

SPEISEPLAN Woche 15.	MONTAG 06.04.2020	DIENSTAG 07.04.2020	MITTWOCH 08.04.2020	DONNERSTAG 09.04.2020	KARFREITAG 10.04.2020	SAMSTAG 11.04.2020	OSTERSONNTAG 12.04.2020	
<b>Deftiger Eintopf Menü Gelb</b>  Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Möhreneintopf „Lübecker Art“</b> mit Kartoffeleinlage und 2 Würstchen  Kalorien: 503 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	<b>Ungarisches Kesselgulasch</b> mit Rindfleisch, Paprika, Gurke und Kartoffeleinlage  Kalorien: 334* 4,4a,9	<b>Bohneneintopf</b> aus dicken Bohnen mit Gemüse und Kochwurst  Kalorien: 785 4,4a,9,10,A,B,C	<b>Soljanka-Russische Suppe</b> süß-sauer mit Jagdwurst, Salami, Speck und Kartoffeleinlage  Kalorien: 676 4,4a,6,9,10,A,B,C,G,H	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit frischem Gemüse und Würstchen  Kalorien: 722 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	<b>Bunte Gemüsesuppe „Gärtnerin Art“</b> mit Kartoffeln und Geflügelwienener  Kalorien: 412* 4,4a,9,B	<b>Elsässer Spargeltopf</b> mit Kartoffeleinlage, gekochtem Schinken und Fleischklößchen  Kalorien: 345 1,4,4a,6,9,B,C	
<b>Tages-Menü Menü Rot</b>  Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Rosinen, Backobst und Kartoffeln  Kalorien 495* 4,4a,6,8,9,B,C,E	<b>Kohlroulade</b> mit Speckrahmsauce und Salzkartoffeln  Kalorien: 551 4,4a,6,9,B,C	<b>Zarter Putenrollbraten</b> mit Rahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  Kalorien: 782* 4,4a,6,9	<b>Hähnchenschnitzel „Madras“</b> mit Apfel-Ananas-Stücken, Currysoße, Erbsen, Mais, Butterreis  Kalorien: 487* 1,4,4a,6,9,10	<b>3 Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  Kalorien: 549 4,4a,6,10,B,C,H	<b>Schweibraten</b> in Pfefferrahmsauce mit Broccoli und Kartoffeln  Kalorien: 362 4,4a,6,9	<b>Osterlammbraten</b> mit leichter Knoblauchsauce und grünen Butterbohnen und Kartoffeln  Kalorien: 513* 1,4,4a,6,9	
<b>Vegetarisch-Vital Menü Grün</b>  Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	<b>Spiralnudeln* mit Käse</b> dazu Tomatensoße Beilage: Gurkensalat  Kalorien: 635 BE 6,7* 4,4a,6	<b>3 kleine Pfannkuchen</b> mit Champignons à la Creme  Kalorien: 510 BE 4,2* 1,4,4a,6,9	<b>3 gekochte Eier</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln  Kalorien: 445 BE 3,5* 1,4,4a,6,9	<b>Fagottini Pomodoro Teigtaschen mit Tomaten-Basilikumfüllung</b> mit Gorgonzolasoße  Kalorien: 750 BE 8,3* 1,4,4a,6,9	<b>Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung</b> auf buntem Reisbett mit Apfel-Currysoße  Kalorien: 500 BE 7,4* 4,4a,6,9,10	<b>Vegetarische Kohlroulade</b> in Kräutersauce mit Salzkartoffeln  Kalorien: 397 BE 4,6* 1,4,4a,6,9,12	<b>Gebratene Gemüsevariation</b> in Käsesauce mit Kartoffelpüree  Kalorien 538 BE 3,4* 1,4,4a,6,9	
