

SPEISEPLAN Woche 17.	MONTAG 20.04.2020	DIENSTAG 21.04.2020	MITTWOCH 22.04.2020	DONNERSTAG 23.04.2020	FREITAG 24.04.2020	SAMSTAG 25.04.2020	SONNTAG 26.04.2020
<b>Deftiger Eintopf Menü Gelb</b>  Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Steckrübeintopf</b> mit geräuchertem Speck und Kochwurst  Kalorien: 594 4,4a,9,10,A,B,C	<b>Linseneintopf</b> mit frischem Gemüse, Schweinefleisch und Bockwurst  Kalorien: 730 4,4a,9,B,C,G	<b>Kräftiger Bohnen-Möhreneintopf</b> mit Rindfleisch gekocht mit Kartoffeln  Kalorien: 291* 4,4a,9	<b>Bunter Gemüseintopf</b> mit Hühnerfleisch und Reiselinlage  Kalorien: 319* 4,4a,9	<b>Mailänder Tomatensuppe</b> mit Gemüse, Nudeln und Fleischbällchen  Kalorien: 324 1,4,4a,9	<b>Kräftiger Weißkohleintopf</b> mit Kartoffeleinlage und Kohlwurst  Kalorien: 593 4,4a,9,10,A,B,C	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit frischem Gemüse und Würstchen  Kalorien: 722 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G
<b>Tages-Menü Menü Rot</b>  Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	<b>Kohlroulade</b> mit Speckrahmsoße und Kartoffeln  Kalorien: 531 4,4a,6,9,B,C	<b>Zartes Rindergulasch</b> mit Buttermöhren und Nudeln*  Kalorien: 397* 4,4a,6	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Rahmsoße, gestobtem Kohlrabi und Salzkartoffeln  Kalorien: 603* 1,4,4a,6,9	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel „Primavera“</b> auf Spaghetti mit Tomatensoße  Kalorien: 505* 1,4,4a,6,9	<b>Holsteiner Kartoffelaufbau</b> nach Bauernart mit Speck, und Ei Beilage: Gewürzgurke  Kalorien: 875 1,6,10,B,C	<b>Geflügelbratwurst</b> in pikanter Soße mit Rosenkohl und Kartoffeln  Kalorien: 477* 4,4a,6,9,10,C	<b>Bayrischer Leberkäse</b> mit Speck-Zwiebelsoße, grüne Bohnen und Spätzle  Kalorien: 531 1,4,4a,6,B,C,D
<b>Vegetarisch-Vital Menü Grün</b>  Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	<b>Weißer Bandnudeln</b> mit Tomaten-Käsesoße Beilage: Grüner Salat in Ananassoße  Kalorien: 612 BE 6* 1,4,4a,6,10	<b>„Crunchy veggi Burger“ - Gemüseburger mit Zwiebeln, Karotten, Spinat</b> auf buntem Reisbett mit Curry-Fruchtsoße Kalorien: 606 BE 8* 1,4,4a,4c,4d,6,9,10,A,G	<b>Frischer Blumenkohl</b> in holländischer Soße mit Salzkartoffeln  Kalorien: 270 BE 3,8* 1,4,4a,6,9	<b>Gelbe Paprikaschote</b> mit Couscousfüllung, Tomatenragout und Reis* Kalorien: 489 BE 5,7* 4,4a,6	<b>Vegetarische Bratwurst</b> auf Sauerkraut und Sahnepüree  Kalorien: 612 BE 3,6* 1,4,4a,6	<b>Gemüsefrikadelle</b> mit Tomatensoße, Erbsen-Maisgemüse und Nudeln* Kalorien: 688 BE 5,7* 4,4a,6,9	<b>Frische Champignons</b> In cremiger Sahnesoße mit Makkaroni  Kalorien: 462 BE 6,3* 4,4a,6,9
<b>Diät-Menü Menü Blau</b>  Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	<b>Magerer Rinderkeulenbraten</b> in Bratensoße mit Blumenkohl und Kartoffelpüree  Kalorien: 409 BE 2,1* 4,4a,6,9,10	<b>Hähnchenfilet</b> in Sahnesoße mit Broccoli und Kartoffeln  Kalorien: 319 BE 2,7* 4,4a,6,9	<b>1 Paar Wiener</b> auf süß-saurem Schmorkohl und Kartoffelpüree  Kalorien: 542 BE 3 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	<b>Schweinebraten</b> in Rosmarinsoße mit Rotkohl und Kartoffeln  Kalorien: 413 BE 3,2 4,4a,6,9	<b>Seehechtfilet</b> in Krebsrahmsoße mit Blattspinat und Reis  Kalorien: 424 BE 3,9* 1,3,4,4a,5,6,9	<b>Kasellermackern</b> mit Bratensoße, Karotten Rustical und Kartoffeln  Kalorien: 373 BE 3,1 4,4a,6,9,10,B,C	<b>Hausgemachter Kalbshackbraten</b> in Rahmsoße mit Blumenkohl und Kartoffeln  Kalorien: 277 BE 3,1* 1,4,4a,6,9
