

SPEISEPLAN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Woche 51.	17.12.2018	18.12.2018	19.12.2018	20.12.2018	21.12.2018	22.12.2018	23.12.2018
Deftiger Eintopf Menü Gelb Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Frischer Wurzeleintopf mit Bauchfleisch und Würstchen Kalorien: 503 4,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch und Reiseinlage Kalorien: 319* 4,9	Rote Bete Suppe mit Kartoffeleinlage und Fleischklößchen Kalorien: 461 1,4,6,9,H	Hausgemachte Gemüsekartoffelsuppe mit Speckwürfeln und 2 Bockwürstchen Kalorien: 626 4,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Kürbis-Möhreneintopf mit einer Scheibe Kasselernackern Kalorien: 404 4,6,9,10,B,C	Frischer Wirsingkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Würstchen Kalorien: 481 4,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Mailänder Tomatensuppe mit Gemüse, Nudeln und Kabanossischeiben Kalorien: 408 4,9,B,C,D,H
Tages-Menü Menü Rot Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensoße, Backobst und Knödeln Kalorien: 791* 4,6,8,9,B,C,E	Gemischtes Gulasch aus Rind und Schwein mit Champignons, Zwiebeln und Makkaroni Kalorien: 522 4,6	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit deftigem Soße, Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln Kalorien: 456 1,4,6,9,10	Putenrollbraten in Sahnesoße mit Broccoli und Kartoffeln Kalorien: 505* 4,6,9	„Fish and Chips“ 2 Fischfrikadellen mit Röstkartoffeln Beilage: Remoulade Kalorien: 1050* 3,4,6,10,C,H	Hähnchensteak mit Porree in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 368* 1,4,6,9	Geflügelfrikadelle in Soße mit Spargelstücken in holländischer Soße und Salzkartoffeln Kalorien 505* 1,4,6,9,10
Vegetarisch-Vital Menü Grün Leicht & Lecker Allergene/Zusatzstoffe	Gefülltes Veggie Schnitzel mit Tomate und Mozzarella auf Spaghetti mit ZucchiniGemüse Kalorien: 568 BE 6,9* 1,4,6,9	6 Veggie Köttbullar mit Rahmsauce, Erbsen und Reis Kalorien: 639 BE 4,9* 4,6,9	Kokosnuss-Linsencurry mit Reis Kalorien: 405 BE 6,8* 4,9,10	3 gekochte Eier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Kalorien: 445 BE 3,5* 1,4,6,9	Kartoffelpuffer mit Paprika und Käse überbacken, dazu buntes Gemüse in Rahm Kalorien: 465 BE 4,7* 1,4,6,9	Frischer Blumenkohl in holländischer Soße mit Kartoffelpüree Kalorien: 327 BE 3* 1,4,6,9	Frische Champignons in cremiger Sahnesauce mit Makkaroni Kalorien: 445 BE 6* 4,6,9
Diät-Menü Menü Blau Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Gebratene Hähnchenkeule in Rahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln Kalorien: 591 BE 3,2* 4,6,9	Magerer Rinderbraten in Pfeffersauce mit Brechbohnen und Kartoffeln Kalorien: 360 BE 2,6* 4,6,9	Rinderleber „Berliner Art“ mit Zwiebelsoße, Apfelkompott und Püree Kalorien: 865 BE 4,3* 4,6	Magerer Kasselerkamm auf jungem Spitzkohl mit Röstkartoffeln Kalorien: 727 BE 3,5 1,4,6,9,B,C	Kalbhackbraten in Rahmsauce mit Mais und Kartoffeln Kalorien: 375 BE 4,9* 1,4,6,9	Zarte Ochsenbrust mit Kräutersauce, Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien: 414 BE 2,6* 4,6,9	Paniertes Schweineschnitzel mit Soße, Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 380 BE 3,6 1,4,6,9
Hanseaten-Menü Menü Gold Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	2 Kabeljaufilets in Knusperpanade mit Pfeffer-Sahnesauce und Reis Beilage: Salat in Ananassoße Kalorien: 583* 3,4,6,9,10	Hamburger Grützwurst mit Apfelkompott, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree Kalorien: 752 4,6,B,D	Grünkohlplatte mit Kasseler, Kohlwurst und Röstkartoffeln Kalorien: 980 4,9,10,A,B,C	GOURMETMENÜ Kaninchenkeule mit Preiselbeersauce, Rosenkohl und Kartoffeln <u>Aufpreis: EUR 3,00</u> Kalorien: 541* 4,6,9,H	Ratsherrentopf 1 Putensteak und 1 Schweinsteak mit Pilzen à la Creme, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln Kalorien: 437 4,6,9	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-weight: bold; margin-right: 10px;">Unsere Preise</div> <div> <p style="color: red; font-weight: bold; margin: 0;">5x Probeessen nur 28,00€</p> <p style="margin: 0;">danach jedes Essen nur 6,50€</p> <p style="margin: 0;">(Gourmetmenü +3,00€)</p> <p style="margin: 0;">ab 11 Essen im Monat nur 6,30€</p> <p style="margin: 0;">ab 26 Essen im Monat nur 6,10€</p> <p style="font-size: small; margin: 0;">Lieferung außerhalb Kaltenkirchen + 0,30€ Rechnungszähler + 1,00€</p> </div> </div>	
International-Menü Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	ITALIENISCH Makkaroni mit Pesto-Sahnesauce mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Kalorien: 639* 1,4,6,7,9,12	PORTUGIESISCH Gratinierte Fischschnitte mit Zwiebeln, Oliven, Tomaten und Butterreis Kalorien: 720* 3,4,6,9	GRIECHISCH Hackbraten „Mediterran“ gefüllt mit Paprika und Hirtenkäse auf Pfannengemüse und gerösteten Knoblauchkartoffeln Kalorien: 720 3,4,6,9	ITALIENISCH Spaghetti Bolognese mit Rinderhack und Parmesan Kalorien: 664* 1,4,6	THAILÄNDISCH 2 Hähnchenbrustspieße auf gebuttertem Reis und Erdnusssoße Kalorien: 487* 2,4,12		
Salat Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Caesars Salat mit Römersalat, Croutons, geriebenem Parmesan, Hähnchenbruststreifen Caesars-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 626* 1,4,6,10,11,12	Bunter Chefsalat mit Käse- und Schinkenstreifen, 2/2 Eiern American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 629 1,4,6,C	Griechischer Bauersalat mit Weißkraut, Oliven, Gurken, Tomaten, Hirtenkäse Knoblauch-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 624* 1,4,6,12,C,H	Rohkosteller mit gewürfeltem Katenschinken French-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 455 4,6,10	Flämischer Salat mit Gurke, Tomate, Möhren, Eisberg, Kasselerstreifen Joghurt-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 507 4,6,11,B,C,H		
Süß-/Kaltspesen-Menü Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Magere Sülze mit Remoulade und Kartoffelsalat „natur“ Kalorien: 567 6,10,A,B,C,D,H	Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce Kalorien: 514* 6	Geräucherte Putenbrust mit Ananas auf Waldorfsalat mit Weißbrot und Butter Kalorien: 881* 6,4,6,9,11,A,B,C,G,H	Milchreis mit Kirschkompott Kalorien: 627* 6	Paniertes Schweineschnitzel mit Gewürzgurke und buntem Kartoffelsalat Kalorien: 651 1,4,6,10,B,H	*Essen ohne Schweinefleisch <small>Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten</small>	

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.