


| SPEISEPLAN Woche 21. | <u>PFINGSTMONTAG</u> 20.05.2024 | DIENSTAG 21.05.2024 | MITTWOCH 22.05.2024 | DONNERSTAG 23.05.2024 | FREITAG 24.05.2024 | SAMSTAG 25.05.2024 | SONNTAG 26.05.2024 |
|--|--|---|---|---|--|---|---|
| 1) Deftiger Eintopf Menü Gelb 9,50 € Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe | Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch Kalorien: 321* 4,4a,9 | Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeleinlage und gewürfeltem Rindfleisch Kalorien: 293* 4,4a,9 | Holsteiner Steckrübenmus mit geräuchertem Speck und Kochwurst Kalorien: 746 9,10,A,B,C | Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Speckstippe und Würstchen Kalorien: 654 4,4a,9,A,B,C,D,G | Serbische Bohnensuppe mit Paprika, Tomaten und 2 Geflügelwienern Kalorien: 540* 4,4a,9,B,C | Blumenkohl-Broccoli-Eintopf mit Kartoffeleinlage und Würstchen Kalorien: 499 1,4,4a,6,9,A,B,C,D,G | Elsässer Spargeltopf mit Kartoffeleinlage, gekochtem Schinken und Fleischklößchen Kalorien: 363 1,4,4a,6,9,B,C |
| 2) Tages-Menü Menü Rot 9,50 € Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe | Deutsches Beefsteak vom Rind in Bratensoße, Leipziger Allerlei und Röstkartoffeln Kalorien 458* 1,4,4a,6,9,10,G | Nudelkäseaufauf mit Schinkenwürfeln Beilage: Tomatensalat Kalorien: 535 1,4,4a,6,9,B,C | Bayrischer Leberkäse mit Speck-Zwiebelsöße, Weißkohl in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 477 1,4,4a,6,9,B,C,D | Gebratene Putenleber mit Zwiebelsöße, Apfelkompott und Kartoffelpüree Kalorien: 564* 4,4a,6 | Bratwurst mit gestobtem Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 449 1,4,4a,6,9,10,B,C,D,G | Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ in Sauerrahm mit Gurke, Rote Bete, Zwiebeln und Spätzle Kalorien: 478* 1,4,4a,6,H | Truthahnkeulenbraten in Rosmarinsoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen Kalorien: 783* 4,4a,6,9 |
| 3) Vegetarisch-Vital Menü Grün 9,50 € Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe | 3 gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffeln Beilage: Apfel-Möhrensalat Kalorien: 561 BE 5,6* 1,4,4a,6,9,10 | Vierländer Gemüseplatte mit gestobtem Spargel und Kartoffelpüree Kalorien: 329 BE 3,3* 1,4,4a,6,9 | 5 Blumenkohl Falafelbällchen in Rahmsöße mit Rosenkohl und Kartoffelklößen mit Bröseln Kalorien: 666 BE 9,8* 4,4a,6,9,11 | Schwäbische Gemüsemaultaschen in Tomaten-Frischkäsesöße und Spiralnudeln Kalorien: 652 BE 7* 1,4,4a,6,9 | Omelette mit Champignons in Sahne und Kartoffeln Kalorien: 398 BE 3,6* 1,4,4a,6,9,C | Herzhaftes Sauerkrautgratin mit Käse überbacken, Karottentstreifen in Bechamelsöße Kalorien: 587 BE 3,3* 1,4,4a,6,9,C | Kohlroulade mit Gemüsesojafüllung Kräutersöße und Kartoffeln Kalorien: 383 BE 4,5* 1,4,4a,6,9,12 |
