

SPEISEPLAN Woche 26.	MONTAG 22.06.2026	DIENSTAG 23.06.2026	MITTWOCH 24.06.2026	DONNERSTAG 25.06.2026	FREITAG 26.06.2026	SAMSTAG 27.06.2026	SONNTAG 28.06.2026
<b>Deftiger Eintopf Menü Gelb</b>  Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Blumenkohleintopf</b> mit Kartoffeleinlage, Schinkenwürfeln und Wiener Würstchen  Kalorien: 536 1,4,4a,6,9,A,B,C,D,G	<b>Frischer Wirsingkohleintopf</b> mit Kartoffeleinlage und Kohlwurst  Kalorien: 598 4,4a,9,10,A,B,C	<b>Hühnersuppe</b> mit buntem Gemüse und Reiseinlage  Kalorien: 369* 4,4a,9	<b>Holländischer gelber Erbseneintopf</b> mit frischem Gemüse und Würstchen  Kalorien: 774 4,4a,9,A,B,C,D,G	<b>Ungarisches Kesselgulasch</b> mit Rindfleisch, Paprika, Gurke und Kartoffeleinlage  Kalorien: 382* 4,4a,9	<b>Porree-Topf</b> mit Champignons, Tomaten und Würstchen  Kalorien: 475 1,4,4a,6,9,A,B,C,D,G	<b>„Minestrone“</b> Italienische Tomatensuppe mit Nudeln, Tomaten und Fleischklößchen  Kalorien: 358 1,4,4a,6,9
<b>Tages-Menü Menü Rot</b>  Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	<b>Kohlroulade</b> mit Speckrahmsauce und Kartoffeln  Kalorien: 512 4,4a,6,9,B,C	<b>Texas Hacksteak</b> aus reinem Rindfleisch mit Bratensoße, Buttermais und Reis  Kalorien: 514* 1,4,4a,6,9,10,G	<b>Burgunderbraten</b> in Rotweinsauce mit Sauerkraut und Kartoffeln  Kalorien: 414 4,4a,6,8,9,B,C	<b>2 Leberknödel</b> auf Bayrisch Kraut mit Kartoffelpüree  Kalorien: 453 1,4,4a,6,9	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Kartoffeln Beilage: Remoulade  Kalorien: 812* 1,3,4,4a,6,9,10,C	<b>Schinkenbratwurst</b> mit gestobten Bohnen und Kartoffelspeckpüree  Kalorien: 614 1,4,4a,6,9,10,B,C,D,G	<b>Gebatene Putenoberkeule</b> mit Bratensoße, Rosenkohl und Kartoffeln  Kalorien: 450* 4,4a,6,9,10
<b>Vegetarisch-Vital Menü Grün</b>  Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	<b>Karotten-Sesam Schnitzel</b> auf Mais-Erbsengemüse mit Röstkartoffeln Beilage: Sour- Creme  Kalorien: 591 BE 6,4* 1,4,4a,6,9,10,11	<b>Cannelloni</b> mit Spinat- und Käsefüllung mit Tomatensoße und Grana Padano  Kalorien: 663 BE 4,2* 1,4,4a,6	<b>Pilzgulasch</b> mit Porreegemüse und Kartoffeln  Kalorien: 282 BE 3,9* 1,4,4a,6,9	<b>Bunte Tortellini</b> mit Käsefüllung und Gorgonzolasoße  Kalorien: 649 BE 5,6* 1,4,4a,6,9	<b>Rotes Kichererbsen-Curry</b> mit Brokkoli, Paprika, Zwiebeln und Reis  Kalorien: 524 BE 6,7* 4,4a,9,10	<b>Omelette</b> mit Rahmspinat und Gnocchi  Kalorien: 563 BE 5,8* 1,4,4a,6,9,C	<b>Vegetarisches pan. Schnitzel</b> mit Kräutersoße, Fingermöhren und Reis  Kalorien: 427 BE 5,4* 1,4,4a,4d,6,9,12
<b>Diät-Menü Menü Blau</b>  Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Rahmsauce, Brokkoli und Kartoffeln  Kalorien: 384 BE 4* 1,4,4a,4c,6,9	<b>Lammrollbraten</b> in leichter Knoblauchsauce mit Romanesco und Reis  Kalorien: 553 BE 3,6* 4,4a,6,9	<b>Bratwurst „Thüringer Art“</b> mit Zwiebelsoße, Butterbohnen und Kartoffelpüree  Kalorien: 465 BE 2,3 4,4a,6,9,10,B,C,D,G	<b>Hackbraten</b> in Rahmsauce mit buntem Gemüse und Kartoffeln  Kalorien: 329 BE 3,6 1,4,4a,6,9	<b>Putenbrust</b> in Zwiebelcreme mit Kartoffel und Kartoffelpüree  Kalorien: 437 BE 2,6* 4,4a,6,10	<b>2 kleine Rinderfrikadellen</b> mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffeln  Kalorien: 543 BE 3,9* 1,4,4a,6,9,10	<b>2 zarte Schweinerückensteaks</b> in Rahmsauce, gestobten Spargelstücken und Kartoffeln Kalorien: 466 BE 3 1,4,4a,6,9
