

<b>SPEISEPLAN</b>	<b>MONTAG</b>	<b>DIENSTAG</b>	<b>MITTWOCH</b>	<b>DONNERSTAG</b>	<b>FREITAG</b>	<b>SAMSTAG</b>	<b>SONNTAG</b>
Woche 33.	12.08.2019	13.08.2019	14.08.2019	15.08.2019	16.08.2019	17.08.2019	18.08.2019
<b>Deftiger Eintopf</b> Menü Gelb  Eintopfmenu Allergene/Zusatzstoffe	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Kasselerstreifen  Kalorien: 312 4,4a,9,B,C	<b>Hausgemachter Erbseneintopf</b> mit Rauchfleisch und Würstchen  Kalorien: 722 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	<b>Frischer Möhreintopf</b> mit Bauchfleisch und Würstchen  Kalorien: 503 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	<b>Chili con Carne</b> Mexikanischer Bohneneintopf mit Rinderhack und Reis  Kalorien: 427* 4,4a,9	<b>Linseneintopf</b> mit frischem Gemüse, Schweinefleisch und Bockwürstchen  Kalorien: 737 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	<b>Bunter Gemüse - Nudleintopf</b> mit Hühnerfleisch  Kalorien: 315* 4,4a,9	<b>Steckrübeneintopf</b> mit geräuchertem Speck und Kochwurst  Kalorien: 595 4,4a,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 4,4a,9,B,C	<b>4 Fischstäbchen</b> auf Kartoffelpüree mit gestobtem Rahmgemüse  Kalorien: 559* 1,3,4,4a,6,9	<b>Rindfleischfrikadelle</b> mit Bratensoße, Rosenkohl und Kartoffeln  Kalorien: 373* 1,4,4a,6,9,10	<b>Feine Bratwurst</b> mit Rahmsoße, grünen Bohnen und Kartoffeln  Kalorien: 471 4,4a,6,9,10,B,C,D,G	<b>Geflügel „Cordon Bleu“</b> in Rahmsoße mit Kohlrabi und Reis  Kalorien: 418* 1,4,4a,6,9,B,C,G	<b>Burgunderbraten</b> mit Rotweinsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln  Kalorien: 398 4,4a,6,8,9,B,C	<b>Hähnchensteak „natur“</b> mit Geflügelrahmsoße, gebuttertem Mais und Kartoffeln  Kalorien: 380* 4,4a,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* 1,4,4a,6,9,10	<b>Vierländer Gemüseplatte</b> mit gestobtem Spargel und Kartoffelpüree  Kalorien: 320 BE 3,1* 1,4,4a,6,9	<b>Tomatencremesuppe</b> mit 2 Gemüse-maultaschen  Kalorien: 642 BE 6,9* 1,4,4a,6,9	<b>Vegetarische Paprikaschote</b> mit Tomatensoße und Gemüsereis  Kalorien: 548 BE 6,3* 1,4,4a,6,9,10,12	<b>Kräuterrührei</b> mit Blumenkohl in holländischer Soße und Salzkartoffeln  Kalorien: 381 BE 3,1* 1,4,4a,6,9	<b>Rote Beete Puffer</b> mit Pesto-Sahnesoße und Spaghetti  Kalorien: 642 BE 6,9* 1,4,4a,6,7,9	<b>2 Kartoffelstaschen</b> mit Frischkäse gefüllt und dazu Kaisergemüse in Rahm  Kalorien: 390 BE 3,7* 1,4,4a,6,9
<b>Diät-Menü</b> Menü Blau  Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Erbsen, Möhren und Reis  Kalorien: 428 BE 4,5* 4,4a,6,9	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße mit Salzkartoffeln Beilage: Rote Bete  Kalorien: 600 BE 5,1 1,4,4a,6,9,H	<b>Truthahnrollbraten</b> mit Rahmsoße, Broccoli und Püree  Kalorien: 493 BE 2,1* 4,4a,6,9	<b>Jungschweinerücken</b> in Kräutersoße mit Rosenkohl und Kartoffeln  Kalorien: 396 BE 2,6 4,4a,6,9	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> in milder Senfsoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln  Kalorien: 377 BE 3,6* 3,4,4a,6,9,10	<b>Mageres Rindergulasch</b> in Rahmsoße mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln  Kalorien: 304 BE 2,7* 4,4a,6,9	<b>Hausgemachter Hackbraten</b> in Bearner Soße mit Rotkohl und Spätzle  Kalorien: 449 BE 5 1,4,4a,6,9