| 4) Diät-Menü Menü Blau 9,50 € Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe | 3 Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Kalorien: 561 BE 3,2 4,4a,6,10,B,C,H | Putengeschnetzeltes mit Majoransöße, Rotkohl und Spätzle Kalorien: 402 BE 4,7* 1,4,4a,6,9 | Hähnchenbrust „natur“ mit Champignonrahmsöße, Brechbohnen und Kräuterpüree Kalorien: 366 BE 2,2* 4,4a,6 | Rinderbraten mit Rahmsöße, Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 350 BE 2,5* 4,4a,6,9 | Gebratener Seelachs nach „Helgoländer Art“ mit Tomaten, Zwiebeln, Garnelen und Reis Kalorien: 474 BE 5,7* 1,3,4,4a,5,6,9 | Kalbshackbraten in Rahmsöße mit Romanescoröschchen und Salzkartoffeln Kalorien: 270 BE 3,1* 1,4,4a,6,9 | Hirschgulasch in Wacholderrahm mit Speckpilzen und Spätzle Kalorien: 501 BE 4,2 1,4,4a,6,9,B,C,H |
| 5) Hanseaten-Menü Menü Gold 9,50 € Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe | Kalbsfrikasse mit Champignons, Erbsen und Reis Kalorien: 477* 1,4,4a,6,9 | Gegrilltes Haxenfleisch mit Rotweinsöße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Kalorien: 526 1,4,4a,6,8,9,12 | GOURMETMENÜ Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und als Beilage: Katenschinken Aufpreis: EUR 2,50 Kalorien: 405 1,4,4a,6,9,B,C | Matjesfilets in Sauerrahm mit Zwiebeln und Äpfeln mit Speckbohnen und Kartoffeln Kalorien: 1041 1,3,6,10,B,C,D | 2 gegrillte Hähnchensteaks in Jägersöße mit Speckwürfel, Buttermais und Kartoffelpüree Kalorien: 634 1,4,4a,6,9,10,B,C | NAME: Adresse: | |
| 26) International-Menü 9,50 € Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe |  | CHINESISCH Rindfleisch „Szechuan Art“ mit bunten Gemüsestreifen, Zwiebeln, Sojasöße und Reis Kalorien: 481* 4,4a,9,10,12,A,B | ITALIENISCH Makkaroni all' Arrabiata mit Hähnchenstreifen und feuriger Tomatensoße Kalorien: 504* 1,4,4a,6,7 | GRIECHISCH Gefüllter Käsebifteki vom Rind in Knoblauchsoße mit Pfannengemüse und Röstkartoffeln Kalorien: 541* 1,4,4a,6,9,12 | ITALIENISCH Cannelloni mit Spinat- und Käsefüllung mit Tomatensoße und Grana Padano Kalorien: 663* 1,4,4a,6 | 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 | |
| 7) Salat 9,50 € Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe | | Ostseesalat mit Räucherlachs und Garnelen auf Eisberg, Tomate und Gurke, Dill-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 400* 1,3,4,4a,5,6,10 | Griechischer Bauernsalat mit kleinen Frikadellen und Hirtenkäse, Knoblauch-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 686 1,4,4a,6,10,C,H | Schweizer Käsesalat mit Eisberg, Ananas, Gurken, Radieschen Joghurt-Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 614* 1,4,4a,6,10 | Salatplatte Nizza mit Oliven, Tomaten, Eisberg, Thunfisch, Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 722* 1,3,4,4a,6,10 | 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 - 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 | |
| 8) Süß-/Kaltspeisen-Menü 9,50 € Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe | | Grießspeise mit heißen Kirschen Kalorien: 671* 4,4a,6 | Hausgemachte Bratheringe „süß-sauer“ eingelegt mit buntem Kartoffelsalat Kalorien: 978* 1,3,9,10 | 3 American Pancakes mit Vanillesöße Kalorien: 845* 1,4,4a,6 | Rinderfrikadelle mit Coleslaw, Kartoffelsalat „natur“ und Senf Kalorien: 616* 1,4,4a,6,9,10,G | <i>Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten</i> | |
| Säfte 2,50 € | 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 |