Pilzen à la Creme, Brechbohnen und Kartoffeln	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit gekochter Rote Bete und Kartoffeln	Gedünsteter Seelachs mit Meerrettich-Dillsöße, Broccoli und Reis	Mageres Rindergulasch in Rahmsöße, mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln	Zarter Rinderbraten mit Rahmsöße, Karotten und Spätzle
Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 406 BE 3 4,4a,6,9,10,B,C,D,G	Kalorien: 526 BE 3,9* 4,4a,6,9,10	Kalorien: 316 BE 2,6* 4,4a,6,9	Kalorien: 561 BE 4,6 1,4,4a,6,9,H	Kalorien: 402 BE 4,3* 3,4,4a,6,9,10	Kalorien: 338 BE 3,5* 4,4a,6,9	Kalorien: 434 BE 4* 1,4,4a,6,9
Hanseaten-Menü Menü Gold	Grünkohlplatte mit Kasseler, Kochwurst und Röstkartoffeln	Kleines Eisbein auf Sauerkraut mit Kartoffeln	GOURMETMENÜ Gebratene Kalbsleber in Rahmsöße mit Kartoffelpüree Beilage: Apfelkompott Aufpreis: EUR 3,50	Geflügel „Cordon Bleu“ in Rahmsöße mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	Hausgemachte Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, mit Rosenkohl und Spätzle	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€ *Essen ohne Schweinefleisch	
Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 800 4,4a,6,9,10,A,B,C	Kalorien: 634 4,4a,12,B,C	Kalorien: 560 4,4a,6,C	Kalorien: 387* 1,4,4a,6,9,B,C,G	Kalorien: 458 1,4,4a,6,9,10,B		
International-Menü	CHINESISCH Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse und Hähnchenbruststreifen	THAILÄNDISCH Hähnchenfleisch in Tomaten-Kokossoße mit Reis	TÜRKISCH Lammgulasch „orientalisch“ mit Zwiebeln, Tomaten Knoblauch und Butterreis	ITALIENISCH Lasagne mit gemischtem Hack, Spinat, Tomatensoße und Grana Padano überbacken		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	
Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 687* 4,4a,12	Kalorien: 471* 1,4,4a,6,7,10	Kalorien: 445* 4,4a	Kalorien: 830 1,4,4a,6		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	
Salat	Canarischer Salat mit Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Thunfisch	Salat Mexiko mit Eisberg, Paprika, Mais, Kidney Bohnen und Putenstreifen Curry-Dressing kleines Brötchen	Italienischer Salat mit Eisberg, Ruccola, Tomaten, Basilikum und Mozzarellakäse Pesto-Dressing kleines Brötchen	Bunter Chefsalat mit Eisberg, 2 1/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen,			
Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 664* 3,4,4a,6,10	Kalorien: 727* 4,4a,6,10,B,C,G	Kalorien: 482* 1,4,4a,6,7,7d,10	Kalorien: 589 1,4,4a,6,9,10,B,C			
Süß-/Kaltspeisen-Menü	Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade, Kartoffelsalat "natur", bunt garniert	Riesengermknödel mit Kirschfüllung und Vanillesoße	Bratheringsfilet „süß-sauer“ mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat	Grießflammerie mit Erdbeerkompott	Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten		
Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 761 6,9,10,C,H	Kalorien: 694* 1,4,4a,6	Kalorien: 978* 3,9,10	Kalorien: 638* 4,4a,6			

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