


SPEISEPLAN Woche 18.	MONTAG 27.04.2026	DIENSTAG 28.04.2026	MITTWOCH 29.04.2026	DONNERSTAG 30.04.2026	FREITAG 01.05.2026	SAMSTAG 02.05.2026	SONNTAG 03.05.2026	
Deftiger Eintopf Menü Gelb Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Holsteiner Erbseneintopf mit Rauchfleisch und einer Bockwurst Kalorien: 784 4,4a,9,B,C,G	„Minestrone“ Italienische Tomatensuppe mit Nudeln, Tomaten und Fleischklößen Kalorien: 358 1,4,4a,6,9	Deftiger Schnittbohneintopf mit magerem Schweinefleisch Kalorien: 410 4,4a,9	Frühlingsuppentopf nach Hausfrauen Art mit Lauch, Zwiebeln, Karotten, Nudeln und Hühnerfleisch Kalorien: 372* 4,4a,9	Blumenkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Geflügelwienern Kalorien: 518* 1,4,4a,6,9,B,C	Ungarisches Kesselgulasch mit Rindfleisch, Paprika, Gurke und Kartoffeleinlage Kalorien: 382* 4,4a,9	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Speckstippe und Würstchen Kalorien 654 4,4a,9,A,B,C,D,G	
Tages-Menü Menü Rot Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Falscher Hase mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Kartoffeln Kalorien: 362 1,4,4a,6,9,10	Nackensteak „Jäger Art“ mit Pilzsoße, Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 463 4,4a,6,B,C	Kohlroulade mit Speckrahmsoße und Kartoffelpüree Kalorien: 563 4,4a,6,9,B,C	Geflügel „Cordon Bleu“ in Rahmsoße mit Buttererbsen und Gnocchi Kalorien: 534* 1,4,4a,6,9,B,C,G	Schinkenkrakauer auf Speckkohl mit Kartoffeln Kalorien: 562 4,4a,9,10,B,C,D,G	Lebergeschnetzeltes vom Rind mit Apfel-Zwiebelsoße und Kartoffelpüree Kalorien: 497* 4,4a,6	Truthahnrollbraten in Sahnesoße, Pariser Karotten und Kartoffeln Kalorien: 472* 4,4a,6,9	
Vegetarisch-Vital Menü Grün Leicht & Lecker Allergene/Zusatzstoffe	Kürbisnudeln Makkaroni mit einer Hokkaidokürbissoße Beilage: Grüner Salat mit Kräuterdressing Kalorien: 636 BE 6,7* 1,4,4a,6,9,10	Eieromelette in holländischer Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree Kalorien: 447 BE 3* 1,4,4a,6,9,C	Bolognese aus roten Linsen mit Spaghetti Kalorien: 442 BE 6,4* 4,4a,9	Pikantes Pilzgulasch mit Zwiebeln, Lauch und Reis Kalorien: 385 BE 6,4* 4,4a,6,9	Gerösteter Rosenkohl in Nusssoße und Käse gebacken mit Kartoffelpüree Kalorien: 727 BE 4,1* 1,3,4,4a,6,7,9	Gebackener Camembert in Knusperpanade auf Pfannengemüse mit Nudeln Kalorien: 606 BE 5,7* 1,4,4a,6,9	Vegetarische Bratwurst auf Kartoffelpüree Kalorien: 620 BE 4* 1,4,4a,6,C	
Diät-Menü Menü Blau Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Hühnerfrikassee mit Champignon- Spargelsoße mit Butterreis Kalorien: 486 BE 5,6* 1,4,4a,6,9	Gefüllte Schweineroulade mit Bratensoße, grünen Bohnen und Kartoffeln Kalorien: 394 BE 2,8 4,4a,6,9,10,C	Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln Kalorien: 323 BE 3,2* 4,4a,6,9	Magerer Rinderbraten in Meerrettichsoße mit Romanesco und Kartoffeln Kalorien: 385 BE 2,9* 4,4a,6,9,10	Frisches Bratheringsfilet auf Julienne Gemüse mit Petersiliensoße und Kartoffelpüree Kalorien 486 BE 2,3* 1,3,4,4a,6,9	Thüringer Mettsteak in Rahmsoße mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 361 BE 3,4 1,4,4a,6,9,10	Hirschgulasch in Wacholderrahm mit Speckpilzen und Spätzle Kalorien: 472 BE 3,8 1,4,4a,6,9,B,C,H	
Hanseaten-Menü Menü Gold Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	GOURMETMENÜ Wildschweinbraten in Backpflaumensoße mit Spitzkohl in Rahm und Semmelknödel Aufpreis: EUR 3,50 Kalorien: 605 1,4,4a,6,9	Rehgulasch in Preiselbeerssoße mit Rotkohl und Spätzle Kalorien: 417* 1,4,4a,6,9,H	Gebratenes Hokifischfilet (Seehecht, MSC) mit Kräutersahnesoße, Möhren und Kartoffeln Kalorien: 348* 3,4,4a,6,9	1 Paar Münchner Weißwurst mit Sauerkraut, Kartoffelspeckpüree und süßem Senf Kalorien: 828 4,4a,6,9,10,B,C,G	Gebratene Hähnchenbrust mit Rahmsoße, Brokkoli und Spätzle Kalorien: 370* 1,4,4a,6,9	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		
International- Menü Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	GRIECHISCH Fischroulade „Mykonos“ mit Spinat-Käsefüllung, Kräutersoße und Reis Kalorien: 494* 3,4,4a,6,9	AMERIKANISCH Louisiana/USA Makkaroni mit Rindfleischbällchen und Cajun-Kossoße Beilage: Gurkensalat in Rahm Kalorien: 825* 1,4,4a,6,9,10	TÜRKISCH Kebab vom Rind und Kalb mit Tomatenreis Beilage: Tzatziki Kalorien: 803* 6,9	CHINESISCH Schweinefleisch „süß-sauer“ mit buntem Chinagemüse und Reis Kalorien: 542 9,10,12,A,B	Wir wünschen einen schönen Maifeiertag 		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	egende 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 Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Bunter Chefsalat mit Käse, Schinkenstreifen und 2 1/2 Eiern American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 585 1,4,4a,6,10,B,C	Sizilianischer Salat Paprika, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Hirtenkäse, Krautsalat und Geflügel-Mettwurst Knoblauch- Dressing kleines Brötchen Kalorien: 699* 1,4,4a,6,10,A,B,C,H	Canarischer Salat mit Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebel und Thunfisch Kräuter – Dressing kleines Brötchen Kalorien: 664* 1,3,4,4a,6,10	Salat „Paradies“ mit Eisberg, Ananas, Gurken, Karotten, Tomaten und Nuggets Curry- Dressing kleines Brötchen Kalorien: 705* 1,4,4a,6,9,10				
Süß-/Kaltspeisen- Menü Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Magere Süße mit Remoulade und Kartoffelsalat „natur“ Kalorien: 630 1,6,10,A,B,C,D	Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße Kalorien: 565* 6	Paniertes Schweineschnitzel mit Gewürzgurke und buntem Kartoffelsalat Kalorien: 660 1,4,4a,6,10	Milchreis mit Kirschkompott Kalorien: 698* 6			Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten	