


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 Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Serbische Bohnensuppe mit Paprika, Tomaten und Würstchen Kalorien: 629 4,4a,9,A,B,C,D,G	„Minestrone“ Italienische Tomatensuppe mit Nudeln, Tomaten und Fleischklößchen Kalorien: 358 1,4,4a,4b,4c,4d,4e,4f,6,9	Deftige Gemüse-Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln und Bockwurst Kalorien: 655 4,4a,9,B,C,G	Irish Stew deftiger Weißkohleintopf mit Lammfleischwürfeln und Kartoffeln Kalorien: 307* 4,4a,9	Gelber Erbseneintopf mit frischem Gemüse, Rauchfleischinlage und Würstchen Kalorien: 774 4,4a,9,A,B,C,D,G	Frischer Möhreeneintopf mit Kochwurst Kalorien: 613 4,4a,9,10,A,B,C	Hühnersuppentopf mit frischem Gemüse Kalorien: 321* 4,4a,9
Tages-Menü Menü Rot Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Grünnkohl mit Kochwurst und Kartoffelpüree Kalorien: 702 4,4a,6,9,10,A,B,C	Rinderbraten in deftigem 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 Meerrettischsoße 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 Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	Gnocchis - kleine Kartoffelklößchen mit Tomaten-Basilikumsoße Beilage: Grüner Salat in Kräuterdressing Kalorien: 534 BE 7,4* 1,4,4a,6,10	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 Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Gebratene Hähnchenkeule in Curry-Apfelsoße mit Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 540 BE 2,6* 4,4a,6,9	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 Hokifilet 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 Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ in Sauerrahmsoße mit Rote Betegemüse und Gabelspaghetti Kalorien: 420* 4,4a,4b,4c,4d,4e,4f,6,H	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 Apfelrotkohl und Kartoffelklößen Aufpreis: EUR 3,50 Kalorien: 961 4,4a,6,9	Rehgulasch in Preiselbeerssoße 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	
International-Menü Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe						Legende der Zusatzstoffe A mit Farbstoff B mit Konservierungsmittel 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 - 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
Salat Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe						*Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten	
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.