

SPEISEPLAN Woche 25.	MONTAG 15.06.2026	DIENSTAG 16.06.2026	MITTWOCH 17.06.2026	DONNERSTAG 18.06.2026	FREITAG 19.06.2026	SAMSTAG 20.06.2026	SONNTAG 21.06.2026
<b>Deftiger Eintopf</b> Menü Gelb  Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Möhren, Kartoffeleinlage und Würstchen  Kalorien: 821 4,4a,9,A,B,C,D,G	<b>Käse-Lauchsuppe</b> mit Hackfleisch  Kalorien: 598 1,4,4a,6,9	<b>Hühnersuppentopf</b> „Hausfrauenart“ mit gewürfeltem Hühnerfleisch, Lauch, Zwiebeln und Karotten Kalorien: 346* 4,4a,9	<b>Deftiger Schnittpohneintopf</b> mit magerem Rindfleisch  Kalorien: 347* 4,4a,9	<b>Mecklenburger Steckrübeneintopf</b> mit viel frischem Lauch, Kartoffeln und 2 Würstchen  Kalorien: 549 4,4a,9,A,B,C,D,G	<b>Italienische Tomatensuppe</b> mit Cabanossischeiben und Nudeln  Kalorien: 441 4,4a,9,B,C,D,H	<b>Hausgemachter Erbseneintopf</b> mit Rauchfleisch und Würstchen  Kalorien: 790 4,4a,9,A,B,C,D,G
<b>Tages-Menü</b> Menü Rot  Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Rosinensoße, Backobst und Knödeln  Kalorien: 812* 4,4a,6,8,9,B,C,E	<b>Bohnen, Birne und Speck</b> mit Salzkartoffeln  Kalorien: 469 1,4,4a,6,9,B,G	<b>Falscher Hase</b> mit Bratensoße, Karotten Rustic und Kartoffelpüree  Kalorien: 366 1,4,4a,6,9,10	<b>Geschmorte Rippchen</b> mit Bratensoße, Rosenkohl und Spätzle  Kalorien: 583 1,4,4a,6,9,10	<b>Geschmoteltes aus der Hähnchenbrust</b> in Rahmsoße mit Rotkohl und Eierknöpfle  Kalorien: 425* 1,4,4a,4e,6,9	<b>3 Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree  Kalorien: 576 4,4a,6,10,B,C,H	<b>Gestobter Wirsingkohl</b> mit Kasseler und Kartoffeln  Kalorien: 412 1,4,4a,6,9,B,C
<b>Vegetarisch- Vital</b> Menü Grün  Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	<b>Frische Champignons</b> in Sauce Bearnaise mit Grilltomate und Reis  Kalorien: 381 BE 5* 1,4,4a,6,9	<b>Makkaroniauflauf</b> mit Käse überbacken Beilage: Tomatensalat  Kalorien: 504 BE 4,9* 1,4,4a,6,9	<b>3 Panierte Gemüsestäbchen</b> mit Lauchcreme und Reis  Kalorien: 471 BE: 7,6* 1,4,4a,6,9	<b>Apfel-Kokos-Curry-Creme</b> mit Kartoffeln, Karotten, pürierten Zwiebeln und 6 veganen Hackbällchen Beilage: Blattsalat Kalorien: 575 BE 4,7* 1,4,4a,6,9,10	<b>Blumenkohl-Käse- Medaillon</b> mit Rahmporree und Kartoffeln  Kalorien: 316 BE 4,4* 1,4,4a,6,9	<b>3 gekochte Eier</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln  Kalorien: 391 BE 3,3* 1,4,4a,6,9	<b>Kartoffelpuffer</b> mit Paprika und Käse überbacken dazu buntes Gemüse in Rahm  Kalorien: 472 BE 4,8* 1,4,4a,4d,6,9
<b>Diät-Menü</b> Menü Blau  Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	<b>Feine Bratwurst</b> mit pikanter Soße, Möhrchen und Kartoffeln  Kalorien: 406 BE 3 4,4a,6,9,10,B,C,D,G	<b>Rindfleischbällchen</b> in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree  Kalorien: 526 BE 3,9* 4,4a,6,9,10	<b>Hähnchenbrust</b> mit Pilzen à la Creme, Brechbohnen und Kartoffeln  Kalorien: 316 BE 2,6* 4,4a,6,9	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße mit gekochter Rote Bete und Kartoffeln  Kalorien: 561 BE 4,6 1,4,4a,6,9,H	<b>Gedünsteter Seelachs</b> mit Meerrettich-Dillsoße, Brokkoli und Reis  Kalorien: 402 BE 4,3* 3,4,4a,6,9,10	<b>Mageres Rindergulasch</b> in Rahmsoße, mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln  Kalorien: 338 BE 3,5* 4,4a,6,9	<b>Zarter Rinderbraten</b> mit Rahmsoße, Karotten- scheiben und Spätzle  Kalorien: 434 BE 4* 1,4,4a,6,9