<b>Diät-Menü Menü Blau</b>  Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	<b>Magerer Kasselerrücken</b> in Bratensoße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree  Kalorien 438 BE 2,2 4,4a,6,9,10,B,G	<b>Hähnchenbrust</b> in Majoransauce mit Möhren und Kartoffeln  Kalorien: 302 BE 3* 4,4a,6,9	<b>Feine Bratwurst</b> auf süß-sauren Linsen und Kartoffelpüree  Kalorien: 632 BE 4,3 4,4a,6,9,10,B,C,D,G	<b>Gebratene Rinderleber</b> mit Apfel-Zwiebel-Soße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln  Kalorien: 757 BE 3,4* 4,4a,6	<b>Tilapia Fischfilet</b> in Steinpilzsoße mit Butterzucchini und Kartoffeln  Kalorien: 373 BE 2,9* 1,3,4,4a,6	<b>Kalbshackbraten</b> mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Gnocchi  Kalorien: 462 BE 5,6* 1,4,4a,6,9,10	<b>Schweinegulasch</b> mit Pilzen, Erbsen-Wurzelgemüse und Nudeln  Kalorien: 430 BE 3,7 4,4a,6	
<b>Hanseaten-Menü Menü Gold</b>  Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Alaskaseelachsfilet</b> mit Dillrahmsauce, Pariser Karotten und Reis  Kalorien: 401* 1,3,4,4a,6,9	<b>GOURMETMENÜ</b> <b>Gebratene Kalbsleber</b> in Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree Beilage: Apfelkompott <b>Aufpreis: EUR 3,00</b> Kalorien: 571* 4,4a,6,C	<b>Jägerschnitzel vom Schwein</b> mit Pilzsoße und Makkaroni Beilage: Gurkensalat in Rahm  Kalorien: 707 1,4,4a,6,B,C	<b>Schlesisches Himmelreich</b> Kasseler mit süßer Soße, Backobst und Kartoffelknödel  Kalorien: 769 4,4a,6,8,9,B,C,E	<b>Holsteiner Rinderkeule</b> mit Kräutersauce, Butterbohnen und Kartoffeln  Kalorien 386* 4,4a,6,9	<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€ Rechnungszähler + 1,00€		
<b>International-Menü</b>  Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	<b>TÜRKISCH</b> <b>Lammhacksteak „Istanbul“</b> mit Paprika-Zwiebelgemüse und Reis  Kalorien: 477* 1,4,4a,6	<b>CHINESISCH</b> <b>Rindfleisch „Szechuan Art“</b> mit buntem Gemüse, Zwiebeln in Sojasauce mit Reis  Kalorien: 468* 4,4a,10,12,A,B	<b>ITALIENISCH</b> <b>Bunte Tortellini</b> mit Käsefüllung und Pesto – Sahnesauce  Kalorien: 537* 1,4,4a,6,7,9	<b>TÜRKISCH</b> <b>Kebab vom Rind und Kalb</b> mit Tomatenreis Beilage: Tzatziki  Kalorien: 814* 6	<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 „Dixieland“</b> mit Eisbergsalat, Mais, Ananas, Möhren, Gurke, Tomate, Geflügel-Mettwurststreifen, Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 750* 4,4a,4b,6,10,11,A,B,C	<b>Italienischer Salat</b> mit Eisberg, Rucicola, Tomaten, frischem Basilikum, Mozzarella-Käse,  Pesto-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 554* 1,4,4a,4b,4c,4d,6,7,7d,10	<b>Förstersalat</b> bunte Salatvariation mit Champignonköpfen und Katenschinkenwürfeln,  Johannisbeer-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 456 4,4a,4b,6,9,11,B,C,D,H	<b>Bunter Chefsalat</b> mit Käse, Schinkenstreifen und 2/2 Eiern,  American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 705 1,4,4a,6,C				
<b>Süß-/Kaltspeisen-Menü</b>  Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	<b>Prager Braten</b> mit Nudel- und Waldorfsalat  Kalorien: 734 4,4a,9,B,C,H	<b>Tiroler Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce  Kalorien: 652* 1,4,4a,6	<b>Bratheringsfilets „süß-sauer“</b> mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat Kalorien: 971* 3,9,10	<b>Schokoladenmilchreis</b> mit Kirschkompott  Kalorien: 605* 6	<b>*Essen ohne Schweinefleisch</b>  <i>Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten</i>			

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.