

SPEISEPLAN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	KARFREITAG	SAMSTAG	OSTERSONNTAG
Woche 14.	30.03.2026	31.03.2026	01.04.2026	02.04.2026	03.04.2026	04.04.2026	05.04.2026
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 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,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	Geschnitzeltes aus der Hähnchenbrust in Rahmsoße mit Rotkohl und Eierknöpfle	3 Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Osterlammbraten mit leichter Knoblauchsauce, grünen Butterbohnen 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: 507* 4,4a,6,9
Vegetarisch- Vital Menü Grün	Frische Champignons in Sauce Bernaise 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
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-Dillsoße, Broccoli und Reis	Mageres Rindergulasch 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
Hanseaten-Menü Menü Gold	Grünkohlplatte mit Kasseler, Kochwurst und Röstkartoffeln	Kleines Eisbein auf Sauerkraut mit Kartoffeln	GOURMETMENÜ Gebratene Kalbsleber in Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree Beilage: Apfelkompott Aufpreis: EUR 3,50	Geflügel „Cordon Bleu“ in Rahmsoße mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	Hausgemachte Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, mit Rosenkohl und Spätzle	Unsere Preise Willkommensangebot: 5 Essen p.P. nur 39€ Jedes Essen nur 9,80€ (Gourmet +3,50€) ab 11 Essen im Monat nur 9,60€ ab 26 Essen im Monat nur 9,40€ 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: 389* 1,4,4a,6,9,B,C,G	Kalorien: 458 1,4,4a,6,9,10,B		
International-Menü	CHINESISCH Asiatische Nudelpanne 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	Wir wünschen schöne Ostertage 		
Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 685* 4,4a,12	Kalorien: 471* 1,4,4a,6,7,10	Kalorien: 445* 4,4a	Kalorien: 830 1,4,4a,6			
Salat	Canarischer Salat mit Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Thunfisch	Salat Mexiko mit Eisberg, Paprika, Mais, Kidney Bohnen und Putenstreifen	Italianischer Salat mit Eisberg, Ruccola, Tomaten, Basilikum und Mozzarellakäse	Bunter Chefsalat mit Eisberg, 2 1/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen,			
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: 585 1,4,4a,6,9,10,B,C			
Süß-/Kaltspeisen-Menü	Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade, Kartoffelsalat “natur”, bunt garniert	Riesengermknödel mit Kirschfüllung und Vanillesoße	Hausgemachte Bratheringe „süß-sauer“ mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat	Grießflammerie mit Erdbeerkompott			
Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 761 1,6,9,10,C,H	Kalorien: 694* 1,4,4a,6	Kalorien: 978* 1,3,9,10	Kalorien: 638* 4,4a,6			
					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