

SPEISEPLAN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Woche 35.	26.08.2019	27.08.2019	28.08.2019	29.08.2019	30.08.2019	31.08.2019	01.09.2019
<b>Deftiger Eintopf Menü Gelb</b>  Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Serbische Bohnensuppe mit Paprika, Tomaten und Würstchen  Kalorien: 596 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	„Minestrone“ Italienische Tomatensuppe mit Nudeln, Tomaten und Fleischklößchen  Kalorien: 324 1,4,4a,9	Deftige Gemüse-Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln und Bockwurst  Kalorien: 619 4,4a,9,B,C,G	Irish Stew deftiger Weißkohleintopf mit Lammfleischwürfeln und Kartoffelwürfeln  Kalorien: 285* 4,4a,9	Gelber Erbseneintopf mit frischem Gemüse, Rauchfleischinlage und Würstchen  Kalorien: 708 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Frischer Möhreintopf mit Kochwurst  Kalorien: 588 4,4a,9,10,A,B,C	Hühnersuppentopf mit frischem Gemüse  Kalorien: 292* 4,4a,9
<b>Tages-Menü Menü Rot</b>  Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Frikadelle vom Schwein mit Rahmsoße, Kaisergemüse in Rahm und Kartoffelpüree  Kalorien: 406 1,4,4a,6,9,10	Rinderbraten in deftigem Jus mit jungen Möhren und Kartoffeln  Kalorien: 349* 9	Knusperfisch gefüllt mit Tomate-Mozzarella dazu Kartoffeln mit Tomaten-Käsesoße  Kalorien: 628* 1,3,4,4a,6,10	Feines Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis  Kalorien: 457* 1,4,4a,6,9	Schinkenmakkaroni mit buntem Gemüse und Tomatensoße  Kalorien: 501 4,4a,6,B,C	Kasselerbauch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree  Kalorien: 596 4,4a,6,B,C	Hirschrollbraten mit Preiselbeersöße, Leipziger Allerlei und Kartoffeln  Kalorien: 381* 4,4a,6,9,H
<b>Vegetarisch-Vital Menü Grün</b>  Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	Gnoccis - kleine Kartoffelklößchen mit Tomaten-Basilikumsoße Beilage: Grüner Salat in Kräuterdressing  Kalorien: 539 BE 7,4* 1,4,4a,6	Omelette in Holländischer Soße mit Rahmspinat und Kartoffeln  Kalorien: 377 BE 3,2* 1,4,4a,6,9,C	Kartoffelgratin mit Hirtenkäse überbacken Beilage: Coleslaw  Kalorien: 737 BE 3,4* 1,4,4a,6,9	Brechpargel in holländischer Soße mit Röhrei und Kräuter-Kartoffelpüree  Kalorien: 527 BE 3,2* 1,4,4a,6,9	Geschnetzeltes mit Soja in frischem Paprika-Zucchini-gemüse mit Lauchsoße und Butterreis  Kalorien: 415 BE 5,5* 4,4a,6,12	Tomatencremesuppe mit 2 Gemüsemaultaschen  Kalorien: 622 BE 6,5* 1,4,4a,6,9	Paniertes Milchschnitzel mit Gouda gefüllt auf Reis mit Käsesoße  Kalorien: 602 BE 6,4* 1,4,4a,6,9,12,A,B,G
<b>Diät-Menü Menü Blau</b>  Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Gebratene Hähnchenkeule in Rahmsoße mit Blumenkohl und Kartoffeln  Kalorien: 549 BE 2,6* 4,4a,6,9	Putengeschnetzeltes in Curry-Apfelsoße mit Erbsen und Butterreis  Kalorien: 430 BE 5,4* 4,4a,6,9,10	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße mit gekochter Rote Bete und Kartoffeln  Kalorien: 548 BE 4,4 1,4,4a,6,9,H	Deutsches Rinderbeefsteak in Zwiebelsoße mit Kohlrabi in Rahm und Kartoffeln  Kalorien: 425 BE 3,2* 1,4,4a,6,9,10	Gedünstetes Hokifilet in Schnittlauchsoße mit Möhren und Kartoffeln  Kalorien: 327 BE 3* 1,3,4,4a,6,9	Rinderroulade gefüllt mit Speck, Gurke und Zwiebeln in Rahmsoße dazu Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien: 371 BE 3,2 4,4a,6,9,10,B,D,G	Putenbrust in heller Soße mit grünen Bohnen und Spätzle  Kalorien: 490 BE 3,9* 1,4,4a,6,9
