

SPEISEPLAN Woche 09.	MONTAG 25.02.2019	DIENSTAG 26.02.2019	MITTWOCH 27.02.2019	DONNERSTAG 28.02.2019	FREITAG 01.03.2019	SAMSTAG 02.03.2019	SONNTAG 03.03.2019
Deftiger Eintopf Menü Gelb Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	„Ungarisches“ Kesselgulasch mit Rindfleisch, Paprika, Gurke und Kartoffeleinlage Kalorien: 334* 4,9,H	„Minestrone“ Italienische Tomatensuppe mit Nudeln, Tomaten und Fleischklößen Kalorien: 324 1,4,9	Deftiger Schnittbohneintopf mit magerem Schweinefleisch Kalorien: 371 4,9	Frühlingssuppentopf nach Hausfrauen Art mit Lauch, Zwiebeln, Karotten, Nudeln und Hühnerfleisch Kalorien: 341* 4,9	Blumenkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Geflügel-Würstchen Kalorien: 453* 1,4,6,9,B	Holsteiner Erbseneintopf mit Rauchfleisch und einer Bockwurst Kalorien: 715 4,9,B,C,G	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Speckstippe und Würstchen Kalorien 609 4,6,9,10,12,A,B,C,D,G
Tages-Menü Menü Rot Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Falscher Hase mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Kartoffeln Kalorien: 356 1,4,6,9,10	Nackensteak „Jäger Art“ mit Pilzsoße, Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 459 4,6,B,C	Kohlroulade mit Speckrahmsoße und Kartoffelpüree Kalorien: 588 4,6,9,B,C	Geflügel „Cordon bleu“ mit Soße, Buttererbsen und Kartoffeln Kalorien: 405* 1,4,6,9,B,C,G	Schinkenkrakauer auf Speckkohl mit Kartoffeln Kalorien: 548 4,9,10,B,C,D,G	Lebergeschnetzeltes vom Rind mit Apfel-Zwiebelsoße und Kartoffelpüree Kalorien: 506* 4,6	Hirschgulasch in Wacholderrahm mit Speckpilzen und Spätzle Kalorien: 502 1,4,6,9,B,C,H
Vegetarisch-Vital Menü Grün Leicht & Lecker Allergene/Zusatzstoffe	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Tomaten - Zwiebel - Ragout Kalorien: 520 BE 3,3* 1,4,6	Eieromelette in holländischer Soße mit Buttermöhren und Stampfkartoffeln Kalorien: 371 BE 2,6* 1,4,6,9,C	Bolognese aus roten Linsen mit Spaghetti Kalorien: 470 BE 6,7* 4,9	Pikantes Pilzgulasch mit Zwiebeln, Lauch und Reis Kalorien: 399 BE 6,2* 4,6,9	Gerösteter Rosenkohl in Nusssoße und Käse gebacken mit Kartoffelpüree Kalorien: 745 BE 4,2* 4,6,7,9	Gebackener Camembert in Knusperpanade auf Pfannengemüse mit Nudeln Kalorien: 641 BE 6,2* 1,4,6,9	Vegetarische Bratwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Kalorien: 612 BE 3,6* 1,4,6,C
Diät-Menü Menü Blau Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Hühnerfrikassee mit Champignon- Spargelsoße mit Butterreis Kalorien: 472 BE 5,5* 1,4,6,9	Gefüllte Schweineroulade mit Soße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln Kalorien: 574 BE 2,7 4,6,9,10,C	Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln Kalorien: 336 BE 3,4* 4,6,9	Rollbraten vom Schwein in Rahmsoße mit Broccoli und Kartoffeln Kalorien: 373 BE 2,6 4,6,9	Frisches Bratheringsfilet auf Julienne Gemüse mit Petersiliensoße und Kartoffelpüree Kalorien 497 BE 2,3* 1,3,4,6,9	Thüringer Mettsteak in Rahmsoße mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 387 BE 3,5 1,4,6,9,10	Truthahnrollbraten in Sahnesoße, Pariser Karotten und Kartoffeln Kalorien: 474 BE 3* 4,6,9
Hanseaten-Menü Menü Gold Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Grünkohlplatte mit Kasseler, Kohlwurst und Röstkartoffeln Kalorien: 980 4,9,10,A,B,C	Rindergulasch „Balkan Art“ mit Paprika, Zwiebeln, Pilzen und Makkaroni Kalorien: 507* 4,6	Gebratenes Hokifischfilet (Seehecht, MSC) mit Schnittlauchsoße, Romanesco und Kartoffeln Kalorien: 316* 3,4,6,9	GOURMETMENÜ Gebratene Entenkeule mit Rahmsoße, Rotkohl und Semmelknödeln Aufpreis: EUR 3,00 Kalorien: 1245* 1,4,6,9	Gebratene Hähnchenbrust mit Rahmsoße, Erbsen- und Wurzelgemüse und Spätzle Kalorien: 441* 1,4,6,9	Unsere Preise 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	GRIECHISCH Fischroulade „Mykonos“ mit Spinat- und Hirtenkäse Füllung mit Kräutersoße und Reis Kalorien: 513* 3,4,6,9	ITALIENISCH Makkaroni mit Tomatenkäsesoße Beilage: Gurkensalat in Rahm Kalorien: 746* 1,4,6	TÜRKISCH Hähnchenkebab mit Zwiebeln, Tomatenreis Beilage: Tzatziki Kalorien: 796* 6,12	ITALIENISCH Lasagne mit gemischtem Hack, Spinat, Tomatensoße und Parmesan überbacken Kalorien: 802 1,4,6	CHINESISCH Schweinefleisch „süß-sauer“ mit buntem Chinagemüse und Reis Kalorien: 486 4,10,12	Legende der Zusatzstoffe 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	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 einschli. 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
Salat Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Bunter Chesalet mit Eisberg, Käse- und Schinkenstreifen und 2/2 Eiern American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 686 1,4,6,C	Sizilianischer Salat Paprika, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Hirtenkäse, Krautsalat, Geflügelsalami, Knoblauch- Dressing kleines Brötchen Kalorien: 695* 4,6,10,A,B,C,H	Canarischer Salat mit Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebel, Thunfisch, Kräuter – Dressing kleines Brötchen Kalorien: 795* 3,4,6	Salat „Paradies“ mit Eisberg, Ananas, Gurken, Karotten, Tomaten, Nuggets, Curry- Dressing kleines Brötchen Kalorien: 695* 1,4,6,10,11	Mozzarella Salat mit Eisberg, Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella, Italian- Dressing kleines Brötchen Kalorien: 529* 4,6	*Essen ohne Schweinefleisch Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten	
Süß-/Kaltspeisen-Menü Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Germknödel mit brauner Butter und Zimtpflaumen Kalorien: 957* 1,4,6	Matjes „Hausfrauenart“ mit Speckkartoffelsalat Kalorien: 930 3,6,10,B,C,D,H	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Erdbeerkompott Kalorien: 633* 1,4,6,7,A	Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade und bunt garniertem Kartoffelsalat „natur“ Kalorien: 715 6,9,10,C,H	Sahnemilchreis mit Apfelkompott Kalorien: 590* 6		