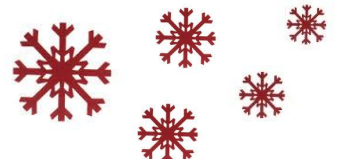



SPEISEPLAN	HEILIGABEND	1. WEIHNACHTSTAG	2. WEIHNACHTSTAG	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Woche 52.	24.12.2018	25.12.2018	26.12.2018	27.12.2018	28.12.2018	29.12.2018	30.12.2018
<b>Deftiger Eintopf</b> Menü Gelb  Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Kasselerstreifen  Kalorien: 312 4,9,B,C	<b>Hausgemachter Erbseneintopf</b> mit Rauchfleisch und Würstchen  Kalorien: 722 4,6,9,10,12,A,B,C,D,G	<b>Frischer Möhreintopf</b> mit Bauchfleisch und Würstchen  Kalorien: 503 4,6,9,10,12,A,B,C,D,G	<b>Chili con Carne</b> Mexikanischer Bohneneintopf mit Rinderhack und Reis  Kalorien: 427* 4,9	<b>Linseneintopf</b> mit frischem Gemüse, Schweinefleisch und Bockwürstchen  Kalorien: 737 4,6,9,10,12,A,B,C,D,G	<b>Bunter Gemüse - Nudleintopf</b> mit Hühnerfleisch  Kalorien: 315* 4,9	<b>Steckrübeneintopf</b> mit geräuchertem Speck und Kochwurst  Kalorien: 595 4,9,10,A,B,C
<b>Tages-Menü</b> Menü Rot  Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	<b>Spanferkelbraten</b> auf Weißkohl mit Speck und Röstkartoffeln  Kalorien: 883 4,9,B,C	<b>Gebratene Entenkeule</b> mit Rahmsoße, Rotkohl und Semmelknödeln  Kalorien: 1245* 1,4,6,9	<b>Grünkohlplatte</b> mit Kasseler, Kohlwurst und Kartoffeln  Kalorien: 688 4,9,10,A,B,C	<b>Holsteiner Rindergulasch</b> mit Zwiebeln, Pilzen und Makkaroni  Kalorien: 496* 4,6	<b>Geflügel „Cordon Bleu“</b> in Rahmsoße mit Kohlrabi und Kartoffeln  Kalorien: 341* 1,4,6,9,B,C,G	<b>Burgunderbraten</b> mit Rotweinsauce, Sauerkraut und Kartoffeln  Kalorien: 398 4,6,8,9,B,C	<b>Hähnchensteak „natur“</b> mit Geflügelrahmsauce, gebuttertem Mais und Kartoffeln  Kalorien: 380* 4,6,9
<b>Vegetarisch-Vital</b> Menü Grün  Leicht & Lecker Allergene/Zusatzstoffe	<b>Gemüsestäbchen</b> mit Hirtenkäse auf Curryrisotto und Tomatenragout  Kalorien: 545 BE 8* 1,4,6,9,10	<b>Vierländer Gemüseplatte</b> mit gestobtem Spargel und Kartoffelpüree  Kalorien: 317 BE 3* 1,4,6,9	<b>Tomatencremesuppe</b> mit 2 Gemüse- maultaschen  Kalorien: 643 BE 7* 1,4,6,9	<b>Vegetarische Paprikaschote</b> mit Tomatensoße und Gemüsereis  Kalorien: 548 BE 6,3* 1,4,6,9,10,12	<b>Kräuterrührei</b> mit Blumenkohl in holländischer Soße und Kartoffelpüree  Kalorien: 436 BE 2,6* 1,4,6,9	<b>Rote Beete Puffer</b> mit Pesto-Sahnesauce und Spaghetti  Kalorien: 642 BE 6,9* 1,4,6,7,9	<b>2 Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse gefüllt und dazu Kaisergemüse in Rahm  Kalorien: 390 BE 3,7* 1,4,6,9
<b>Diät-Menü</b> Menü Blau  Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Erbsen, Möhren und Reis  Kalorien: 431 BE 4,6* 4,6,9	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße mit rote Beete Gemüse und Salzkartoffeln  Kalorien: 548 BE 4,4 1,4,6,9,10,H	<b>Truthahnrollbraten</b> mit Rahmsoße, Broccoli und Püree  Kalorien: 493 BE 2,1* 4,6,9	<b>Jungschweinerücken</b> in Kräutersauce mit Rosenkohl und Kartoffeln  Kalorien: 396 BE 2,6 4,6,9	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln  Kalorien: 377 BE 3,6* 3,4,6,9,10	<b>Mageres Rindergulasch</b> in Rahmsoße mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln  Kalorien: 304 BE 2,7* 4,6,9	<b>Hausgemachter Hackbraten</b> in Berner Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln  Kalorien: 371 BE 3,8 1,4,6,9
<b>Hanseaten-Menü</b> Menü Gold  Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Hirschrollbraten</b> mit Preiselbeersauce, Rosenkohl und Kartoffeln  Kalorien: 366* 4,6,9,H			<b>GOURMETMENÜ</b> <b>Wildschweinbraten</b> in Backpflaumensoße mit Spitzkohl in Rahm und Sellerie-Kartoffelpüree <b>Aufpreis: EUR 2,50</b>  Kalorien: 423 1,4,6,9	<b>Pikante Schweineroulade</b> in Rahmsoße mit Erbsen und Butterspätzle  Kalorien: 702 1,4,6,9,10,C	<b>Unsere Preise</b> <b>5x Probeessen nur 28,00€</b> danach jedes Essen <b>nur 6,50€</b> (Gourmetmenü +3,00€)  <b>ab 11 Essen im Monat nur 6,30€</b> <b>ab 26 Essen im Monat nur 6,10€</b> Lieferung außerhalb Kaltenkirchen + 0,30€	
<b>International-Menü</b>  Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe							
<b>Salat</b>  Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe							
<b>Süß-/Kaltspeisen-Menü</b>  Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe							
<b>Wir wünschen Ihnen ein schönes Weihnachtsfest!</b>							
						<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>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
						*Essen ohne Schweinefleisch  Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten	

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.