

SPEISEPLAN Woche 27.	MONTAG 29.06.2026	DIENSTAG 30.06.2026	MITTWOCH 01.07.2026	DONNERSTAG 02.07.2026	FREITAG 03.07.2026	SAMSTAG 04.07.2026	SONNTAG 05.07
Deftiger Eintopf Menü Gelb Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch Kalorien: 321* 4,4a,9	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeleinlage und gewürfeltem Rindfleisch Kalorien: 293* 4,4a,9	Holsteiner Steckrübenmus mit geräuchertem Speck und Kochwurst Kalorien: 746 6,9,10,A,B,C	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Speckstippe und Würstchen Kalorien: 654 4,4a,6,9,A,B,C,D,G	Serbische Bohnensuppe mit Paprika, Tomaten und 2 Geflügelwienern Kalorien: 540* 4,4a,9,B,C	Blumenkohl-Brokkoli-Eintopf mit Kartoffeleinlage und Würstchen Kalorien: 499 1,4,4a,6,9,A,B,C,D,G	Elsässer Spargeltopf mit Kartoffeleinlage, gekochtem Schinken und Fleischklößchen Kalorien: 360 1,4,4a,6,9,B,C
Tages-Menü Menü Rot Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Deutsches Beefsteak vom Rind in Bratensoße, Leipziger Allerlei und Kartoffeln Kalorien 386* 1,4,4a,6,9,10,G	Nudeldkäseaufauf mit Schinkenwürfeln Beilage: Tomatensalat Kalorien: 556 1,4,4a,6,9,B,C	Bayrischer Leberkäse mit Speck-Zwiebelsoße, Weißkohl in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 477 1,4,4a,6,9,B,C,D	Gebratene Putenleber mit Röstzwiebeln, Apfelkompott und Kartoffelpüree Kalorien: 566* 4,4a,6	Bratwurst mit gestobtem Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 453 1,4,4a,6,9,10,B,C,D,G	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ in Sauerrahm mit Gurke, Rote Bete, Zwiebeln und Spätzle Kalorien: 487* 1,4,4a,6,H	Truthahnkeulenbraten in Rosmarinsoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen Kalorien: 783* 4,4a,6,9
Vegetarisch-Vital Menü Grün Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	5 Blumenkohl Falafel-Bällchen in Rahmsoße mit Rosenkohl und Kartoffelklößen mit Bröseln Kalorien: 666 BE 9,8* 4,4a,6,9,11	Vierländer Gemüseplatte mit gestobtem Spargel und Kartoffelpüree Kalorien: 331 BE 3,3* 1,4,4a,6,9	3 gekochte Eier in Senfsoße mit Fingermöhren und Kartoffeln Kalorien: 415 BE 3,4* 1,4,4a,6,9,10	Kohlroulade mit Gemüsesojafüllung Kräutersoße und Reis Kalorien: 487 BE 6,7* 1,4,4a,6,9,12	Mezzelune Spinachi mit Spinat gefüllte Teigtaschen und Tomaten-Frischkäsesoße Beilage: Grüner Salat mit Kräuterdressing Kalorien: 1033 BE 12,5* 1,4,4a,6,9,10	Herzhafte Sauerkrautgratin mit Käse überbacken dazu Kartoffenstreifen in Bechamelsoße Kalorien: 587 BE 3,3* 1,4,4a,6,9,C	Omelette mit Champignons in Sahne und Reis Kalorien: 531 BE 5,5* 1,4,4a,6,9,C
Diät-Menü Menü Blau Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	3 Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Kalorien: 561 BE 3,2 4,4a,6,10,B,C,H	Putengeschnetzeltes mit Majoransoße, Rotkohl und Spätzle Kalorien: 402 BE 4,7* 1,4,4a,6,9	Hähnchenbrust „natur“ mit Champignonrahmsoße, Brechbohnen und Kräuterpüree Kalorien: 366 BE 2,2* 4,4a,6	Rinderbraten in Rahmsoße, Blumenkohl und Eierknöpfe Kalorien: 446 BE 3,6* 1,4,4a,4e,6,9	Gebratener Seelachs nach „Helgoländer Art“ mit Tomaten, Zwiebeln, Garnelen und Reis Kalorien: 474 BE 5,7* 1,3,4,4a,5,6,9	Kalbshackbraten in Rahmsoße mit Romanesco und Salzkartoffeln Kalorien: 270 BE 3,1* 1,4,4a,6,9	Milder Kasselerkamm in Bratensoße mit Fingermöhren und Kartoffeln Kalorien: 361 BE 3 4,4a,6,9,10,B,C