<b>Hanseaten-Menü Menü Gold</b>  Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Rheinischer Rindersauerbraten</b> mit Rosinensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  Kalorien: 721* 4,4a,6,9	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Pilzrahmsauce mit Rote Bete Gemüse und Kartoffeln  Kalorien: 301* 4,4a,6,H	<b>Geflügel „Cordon Bleu“</b> auf Balkangemüse, Kräuterholländaise und Reis  Kalorien: 512* 1,4,4a,4c,6,9,B,C,G	<b>GOURMETMENÜ</b> <b>Gebatene Entenbrust</b> in Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  <u>Aufpreis: EUR 3,50</u> Kalorien: 961* 4,4a,6,9	<b>Schlachtplatte</b> 1 Schweinesteak, 1 Rostbrat- und 1 Wiener Würstchen auf Sauerkraut mit Röstkartoffeln  Kalorien: 733 4,4a,6,10,A,B,C,D,G,H	<b>Unsere Preise</b> <b>Willkommensangebot: 5 Essen p.P. nur 39€</b> Jedes Essen <b>nur 9,80€</b> (Gourmet +3,50€) ab <b>11 Essen</b> im Monat <b>nur 9,60€</b> ab <b>26 Essen</b> im Monat <b>nur 9,40€</b> Lieferung außerhalb Kaltenkirchen + 0,30€ Rechnungszähler+1,00€ <b>*Essen ohne Schweinefleisch</b>	
<b>International-Menü</b>  Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	<b>TÜRKISCH</b> <b>Köfta – 2 kleine Rindfleischfrikadellen</b> gefüllt mit Gemüse und Weichkäse, dazu Paprika-Zwiebelsoße und Reis Kalorien: 546* 1,4,4a,6	<b>CHINESISCH</b> <b>Hühnerfleisch „süß-sauer“</b> mit buntem Chinagemüse und Reis  Kalorien: 458* 9,10,12,A,B	<b>ITALIENISCH</b> <b>Spaghetti Bolognese</b> mit gemischtem Hack und Grana Padano  Kalorien: 691 1,4,4a,6	<b>THAILÄNDISCH</b> <b>Gebatenes Tilapia-Filet (Buntbarsch)</b> in roter Currysoße und Reis  Kalorien: 458* 3,4,4a	<b>ITALIENISCH</b> <b>Makkaroni in Pesto-Sahnesauce</b> mit gebratenen Hähnchenbruststreifen  Kalorien: 648* 1,4,4a,6,9	<b>Legende der Zusatzstoffe</b> 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	
<b>Salat</b>  Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	<b>Ostseesalat</b> mit Räucherlachs und Garnelen auf Eisberg, Tomaten, Gurke Dill-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 428* 1,3,4,4a,5,6,10	<b>Caesars Salat</b> mit Römersalat, Tomaten, Croutons, Grana Padano, Hähnchenbrust Caesars-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 564* 1,4,4a,6,10	<b>Balkansalat</b> mit Paprika, Mais, Gurken, Tomaten und Hähnchencrossies, Knoblauch - Dressing kleines Brötchen Kalorien: 648* 1,4,4a,6,9,10	<b>Frühlingsalat</b> mit Eisberg, Radicchio, Möhrenraspel, Cranberrys, Ziegenkäse Honig-Senf-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 564* 1,4,4a,6,10,C,E	<b>Bunter Chefsalat</b> mit Eisberg, 2 1/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen, American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 585 1,4,4a,6,10,B,C	<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 - 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	
<b>Süß-/Kaltspeisen-Menü</b>  Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit heißen Erdbeeren  Kalorien: 521* 1,4,4a,6	<b>Frikadelle</b> mit Senf auf Krautsalat und Kartoffelsalat  Kalorien: 807 1,4,4a,9,10,C,H	<b>Rote Grütze</b> mit Vanillesoße  Kalorien: 565* 6	<b>2 Gebratene Hähnchenbrustspieße</b> auf Couscoussalat mit Minzjoghurt  Kalorien: 639* 4,4a,6,9,12	<b>Milchreis</b> mit Kirschkompott  Kalorien: 698* 6	<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.