

SPEISEPLAN Woche 52.	MONTAG 22.12.2025	DIENSTAG 23.12.2025	Heiligabend 24.12.2025	1.Weihnachtstag 25.12.2025	2.Weihnachtstag 26.12.2025	SAMSTAG 27.12.2025	SONNTAG 28.12.2025
Deftiger Eintopf Menü Gelb	Serbische Bohnensuppe mit Paprika, Tomaten und Würstchen Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	„Minestrone“ Italienische Tomatensuppe mit Nudeln, Tomaten und Fleischklößchen Kalorien: 629 4,4a,9,A,B,C,D,G	Deftige Gemüse-Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln und Bockwurst Kalorien: 358 1,4,4a,4b,4c,4d,4e,4f,6,9	Irish Stew deftiger Weißkohleintopf mit Lammfleischwürfeln und Kartoffeln Kalorien: 655 4,4a,9,B,C,G	Gelber Erbseneintopf mit frischem Gemüse, Rauchfleischscheinlage und Würstchen Kalorien: 307* 4,4a,9	Frischer Möhreneintopf mit Kochwurst Kalorien: 613 4,4a,9,10,A,B,C	Hühnersuppenkopf mit frischem Gemüse Kalorien: 321* 4,4a,9
Tages-Menü Menü Rot	Grünkohl mit Kochwurst und Kartoffelpüree Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Rinderbraten in deftiger Jus mit jungen Möhren und Kartoffeln Kalorien: 355* 9	Knusperfisch gefüllt mit Tomate-Mozzarella auf grünen Bandnudeln und Tomaten-Käsesoße Kalorien: 646* 1,3,4,4a,6,9	Feines Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis Kalorien: 479* 1,4,4a,6,9	Zarte Ochsenbrust in Meerrettichsoße mit grünen Bohnen und Kartoffeln Kalorien: 419* 4,4a,6,9,10	Kasselerbauch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Kalorien: 623 4,4a,6,B,C	Hirschrollbraten mit Preiselbeersoße, Leipziger Allerlei und Kartoffeln Kalorien: 374* 4,4a,6,9,H
Vegetarisch-Vital Menü Grün	Gnocchi - kleine Kartoffelklößchen mit Tomaten-Basilikumsoße Beilage: Grüner Salat in Kräuterdressing Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	Kartoffelgratin mit Hirtenkäse überbacken Beilage: Coleslaw Kalorien: 740 BE 3,5* 1,4,4a,6,9,10	Spaghetti Funghi Italienische Nudeln mit einer Champignonpilzsoße Beilage: Gurkensalat in Rahm Kalorien: 637 BE 6,4* 1,4,4a,6,9,10	Brechspargel in holländischer Soße, Rührei und Kartoffel-Möhrenpüree Kalorien: 419 BE 2,4* 1,4,4a,6,9	Omelette in holländischer Soße mit Rahmspinat und Kartoffeln Kalorien: 353 BE 2,8* 1,4,4a,6,9,C	Tomatencremesuppe mit 2 Gemüsemaultaschen Kalorien: 453 BE 5,6* 1,4,4a,6,9	Paniertes Milchschnitzel mit Gouda gefüllt, mit Käsesoße und Reis Kalorien: 597 BE 6,5* 1,4,4a,6,9,12,A,B,G
Diät-Menü Menü Blau	Gebratene Hähnchenkeule in Rahmsoße mit Blumenkohl und Kartoffeln Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Putengeschnetzeltes in Curry-Apfelsoße mit Erbsen und Butterreis Kalorien: 440 BE 5,5* 4,4a,6,9,10	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit gekochter Rote Bete und Kartoffeln Kalorien: 561 BE 4,6 1,4,4a,6,9,H	Deutsches Rinderbeefsteak in „Dijoner“-Zwiebelsoße mit Kohlrabi in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 413 BE 3,2* 1,4,4a,6,9,10,G	Gedünstetes Hokfilet in Kräutersoße mit Romanesco und Reis Kalorien: 379 BE 3,5* 3,4,4a,6,9	Rinderroulade gefüllt mit Speck, Gurke und Zwiebeln in Rahmsoße mit Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien: 390 BE 3,1 4,4a,6,9,10,B	Putenbrust in heller Soße mit grünen Bohnen und Spätzle Kalorien: 489 BE 3,9* 1,4,4a,6,9
Hanseaten-Menü Menü Gold	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ in Sauerrahmsoße mit Rote Bete gemüse und Gabelspaghetti Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Schlesisches Himmelreich mit Kasseler in süßer Soße, Backobst und Kartoffelknödeln Kalorien: 797 4,4a,6,8,9,B,C,E	GOURMETMENÜ Gebratene Entenbrust in Rahmsoße mit Apfelsrotkohl und Kartoffelklößen Aufpreis: EUR 3,50 Kalorien: 961 4,4a,6,9	Rehgulasch in Preiselbeersoße mit Rosenkohl und Spätzle Kalorien: 373 1,4,4a,6,9,H	Schlachtplatte Schweinesteak, Rostbratwürstchen und Wiener Würstchen auf Sauerkraut und Kartoffelspeckpüree Kalorien: 752 4,4a,6,10,A,B,C,D,G,H	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	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 Ienth. Eine Phenylalaninquelle (Aspartam) J gewachst
International-Menü	Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe					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-techn-frei) 13 - Lupinen 14 - Weichtiere	<small>*Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten</small>
Salat	Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe						
Süß-/Kaltspeisen-Menü	Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe						

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.