

SPEISEPLAN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Woche 06.	04.02.2019	05.02.2019	06.02.2019	07.02.2019	08.02.2019	09.02.2019	10.02.2019
Deftiger Eintopf Menü Gelb Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Blumenkohleintopf mit Kartoffeleinlage, Schinkenwürfeln und 1 Paar Wiener Würstchen Kalorien: 521 1,4,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Frischer Wirsingkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Kohlwurst Kalorien: 565 4,9,10,A,B,C	Minestrone Italienische Tomatensuppe mit Nudeln, Tomaten und Fleischklößchen Kalorien: 324 1,4,9	Holländischer gelber Erbseintopf mit frischem Gemüse und Würstchen Kalorien: 708 4,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Ungarisches Kesselgulasch mit Rindfleisch, Paprika, Gurke und Kartoffeleinlage Kalorien: 334* 4,9,H	Porree-Topf mit Champignons, Tomaten und Würstchen Kalorien: 454 1,4,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Hühnersuppe mit buntem Gemüse und Reiseinlage Kalorien: 345* 4,9
Tages-Menü Menü Rot Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Kohlroulade mit Speckrahmsoße und Kartoffeln Kalorien: 531 4,6,9,B,C	Texas Hacksteak aus reinem Rindfleisch mit Chiliisoße, Buttermais und Reis Kalorien: 551* 1,4,9,10	Burgunder Braten in RotweinsöÙe mit Sauerkraut und Salzkartoffeln Kalorien: 398 4,6,8,9,B,C	Rote Paprikaschote mit Mettfüllung, TomatensoÙe und Butterreis Kalorien: 777 1,4,6	Paniertes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln Beilage: Remoulade Kalorien: 799* 3,4,6,10,C,H	Schinkenbratwurst mit gestobten Bohnen und Kartoffelspeckpüree Kalorien: 612 1,4,6,9,10,B,C,D,G	Gebratene Putenoberkeule mit BratensoÙe, Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien: 457* 4,6,9,10
Vegetarisch- Vital Menü Grün Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	Möhren-Sesam-Medaillon auf ZucchiniGemüse mit Reis Kalorien: 396 BE 6,2* 1,4,6,9,11	Cannelloni mit Spinat- und Käsefüllung dazu TomatensoÙe mit Parmesan Kalorien: 744 BE 5,2* 1,4,6	Pilzgulasch mit Porreegemüse und Kartoffeln Kalorien: 340 BE 4,6* 1,4,6,9	Bunte Tortellini mit Käsefüllung und KräutersahnesoÙe Kalorien: 488 BE 5,7* 1,4,6,9	Schwarzwurzel- Kartoffelgratin auf grünen Bandnudeln mit gekochter Rote Bete Kalorien: 428 BE 6,3* 4,6,H	Veget. paniertes Schnitzel mit KräutersoÙe, Karottenperlen und Reis Kalorien: 425 BE 5,3* 1,4,6,9,12	Omelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Kalorien: 486 BE 3,1* 1,4,6,9,C
Diät-Menü Menü Blau Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Hähnchenschnitzel „paniert“ mit RahmsöÙe, Broccoli und Kartoffeln Kalorien: 298 BE 2,7* 1,4,6,9	Bratwurst „Thüringer Art“ mit ZwiebelsoÙe, Butterbohnen und Kartoffelpüree Kalorien: 474 BE 2,3 4,6,9,10,B,C,D,G	Zarte Lammkeule in leichter KnoblauchsoÙe mit Romanesco und Reis Kalorien: 559 BE 3,6* 4,6,9	Hackbraten in RahmsöÙe mit buntem Gemüse und Kartoffeln Kalorien: 338 BE 3,7 1,4,6,9	Putenbrust in Zwiebelcreme mit Karotten und Kartoffelpüree Kalorien: 445 BE 2,6* 4,6,10	2 kleine Rinderfrikadellen mit BratensoÙe, Erbsen und Salzkartoffeln Kalorien: 541 BE 3,9* 4,6,9,10	2 zarte Schweinerückensteaks in RahmsöÙe, gestobten Spargelstücken und Kartoffeln Kalorien: 482 BE 3,1 1,4,6,9