<b>Hanseaten-Menü</b> Menü Gold  Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Kabeljau in Rote-Beete Knusperpanade</b> auf Leipziger Allerlei, Kräuter Hollandaise und Röstkartoffeln  Kalorien: 458* 1,4,4a,6,9	<b>Kleines Eisbein</b> auf Sauerkraut mit Kartoffeln  Kalorien: 634 4,4a,12,B,C	<b>GOURMETMENÜ</b> <b>Gebratene Kalbsleber</b> in Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree Beilage: Apfelkompott <b>Aufpreis: EUR 3,50</b>  Kalorien: 560* 4,4a,6,C	<b>Geflügel</b> „Cordon Bleu“ in Rahmsoße mit Blumenkohl und Kartoffelpüree  Kalorien: 387* 1,4,4a,6,9,B,C,G	<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, mit Rosenkohl und Spätzle  Kalorien: 458 1,4,4a,6,9,10,B	<b>Unsere Preise</b> <b>Willkommensangebot: 5 Essen p.P. nur 39€</b> <b>Jedes Essen nur 9,80€ (Gourmet +3,50€)</b> <b>ab 11 Essen im Monat nur 9,60€</b> <b>ab 26 Essen im Monat nur 9,40€</b> Lieferung außerhalb Kalkenkirchen + 0,30€ Rechnungszähler+1,00€ <b>*Essen ohne Schweinefleisch</b>	
<b>International-Menü</b>  Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	<b>CHINESISCH</b> <b>Asiatische Nudelpanne</b> mit Gemüse und Hähnchenbruststreifen  Kalorien: 685* 4,4a,12	<b>THAILÄNDISCH</b> <b>Hähnchenfleisch</b> in Tomaten-Kokossoße mit Reis  Kalorien: 471* 1,4,4a,6,7,10	<b>TÜRKISCH</b> <b>Lammgulasch „orientalisch“</b> mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Butterreis  Kalorien: 445* 4,4a	<b>ITALIENISCH</b> <b>Lasagne</b> mit gemischtem Hack, Spinat, Tomatensoße und Grana Padano überbacken  Kalorien: 830 1,4,4a,6	<b>CHINESISCH</b> <b>2 Hähnchenbrustspieße</b> mit Reis und roter Currysoße  Kalorien: 466* 4,4a	<b>Legende der Zusatzstoffe</b> 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  <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	
<b>Salat</b>  Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	<b>Canarischer Salat</b> mit Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Thunfisch  Kräuter-Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 664* 1,3,4,4a,6,10	<b>Salat Mexiko</b> mit Eisberg, Paprika, Mais, Kidney Bohnen und Putenstreifen Curry-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 727* 1,4,4a,6,10,B,C,G	<b>Italienischer Salat</b> mit Eisberg, Ruccola, Tomaten, Basilikum und Mozzarellakäse Pesto-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 482* 1,4,4a,6,7,7d,10	<b>Bunter Chesalet</b> mit Eisberg, 2 1/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen,  American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 585 1,4,4a,6,9,10,B,C	<b>Caesars Salat</b> mit Römersalat, Croutons, Grana Padano, Hähnchenbrust Caesars-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 564* 1,4,4a,6,10		
<b>Süß-/Kaltspeisen- Menü</b>  Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	<b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b> mit Remoulade, Kartoffelsalat "natur", bunt garniert  Kalorien: 761 1,6,9,10,C,H	<b>Riesengerknödel</b> mit Kirschfüllung und Vanillesoße  Kalorien: 694* 1,4,4a,6	<b>Bratheringsfilet „süß-sauer“</b> mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat  Kalorien: 978* 1,3,9,10	<b>Grießflammerie</b> mit Erdbeerkompott  Kalorien: 638* 4,4a,6	<b>Prager Braten</b> mit Nudel- und Waldorfsalat  Kalorien: 754 1,4,4a,9,10,B,C,H	<i>Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten</i>	

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.