<b>Hanseaten-Menü</b> Menü Gold  Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Hirschrollbraten</b> mit Preiselbeersauce, Rotkohl und Kartoffeln  Kalorien: 397* 4,4a,6,9,H	<b>Holsteiner Rindergulasch</b> mit Zwiebeln, Pilzen und Makkaroni  Kalorien: 496* 4,4a,6	<b>GOURMETMENÜ</b> <b>Wildschweinbraten</b> in Backpflaumensoße mit Spitzkohl in Rahm und Sellerie-Kartoffelpüree <b>Aufpreis: EUR 3,00</b>  Kalorien: 423 1,4,4a,6,9	<b>Kalbsleberragout</b> Mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Gurkensalat in Rahm  Kalorien: 628 4,4a,6	<b>Pikante Schweineroulade</b> in Rahmsoße mit Erbsen und Butterspätzle  Kalorien: 702 1,4,4a,6,9,10,C	<b>Unsere Preise</b> <b>Willkommensangebot: 5 Essen p.P. nur 30€</b> <b>Jedes Essen nur 7,00€ (Gourmet +3,00€)</b> <b>ab 11 Essen im Monat nur 6,80€</b> <b>ab 26 Essen im Monat nur 6,60€</b> Lieferung außerhalb Kaltenkirchen + 0,30€ Rechnungszahler + 1,00€	
<b>International-Menü</b>  Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	<b>ITALIENISCH</b> <b>Bunte Tortellini</b> mit Käsefüllung und Tomaten- Sahnesoße  Kalorien: 505* 1,4,4a,6	<b>KROATISCH</b> <b>Cevapcici</b> in Paprika – Zwiebelsoße mit Balkangemüse und Tomatenreis  Kalorien: 656 4,4a,6,9,10	<b>ITALIENISCH</b> <b>Spaghetti „Carbonara“</b> in Käse- Sahnesoße mit Speck- und Tomatenwürfeln  Kalorien: 762 1,4,4a,6,9,B,C	<b>CHINESISCH</b> <b>Rindfleisch mit Zwiebeln</b> in Sojasauce und Reis  Kalorien: 439* 4,10,11,12,14,A,B,D	<b>INDONESISCH</b> <b>Bami Goreng</b> pikantes Nudelgericht mit viel Gemüse und Hühnerfleisch  Kalorien: 421* 4,4a,9,10,12	<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 - 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	
<b>Salat</b>  Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	<b>Salatplatte „Nizza“</b> mit Oliven, Tomaten, Thunfisch und Eisbergsalat  Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 843* 3,4,4a,4b,6,11	<b>Salat mit Hähnchenbrust</b> mit Eisberg, Karotten, Gurke und Sellerie  French-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 469* 4,4a,6,9,10,12,H	<b>Bunter Chefsalat</b> mit Käse, Schinkenstreifen und 2/2 Eiern,  American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 650 1,4,4a,4b,4c,6,12,C	<b>Salatplatte</b> nach Frühlingssort mit Grillwürstchen  Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 651 4,6,9,10,12,A,B,C,D,G	<b>Salat Mexiko</b> mit Eisberg, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Putenstreifen,  Curry-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 792* 4,4a,4b,4c,6,10,12,B,C,G		
<b>Süß-/Kaltpeisen-Menü</b>  Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	<b>Großer Hefekloß</b> mit Kirscheffüllung, brauner Butter und Vanillesoße  Kalorien: 1016* 1,4,4a,6	<b>Magere Sülze</b> mit Remoulade und Kartoffelsalat „natur“  Kalorien: 567 6,10,A,B,C,D,H	<b>Milchreis</b> <b>„Trautmannsdorf“</b> mit bunten Früchten und Mandelsplintern  Kalorien: 634* 6,7,A	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Waldorf- und Kartoffelsalat  Kalorien: 591* 1,4,9,10,H	<b>3 American Pancakes</b> mit Erdbeerkompott  Kalorien: 715* 1,4,4a,6	*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 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.