Hanseaten-Menü Menü Gold Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Schlachtplatte mit 1 Schweinesteak, 1 Nürnberger- und Wiener Würstchen, Sauerkraut und Speckkartoffelpüree Kalorien: 718 4,6,9,10,12,A,B,C,D,G,H	Putengeschnetzeltes in PilzrahmsöÙe mit rote Bete Gemüse und Kartoffeln Kalorien: 292* 4,6,12,H	Rheinischer Rindersauer- braten mit Rosinen, Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen Kalorien: 713* 4,6,9	GOURMETMENÜ Gebratene Kalbsleber in ZwiebelsoÙe mit Kartoffelpüree Beilage: Apfelkompott Aufpreis: EUR 3,00 Kalorien: 595* 4,6,C	Grünkohlplatte mit Kasseler, Kohlwurst und Röstkartoffeln Kalorien: 980 4,9,10,A,B,C	Neue Preise 2019 Jedes Essen nur 7,00€ (Gourmet +3,00€) ab 11 Essen im Monat nur 6,80€ ab 26 Essen im Monat nur 6,60€ Lieferung außerhalb Kaltenkirchen + 0,30€ Rechnungszahler + 1,00€	
International-Menü Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	TÜRKISCH Köfta – 2 kleine Rindfleischfrikadellen mit Gemüse und Weichkäse gefüllt, Paprika-ZwiebelsoÙe und Reis Kalorien: 621* 1,4,6	CHINESISCH Hühnerfleisch „süÙ-sauer“ mit buntem Chinagemüse und Reis Kalorien: 432* 4,10,12	ITALIENISCH Spaghetti Bolognese mit gemischten Hack und Parmesan Kalorien: 664 1,4,6	THAILÄNDISCH Gebratenes Barschfilet in roter CurrysoÙe und Reis Kalorien: 428* 3,4,9	ITALIENISCH Makkaroni in Pesto und gebratenen Hähnchenbruststreifen Kalorien: 639* 1,4,6,7,9,12		
Salat Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Ostseesalat mit Räucherlachs und Garnelen auf Eisberg, Tomaten, Gurke Dill-Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 459* 3,4,5,6,10	Caesars Salat mit Römersalat, Tomaten, Croutons, Parmesan, Hähnchenbrust Caesars-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 613* 1,4,6,10,12	Balkansalat mit Paprika, Mais, Gurken, Tomaten und Hähnchencrossies, Knoblauch - Dressing kleines Brötchen Kalorien: 688* 1,4,6	Bunter Salat mit Radieschen, Camenbert, Eisberg, Tomaten, Gurke, Karotten, Tomaten – Dressing kleines Brötchen Kalorien: 657* 4,6,A,B,C	Bunter Chefsalat mit Eisberg, 2/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen, American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 678 1,4,6,11,C		
SüÙ-/Kaltspeisen- Menü SüÙes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade und bunt garniertem Kartoffelsalat „natur“ Kalorien: 715 6,9,10,C,H	Riesengerkmnödel mit Kirschfüllung, Brauner Butter und VanillesoÙe Kalorien: 1016* 1,4,6	Paniertes Hähnchenschnitzel mit buntem Kartoffelsalat Kalorien: 558* 1,4,10,B,H	GrieÙflammerie mit Erdbeerkompott Kalorien: 569* 4,6	Prager Braten mit Nudel- und Waldorfsalat Kalorien: 737 4,9,B,C,H		

Legende der Zusatzstoffe	Legende der Allergene
A mit Farbstoff	1 - Ei
B mit Konservierungsstoff	2 - Erdnüsse
C mit Antioxidationsmittel	3 - Fisch
D mit Geschmacksverstärker	4 - Gluten
E geschwefelt	4a - Weizen
F geschwärzt	4b - Roggen
G mit Phosphat	4c - Gerste
H mit SüÙungsmittel	4d - Hafer
I enth. Eine Phenylalaninquelle (Aspartam)	4e - Dinkel
J gewachst	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

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 verändertert 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.