

SPEISEPLAN Woche 14.	MONTAG 30.03.2020	DIENSTAG 31.03.2020	MITTWOCH 01.04.2020	DONNERSTAG 02.04.2020	FREITAG 03.04.2020	SAMSTAG 04.04.2020	SONNTAG 05.04.2020
Deftiger Eintopf Menü Gelb Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Grüner Bohneneintopf mit Kasselerstreifen Kalorien: 312 4,4a,9,B,C	Hausgemachter Erbseintopf mit Rauchfleisch und Würstchen Kalorien: 722 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Frischer Möhreintopf mit Bauchfleisch und Würstchen Kalorien: 503 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Chili con Carne Mexikanischer Bohneneintopf mit Rinderhack und Reis Kalorien: 387* 4,4a,9	Linseneintopf mit frischem Gemüse, Schweinefleisch und Bockwürstchen Kalorien: 737 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Bunter Gemüse - Nudeleintopf mit Hühnerfleisch Kalorien: 315* 4,4a,9	Steckrübeneintopf mit geräuchertem Speck und Kochwurst Kalorien: 594 4,4a,9,10,A,B,C
Tages-Menü Menü Rot Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Spanferkelbraten auf Weißkohl mit Speck und Knödeln Kalorien: 840 1,4,4a,9,B,C	4 Fischstäbchen auf Kartoffelpüree mit gestobtem Rahmgemüse Kalorien: 559* 1,3,4,4a,6,9	Rindfleischrikadelle mit Bratensoße, Rosenkohl und Röstkartoffeln Kalorien: 712* 1,4,4a,6,9,10	Feine Bratwurst mit Rahmsoße, grünen Bohnen und Kartoffeln Kalorien: 397 4,4a,6,9,10,B,C,D,G	Geflügel "Cordon Bleu" in Rahmsoße mit Kohlrabi und Kartoffelpüree Kalorien: 402* 1,4,4a,6,9,B,C,G	Burgunderbraten mit Rotweinsauce, Sauerkraut und Kartoffelspätzle Kalorien: 538 1,4,4a,6,8,9,B,C	Hähnchensteak „natur“ mit Geflügelrahmsoße, gebuttertem Mais und Kartoffeln Kalorien: 380* 4,4a,6,9
Vegetarisch-Vital Menü Grün Leicht & Lecker Allergene/Zusatzstoffe	Gemügestäbchen mit Hirtenkäse auf Currysotto und Tomatenragout Kalorien: 545 BE 8* 1,4,4a,6,9,10	Vierländer Gemüseplatte mit gestobtem Spargel und Kartoffelpüree Kalorien: 320 BE 3,1* 1,4,4a,6,9	Tomatencremesuppe mit 2 Gemüse- maultaschen Kalorien: 622 BE 6,5* 1,4,4a,6,9	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensoße und Gemüserais Kalorien: 596 BE 5,9* 1,4,4a,6,9	Kräuterröhrei mit Blumenkohl in holländischer Soße und Salzkartoffeln Kalorien: 381 BE 3,1* 1,4,4a,6,9	Rote Beete Puffer mit Pesto-Sahnesoße und Spaghetti Kalorien: 642 BE 6,9* 1,4,4a,6,7,9	2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt und dazu Kaisergemüse in Rahm Kalorien: 390 BE 3,7* 1,4,4a,6,9
Diät-Menü Menü Blau Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Reis Kalorien: 428 BE 4,5* 4,4a,6,9	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Salzkartoffeln Beilage: Rote Bete Kalorien: 602 BE 5,1 1,4,4a,6,9,H	Truthahnrollbraten mit Rahmsoße, Broccoli und Püree Kalorien: 493 BE 2,1* 4,4a,6,9	Jungschweinrücken in Kräutersoße mit Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien: 396 BE 2,6 4,4a,6,9	Gedünstetes Fischfilet in milder Senfsoße mit Pariser Karotten und Reis Kalorien: 443 BE 5* 3,4,4a,6,9,10	Mageres Rindergulasch in Rahmsoße mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln Kalorien: 349 BE 3,6* 4,4a,6,9	Hausgemachter Hackbraten in Bearner Soße mit Rotkohl und Spätzle Kalorien: 449 BE 5 1,4,4a,6,9
Hanseaten-Menü Menü Gold Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Hirschrollbraten mit Preiselbeersauce, Rotkohl und Kartoffeln Kalorien: 397* 4,4a,6,9,H	Holsteiner Rindergulasch mit Zwiebeln, Pilzen und Makkaroni Kalorien: 498* 4,4a,6	GOURMETMENÜ Wildschweinbraten in Backpflaumensoße mit Spitzkohl in Rahm und Kroketten Aufpreis: EUR 3,00 Kalorien: 414 1,4,4a,6,9	Kalbsleberragout mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und als Beilage: Gurkensalat in Rahm Kalorien: 628* 4,4a,6	Pikante Schweineroulade in Rahmsoße mit Erbsen und Butterspätzle Kalorien: 702 1,4,4a,6,9,10,C	Unsere Preise 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€	
International-Menü Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	ITALIENISCH Bunte Tortellini mit Käsefüllung und Tomaten- Sahnesoße Kalorien: 505* 1,4,4a,6	KROATISCH 3 Cevapcici in Paprika – Zwiebelsoße mit Balkangemüse und Tomatenreis Kalorien: 656 4,4a,6,9,10	ITALIENISCH Spaghetti „Carbonara“ in Käse- Sahnesoße mit Speck- und Tomatenwürfeln Kalorien: 762 1,4,4a,6,9,B,C	CHINESISCH Rindfleisch mit Zwiebeln in Sojasauce und Reis Kalorien: 439* 4,4a,10,11,12,14,A,B,D	INDONESISCH Bami Goreng pikantes Nudelgericht mit viel Gemüse und Hühnerfleisch Kalorien: 421* 4,4a,9,10,12	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 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
Salat Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Salatplatte „Nizza“ mit Oliven, Tomaten, Thunfisch und Eisbergsalat Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 843* 3,4,4a,4b,6,11	Salat mit Hähnchenbrust mit Eisberg, Karotten, Gurke und Sellerie French-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 465* 4,4a,6,9,10,12	Bunter Chiesalat mit Käse, Schinkenstreifen und 2/2 Eiern, American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 648 1,4,4a,6,C	Salatplatte nach Frühlingsart mit Grillwürstchen Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 651 4,4a,4b,4c,4d,6,9,10,12,A,B, C,D,G	Salat Mexiko mit Eisberg, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Putenstreifen, Curry-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 829* 4,4a,4b,6,10,11,B,C,G		
Süß-/Kaltspeisen- Menü Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Großer Hefekloß mit Kirschfüllung und Vanillesoße Kalorien: 662* 1,4,4a,6	Magere Sülze mit Remoulade und Kartoffelsalat „natur“ Kalorien: 567 6,10,A,B,C,D	Milchreis „Trautmannsdorf“ mit bunten Früchten und Mandelsplittern Kalorien: 634* 6,7,A	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Waldorf- und Kartoffelsalat Kalorien: 587* 1,4,4a,9,10	3 American Pancakes mit Erdbeerkompott Kalorien: 715* 1,4,4a,6		

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.