<b>Hanseaten-Menü Menü Gold</b>  Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Paniertes Jägerschnitzel</b> mit Jägersoße mit Speck, Leipziger Allerlei und Kartoffeln  Kalorien: 442 1,4,4a,6,B,C	<b>Matjesfilets in Sauerrahm</b> mit Zwiebeln, Äpfeln, Speckbohnen und Kartoffeln  Kalorien: 1035 3,6,10,B,C	<b>GOURMETMENÜ</b> <b>Kalbsgulasch aus der Keule</b> mit frischen Champignons und Spätzle Beilage: Gurkensalat in Rahm <b>Aufpreis: EUR 3,00</b> Kalorien: 771* 1,4,4a,6	<b>Schlesisches Himmelreich</b> mit Kasseler in süßer Soße, Backobst und Kartoffelknödeln  Kalorien: 769 4,4a,6,8,9,B,C,E	<b>Zarte Ochsenbrust</b> in Meerrettichsoße mit Buttermöhren und Kartoffeln  Kalorien: 419* 4,4a,6,9,10	<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 Kalkenkirchen + 0,30€ Rechnungszahler + 1,00€	
<b>International-Menü</b>  Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	<b>INDISCH</b> <b>Chicken Makhani</b> Pikantes Hühnerfleisch in Butter-Tomatensauce und Reis  Kalorien: 596* 4,4a,6,9,10,12	<b>ITALIENISCH</b> <b>Knoblauch – Garnelen</b> auf Spaghetti mit Pesto – Sahnesoße  Kalorien: 671* 1,3,4,4a,5,6,7,9	<b>THAILÄNDISCH</b> <b>Rindfleischstreifen</b> in roter Curry-Kokosmilchsoße mit Reis  Kalorien: 476* 4,4a	<b>GRIECHISCH</b> <b>Akropolis Platte</b> Bifteki, Gyros und Hähnchensteak mit Tomatenreis Beilage: Tzaziki Kalorien: 910 1,6	<b>ITALIENISCH</b> <b>Makkaroni all' Arrabbiata</b> mit Hähnchenbruststreifen in feuriger Tomatensoße  Kalorien: 475* 1,4,4a,6,7,12	<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 - Pekanus 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>Bunter Chefsalat</b> mit Eisberg, 2/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen,  American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 697 1,4,4a,4b,4c,4d,6,C	<b>Salatplatte „Nizza“</b> mit Eisberg, Oliven, Tomaten, Thunfisch,  Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 822* 3,4,4a,4b,4c,6	<b>Salatplatte</b> mit Erbsen, Möhren, Sellerie, Bohnen und Gemüsesülze, Joghurt-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 488 4,4a,4b,4c,4d,6,9,10,C,H	<b>Salat „Paradies“</b> mit Eisberg, Ananas, Gurke, Karotten, Tomaten, Nuggets,  Curry-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 824* 4,4a,4b,6,9,10,11	<b>Ostseesalat</b> mit Räucherlachs, Garnelen auf Eisberg, Tomate und Gurke, Dill-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 460* 3,4,4a,4b,4c,5,6,10	<b>*Essen ohne Schweinefleisch</b>  <i>Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten</i>	
<b>Süß-/Kaltspeisen-Menü</b>  Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	<b>Tiroler Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße  Kalorien: 652* 1,4,4a,6	<b>2 Hähnchenspieße</b> auf Couscous-Salat mit Joghurt-Minz-Dip  Kalorien: 720* 4,4a,6,9,12	<b>Milchreis</b> mit Kirschkompott  Kalorien: 627* 6	<b>Geräucherter Putenbrustaufschnitt</b> in Currymayonnaise mit herzhaftem Nudelsalat  Kalorien: 990* 4,4a,10,A,B,C,G,H	<b>Schokoladen Germknödel</b> mit Vanillesoße  Kalorien: 738* 4,4a,6,7,7a,12		

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.