

SPEISEPLAN Woche 20.	MONTAG 13.05.2024	DIENSTAG 14.05.2024	MITTWOCH 15.05.2024	DONNERSTAG 16.05.2024	FREITAG 17.05.2024	SAMSTAG 18.05.2024	PFINGSTSONNTAG 19.05.2024
<b>1) Deftiger Eintopf Menü Gelb 9,50 €</b> Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Blumenkohleintopf</b> mit Kartoffeleinlage, Schinkenwürfeln und Wiener Würstchen Kalorien: 536 1,4,4a,6,9,A,B,C,D,G	<b>Frischer Wirsingkohleintopf</b> mit Kartoffeleinlage und Kohlwurst Kalorien: 598 4,4a,9,10,A,B,C	<b>Hühnersuppe</b> mit buntem Gemüse und Reiseinlage Kalorien: 369* 4,4a,9	<b>Holländischer gelber Erbseneintopf</b> mit frischem Gemüse und Würstchen Kalorien: 774 4,4a,9,A,B,C,D,G	<b>Ungarisches Kesselgulasch</b> mit Rindfleisch, Paprika, Gurke und Kartoffeleinlage Kalorien: 382* 4,4a,9	<b>Porree-Topf</b> mit Champignons, Tomaten und Würstchen Kalorien: 475 1,4,4a,6,9,A,B,C,D,G	<b>„Minestrone“</b> Italienische Tomatensuppe mit Nudeln, Tomaten und Fleischklößchen Kalorien: 358 1,4,4a,6,9
<b>2) Tages-Menü Menü Rot 9,50 €</b> Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	<b>Kohlroulade</b> mit Speckrahmsoße und Kartoffeln Kalorien: 513 4,4a,6,9,B,C	<b>Texas Hacksteak</b> aus reinem Rindfleisch mit Bratensoße, Buttermais und Reis Kalorien: 513* 1,4,4a,6,9,10,G	<b>Burgunder Braten</b> in Rotweinssoße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln Kalorien: 413 4,4a,6,8,9,B,C	<b>Rote Paprikaschote</b> mit Mettfüllung, Tomatensoße und Butterreis Kalorien: 757 1,4,4a,6	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Kartoffeln Beilage: Remoulade Kalorien: 812* 1,3,4,4a,6,9,10,C	<b>Schinkenbratwurst</b> mit gestobten Bohnen und Kartoffelspeckpüree Kalorien: 612 1,4,4a,6,9,10,B,C,D,G	<b>Gebratene Putenoberkeule</b> mit Bratensoße, Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien: 450* 4,4a,6,9,10
<b>3) Vegetarisch-Vital Menü Grün 9,50 €</b> Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	<b>Karotten-Sesam Schnitzel</b> auf Mais-Erbsengemüse mit Röstkartoffeln Beilage: Sour- Creme Kalorien: 591 BE 6,4* 1,4,4a,6,9,10,11	<b>Cannelloni</b> mit Spinat- und Käsefüllung mit Tomatensoße und Grana Padano Kalorien: 663 BE 4,2* 1,4,4a,6	<b>Pilzglasch</b> mit Porreegemüse und Kartoffeln Kalorien: 281 BE 3,9* 1,4,4a,6,9	<b>Bunte Tortellini</b> mit Käsefüllung und Kräutersahnesoße Kalorien: 469 BE 5,5* 1,4,4a,6,9	<b>Rotes-Kichererbsencurry</b> mit Brokkoli, Paprika, Zwiebeln und Reis Kalorien: 551 BE 7,7* 4,4a,9,10	<b>Omelette</b> mit Rahmspinat und Gnocchi Kalorien: 533 BE 6* 1,4,4a,6,9,C	<b>Vegetarisches pan. Schnitzel</b> mit Kräutersoße, Fingermöhren und Reis Kalorien: 527 BE 5,4* 1,4,4a,4d,6,9,12
<b>4) Diät-Menü Menü Blau 9,50 €</b> Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	<b>Hähnchenschnitzel „paniert“</b> mit Rahmsoße, Brokkoli und Kartoffeln Kalorien: 384 BE 4* 1,4,4a,4c,6,9	<b>Bratwurst „Thüringer Art“</b> mit Zwiebelsoße, Butterbohnen und Kartoffelpüree Kalorien: 465 BE 2,3 4,4a,6,9,10,B,C,D,G	<b>Lammrollbraten aus der Keule</b> in leichter Knoblauchsoße mit Romanesco und Reis Kalorien: 553 BE 3,6* 4,4a,6,9	<b>Hackbraten</b> in Rahmsoße mit buntem Gemüse und Kartoffeln Kalorien: 329 BE 3,6 1,4,4a,6,9	<b>Putenbrust</b> in Zwiebelcreme mit Karotten und Kartoffelpüree Kalorien: 437 BE 2,6* 4,4a,6,10	<b>2 kleine Rinderfrikadellen</b> mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffeln Kalorien: 544 BE 3,9* 1,4,4a,6,9,10	<b>2 zarte Schweinerückensteaks</b> in Rahmsoße, gestobten Spargelstücken und Kartoffeln Kalorien: 466 BE 3 1,4,4a,6,9