<b>Hanseaten-Menü Menü Gold</b>  Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ in Sauerrahmsoße mit Gurke, Rote Bete, Zwiebeln und Gabelspaghetti  Kalorien: 389* 4,4a,6,H	Hamburger Grütwurst mit Apfelkompott, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree  Kalorien: 752 4,4a,4d,6,B,D	Gestobter Spitzkohl mit Kasseler, Kohlwurst und Röstkartoffeln  Kalorien 882 1,4,4a,6,9,10,A,B,C	<b>GOURMETMENÜ</b> Ganze Kutterscholle in Speck-Butter mit Kartoffeln Beilage: Gurkensalat  <u>Aufpreis: EUR 3,00</u> Kalorien: 831 3,9,B,C	Schlachtplatte Schweinesteak, Rostbrat- und Wiener Würstchen auf Sauerkraut und Speckkartoffelpüree  Kalorien: 718 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G,H	<b>Unsere Preise</b> Willkommensangebot: 5 Essen p.P. nur 30€ 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€	
<b>International-Menü</b>  Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	<b>CHINESISCH</b> Schweinefleisch „süß-sauer“ mit buntem Chinagemüse und Reis  Kalorien: 486 4,10,12	<b>ITALIENISCH</b> Lange Spaghetti mit Lachswürfeln in Tomaten-Sahnesoße  Kalorien: 597* 3,4,4a,6	<b>TÜRKISCH</b> Lammgulasch „Orientalisch“ mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Butterreis  Kalorien: 436* 4,4a,	<b>GRIECHISCH</b> Gefüllter Käsebifteki vom Rind in Knoblauchsoße mit Pfannengemüse und Röstkartoffeln Kalorien: 693* 1,4,4a,6,9,12	<b>THAILÄNDISCH</b> Hähnchenbrustfiletstücke in feuriger Kokos – Currysoße mit Gemüsestreifen und Reis  Kalorien: 397* 4,4a,10,12		
<b>Salat</b>  Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Griechischer Bauernsalat mit Geflügelsalami und Hirtenkäse  Knoblauch-Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 652* 4,6,10,A,B,C,H	Caesars Salat mit Römersalat, Croutons, geriebenem Parmesan, Hähnchenbruststreifen  Caesars-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 606* 1,4,4a,4b,4c,4d,6,10,12	Schweizer Käsesalat mit Eisberg, Ananas, Gurken, Radieschen  Joghurt-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 743* 4,4a,4b,4c,6,H	Salat Mexiko Eisberg, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Putenstreifen  Curry-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 839* 4,4a,4b,4c,4d,6,10,11,B,C,G	Bunter Chfosalat mit Eisberg, 2/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen  American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 687 1,4,4a,4b,6,11,C		
<b>Süß-/Kaltspeisen-Menü</b>  Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Hausgemachter Quarkauflauf mit Pflaumenkompott  Kalorien: 836* 1,6	Frikadelle mit bunt garniertem Kartoffelsalat und Mixed Pickles Kalorien: 653 1,4,4a,9,10,E,H	Kartoffelklöße mit Backobst  Kalorien: 970* 8,B,C,E	Paniertes Kotelett mit buntem Kartoffelsalat dazu Senf und Ketchup  Kalorien: 709 1,4,4a,6,9,10,12,B,H	3 Eierpfannkuchen mit heißen Erdbeeren  Kalorien: 499* 1,4,4a,6	*Essen ohne Schweinefleisch	

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 Süßungsmittel	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 - 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

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.