

SPEISEPLAN Woche 03.	MONTAG 12.01.2026	DIENSTAG 13.01.2026	MITTWOCH 14.01.2026	DONNERSTAG 15.01.2026	FREITAG 16.01.2026	SAMSTAG 17.01.2026	SONNTAG 18.01.2026
<b>Deftiger Eintopf</b> Menü Gelb	Weißer Bohneneintopf mit Möhren, Kartoffeleinlage und Würstchen	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	Hühnersuppentopf „Hausfrauenart“ mit gewürfeltem Hühnerfleisch, Lauch, Zwiebeln und Karotten	Deftiger Schnittbohneneintopf mit magerem Rindfleisch	Mecklenburger Steckrübeneintopf mit viel frischem Lauch, Kartoffeln und 2 Würstchen	Italienische 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
<b>Tages-Menü</b> 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 Eierknöpfle	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
<b>Vegetarisch- Vital</b> 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* 1,4,4a,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
<b>Diät-Menü</b> 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-Dillsoße, Broccoli und Reis	Mageres Rindergerulash in Rahmsoße, mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln	Zarter Rinderbraten mit Rahmsoße, Karottenscheiben 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
<b>Hanseaten-Menü</b> Menü Gold	Grünkohliplatte mit Kasseler, Kochwurst und Röstkartoffeln	Kleines Eisbein auf Sauerkraut mit Kartoffeln	<b>GOURMETMENÜ</b> Gebratene Kalbsleber in Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree Beilage: Apfelkompott <b>Aufpreis: EUR 3,50</b>	Geflügel „Cordon Bleu“ in Rahmsoße mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	Hausgemachte Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, mit Rosenkohl und Spätzle	<b>Unsere Preise</b> 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€ Rechnungszahler+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,6,6,C	Kalorien: 387* 1,4,4a,6,9,B,C,G	Kalorien: 458 1,4,4a,6,9,10,B		
<b>International-Menü</b>	<b>CHINESISCH</b> Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse und Hähnchenbruststreifen	<b>THAILÄNDISCH</b> Hähnchenfleisch in Tomaten-Kokossoße mit Reis	<b>TÜRKISCH</b> Lammgulasch „orientalisch“ mit Zwiebeln, Tomaten Knoblauch und Butterreis	<b>ITALIENISCH</b> Lasagne mit gemischtem Hack, Spinat, Tomatensoße und Grana Padano überbacken	<b>CHINESISCH</b> 2 Hähnchenbrustspieße mit Reis und roter Currysoße	<b>Legende der Zusatzstoffe</b> A mit Farbstoff B mit Konservierungstoff C mit Antioxidationsmittel D mit Geschmacksverstärker E geschweift F geschwärzt G mit Phosphat H mit Süßungsmittel I enth. Eine Phenylalaninquelle (Aspartam) J gewachst	<b>Legende der Allergene</b> 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
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	Kalorien: 466* 4,4a		
<b>Salat</b>	<b>Canarischer Salat</b> mit Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Thunfisch	<b>Salat Mexiko</b> mit Eisberg, Paprika, Mais, Kidney Bohnen und Putenstreifen	<b>Italienischer Salat</b> mit Eisberg, Ruccola, Tomaten, Basilikum und Mozzarellakäse	<b>Bunter Chefsalat</b> mit Eisberg, 2 1/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen,	<b>Caesars Salat</b> mit Römersalat, Croutons, Grana Padano, Hähnchenbrust		
Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Kräuter-Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 664* 1,3,4,4a,6,10	Curry-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 727* 1,4,4a,6,10,B,C,G	Pesto-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 482* 1,4,4a,6,7,7d,10	American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 589 1,4,4a,6,9,10,B,C	Caesars-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 564* 1,4,4a,6,10		
<b>Süß-/Kaltspeisen-Menü</b>	Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade, Kartoffelsalat "natur", bunt garniert	Riesengerknödel mit Kirschfüllung und Vanillesoße	Bratheringfilet „süß-sauer“ mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat	Grießflammerie mit Erdbeerkompott	Prager Braten mit Nudel- und Waldorfsalat		
Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 761 6,9,10,C,H	Kalorien: 694* 1,4,4a,6	Kalorien: 978* 1,3,9,10	Kalorien: 638* 4,4a,6	Kalorien: 754 1,4,4a,9,10,B,C,H	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.