<b>5) Hanseaten-Menü Menü Gold 9,50 €</b> Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Rheinischer Rindersauerbraten</b> mit Rosinensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen Kalorien: 721* 4,4a,6,9	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Pilzrahmsoße mit Rote Bete Gemüse und Kartoffeln Kalorien: 301* 4,4a,6,H	<b>4 Hähnchenfleischbällchen mit Frischkäse gefüllt</b> auf Balkangemüse, Kräuterhollandaise und Reis Kalorien: 615* 1,4,4a,4c,6,9	<b>GOURMETMENÜ</b> <b>Frischer Stangenspargel</b> mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und als Beilage: Katenschinken <b>Aufpreis: EUR 2,50</b> Kalorien: 405 1,4,4a,6,9,B,C	<b>Schlachtplatte</b> 1 Schweinesteak, 1 Rostbrat- und 1 Wiener Würstchen auf Sauerkraut mit Röstkartoffeln Kalorien: 733 4,4a,6,10,A,B,C,D,G,H	<b>NAME:</b>  <b>Adresse:</b>	
<b>26) International-Menü 9,50 €</b> Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	<b>TÜRKISCH</b> <b>Köfta – 2 kleine Rindfleischfrikadellen</b> mit Gemüse und Weichkäse gefüllt, Paprika-Zwiebelsoße und Reis Kalorien: 544* 1,4,4a,6	<b>CHINESISCH</b> <b>Hühnerfleisch „süß-sauer“</b> mit buntem Chinagemüse und Reis Kalorien: 458* 9,10,12,A,B	<b>ITALIENISCH</b> <b>Spaghetti Bolognese</b> mit gemischtem Hack und Grana Padano Kalorien: 691 1,4,4a,6	<b>THAILÄNDISCH</b> <b>Gebratenes Barschfilet</b> in roter Currysoße und Reis Kalorien: 456* 3,4,4a	<b>ITALIENISCH</b> <b>Makaroni in Pesto</b> und gebratenen Hähnchenbruststreifen Kalorien: 643* 1,4,4a,6,9	<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>7) Salat 9,50 €</b> Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	<b>Ostseesalat</b> mit Räucherlachs und Garnelen auf Eisberg, Tomaten, Gurke Dill-Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 400* 1,3,4,4a,5,6,10	<b>Caesars Salat</b> mit Römersalat, Tomaten, Croutons, Grana Padano, Hähnchenbrust Caesars-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 564* 1,4,4a,6,10	<b>Balkansalat</b> mit Paprika, Mais, Gurken, Tomaten und Hähnchencrossies, Knoblauch - Dressing kleines Brötchen Kalorien: 648* 1,4,4a,6,9,10	<b>Frühlingssalat</b> mit Eisberg, Radicchio, Möhrenraspel, Cranberrys, Ziegenkäse Honig-Senf-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 567* 1,4,4a,6,10,C,E	<b>Bunter Chesaalat</b> mit Eisberg, 2 1/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen, American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 589 1,4,4a,6,9,10,B,C	<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>8) Süß-/Kaltspeisen-Menü 9,50 €</b> Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit heißen Erdbeeren Kalorien: 518* 1,4,4a,6	<b>Frikadelle</b> mit Senf auf Krautsalat und Kartoffelsalat Kalorien: 807 1,4,4a,9,10,C,H	<b>Rote Grütze</b> mit Vanillesoße Kalorien: 562* 6	<b>2 Gebratene Hähnchenbrustspieße</b> auf Couscoussalat mit Minzjoghurt Kalorien: 639* 4,4a,6,9,12	<b>Milchreis</b> mit Kirschkompott Kalorien: 679* 6	<i>Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten</i>	
<b>Säfte 2,50 €</b>	Gemüsesaft O Fruchtsaft O	Gemüsesaft O Fruchtsaft O	Gemüsesaft O Fruchtsaft O	Gemüsesaft O Fruchtsaft O	Gemüsesaft O Fruchtsaft O	Gemüsesaft O Fruchtsaft O	Gemüsesaft O Fruchtsaft O

Essen auf Rädern, Völckers Park 8, 21465 Reinbek

040/72738430 Bestellzeiten: Montag – Freitag 09:00 – 13:00 Uhr (Feiertags ausgenommen)