Hanseaten-Menü Menü Gold Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis Kalorien: 479* 1,4,4a,6,9	Gegrillte Schweinehaxe mit Rotweinssoße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln Kalorien: 528 1,4,4a,6,8,9,12	GOURMETMENÜ 2 Schweinemedallions mit Pfifferlingsoße, gestobtem Spargel und Spätzle Aufpreis: EUR 3,50 Kalorien: 615 1,4,4a,4c,6,9,12,B,C	Matjesfilets in Sauerrahm mit Zwiebeln und Äpfeln mit Speckbohnen und Kartoffeln Kalorien: 1041 1,3,6,10,B,C,D	2 gegrillte Hähnchensteaks in Jägersoße mit Speckwürfel, Buttermais und Kartoffelpüree Kalorien: 636 1,4,4a,6,9,10,B,C	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€ <small>Lieferung außerhalb Kaltenkirchen + 0,30€ Rechnungszähler+1,00€</small> *Essen ohne Schweinefleisch	
International-Menü Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	ITALIENISCH Pikante Garnelen mit Spaghetti und Tomaten-Knoblauchsoße Kalorien: 462* 3,4,4a,5,6	CHINESISCH Rindfleisch „Szechuan Art“ mit bunten Gemüsestreifen, Zwiebeln, Sojasoße und Reis Kalorien: 481* 4,4a,10,12,A,B	ITALIENISCH Cannelloni mit Spinat- und Käsefüllung mit Tomatensoße und Grana Padano Kalorien: 663* 1,4,4a,6	GRIECHISCH Gefüllter Käsebifteki vom Rind in Knoblauchsoße mit Pfannengemüse und Röstkartoffeln Kalorien: 541* 1,4,4a,6,9,12	ITALIENISCH Makkaroni all' Arrabiata mit Hähnchenstreifen und feuriger Tomatensoße Kalorien: 504* 1,4,4a,6,7	Legende der Zusatzstoffe 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	
Salat Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Bunter Chefsalat mit Eisberg, 2 1/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 585 1,4,4a,6,10,B,C	Ostseesalat mit Räucherlachs und Garnelen auf Eisberg, Tomate und Gurke Dill-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 428* 1,3,4,4a,5,6,10	Griechischer Bauernsalat mit kleinen Frikadellen und Hirtenkäse Knoblauch-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 686 1,4,4a,6,10,C,H	Schweizer Käsesalat mit Eisberg, Ananas, Gurken, Radieschen Ananas-Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 841* 1,4,4a,6,10	Salatplatte Nizza mit Oliven, Tomaten, Eisberg, Thunfisch Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 721* 1,3,4,4a,6,10	Legende 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 - Pekanus 7f - Paranuss 7g - Pistazie 7h - Macadamianuss 8 - Schwefeldioxid/Sulfite 9 - Sellerie 10 - Senf 11 - Sesam 12 - Soja (gen-tech-frei) 13 - Lupinen 14 - Weichtiere	
Süß-/Kaltspeisen-Menü Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Hähnchenschnitzel mit Waldorf- und Nudelsalat Kalorien: 793* 1,4,4a,4c,9,10,H	Grießspeise mit heißen Kirschen Kalorien: 674* 4,4a,6	Hausgemachte Bratheringe „süß-sauer“ mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat Kalorien: 978* 1,3,9,10	3 American Pancakes mit Vanillesoße Kalorien: 845* 1,4,4a,6	Rinderfrikadelle mit Coleslaw, Kartoffelsalat „natur“ und Senf Kalorien: 616* 1,4,4a,6,9,10,G	<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.