SPEISEPLAN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Woche 09.	26.02.2024	27.02.2024	28.02.2024	29.02.2024	01.03.2024	02.03.2024	03.03.2024
1) Deftiger Eintopf Menü Gelb 9,50 € Eintopfmenü	Blumenkohleintopf mit Kartoffeleinlage, Schinkenwürfeln und Wiener Würstchen	Frischer Wirsingkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Kohlwurst	Hühnersuppe mit buntem Gemüse und Reiseinlage	Holländischer gelber Erbseneintopf mit frischem Gemüse und Würstchen	Ungarisches Kesselgulasch mit Rindfleisch, Paprika, Gurke und Kartoffeleinlage	Porree-Topf mit Champignons, Tomaten und Würstchen	"Minestrone" Italienische Tomatensuppe mit Nudeln, Tomaten und Fleischklößchen
Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 513 1,4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Kalorien: 565 4,4a,9,10,A,B,C	Kalorien: 344* 4,4a,9	Kalorien: 708 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Kalorien: 334* 4,4a,9	Kalorien: 446 1,4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Kalorien: 331 1,4,4a,6,9
2) Tages-Menü Menü Rot 9,50 € Schmackhafte Hausmannskost	Kohlroulade mit Speckrahmsoße und Kartoffeln	Texas Hacksteak aus reinem Rindfleisch mit Bratensoße, Buttermais und Reis	Burgunder Braten in Rotweinsoße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Grünkohl mit Kochwurst und Kartoffeln	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffeln Beilage: Remoulade	Schinkenbratwurst mit gestobten Bohnen und Kartoffelspeckpüree	Gebratene Putenoberkeule mit Bratensoße, Rosenkohl und Kartoffeln
Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 499 4,4a,6,9,B,C	Kalorien: 508* 1,4,4a,6,9,10,G	Kalorien: 396 4,4a,6,8,9,B,C	Kalorien: 713 4,4a,9,10,A,B,C	Kalorien: 812* 1,3,4,4a,6,9,10,C	Kalorien: 605 1,4,4a,6,9,10,B,C,D,G	Kalorien: 445* 4,4a,6,9,10
3) Vegetarisch-Vital Menü Grün 9,50 € Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	Karotten-Sesam Schnitzel auf Mais-Erbsengemüse mit Röstkartoffeln Beilage: Sour- Creme	Cannelloni mit Spinat- und Käsefüllung mit Tomatensoße und Grana Padano	Pilzgulasch mit Porreegemüse und Kartoffeln	Bunte Tortellini mit Käsefüllung und Kräutersahnesoße	Rotes-Kichererbsencurry mit Brokkoli, Paprika, Zwiebeln und Reis	Omelette mit Rahmspinat und Gnocchi	Vegetarisches pan. Schnitzel mit Kräutersoße, Fingermöhren und Reis
	Kalorien: 591 BE 6,4* 1,4,4a,6,9,10,11	Kalorien: 658 BE 4,2* 1,4,4a,6	Kalorien: 270 BE 3,8* 1,4,4a,6,9	Kalorien: 458 BE 5,5* 1,4,4a,6,9	Kalorien: 531 BE 7,5* 4,4a,9,10	Kalorien: 525 BE 5,9* 1,4,4a,6,9,C	Kalorien: 422 BE 5,4* 1,4,4a,4d,6,9,12
4) Diät-Menü	Hähnchenschnitzel "paniert"	Bratwurst	Lammrollbraten aus der	Hackbraten	Putenbrust	2 kleine Rinderfrikadellen	2 zarte
Menü Blau 9,50 € Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	mit Rahmsoße, Brokkoli und Kartoffeln	"Thüringer Art" mit Zwiebelsoße, Butterbohnen und Kartoffelpüree	Keule in leichter Knoblauchsoße mit Romanesco und Reis	in Rahmsoße mit buntem Gemüse und Kartoffeln	in Zwiebelcreme mit Karotten und Kartoffelpüree	mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffeln	Schweinerückensteaks in Rahmsoße, gestobten Spargelstücken und Kartoffeln
, mengency zusatzstence	Kalorien: 380 BE 3,9* 1,4,4a,4c,6,9	Kalorien: 460 BE 2,2 4,4a,6,9,10,B,C,D,G	Kalorien: 548 BE 3,5* 4,4a,6,9	Kalorien: 325 BE 3,6 1,4,4a,6,9	Kalorien: 433 BE 2,5* 4,4a,6,10	Kalorien: 536 BE 3,9* 1,4,4a,6,9,10	Kalorien: 455 BE 2,9 1,4,4a,6,9
5) Hanseaten-Menü	4 Hähnchenfleischbällchen	Putengeschnetzeltes	Rheinischer	<u>GOURMETMENÜ</u>	Schlachtplatte	NAME:	
Menü Gold 9,50 €	mit Frischkäse gefüllt auf Balkangemüse, Kräuterhollandaise und Reis	in Pilzrahmsoße mit Rote Bete Gemüse und Kartoffeln	Rindersauerbraten mit Rosinensoße, Apfelrotkohl und	Gebratene Kalbsleber in Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree	1 Schweinesteak, 1 Rostbrat- und 1 Wiener Würstchen auf Sauerkraut mit		
Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe			Kartoffelklößen	Beilage: Apfelkompott <u>Aufpreis: EUR 2,50</u>	Röstkartoffeln	Adresse:	
	Kalorien: 604*	Kalorien: 292*	Kalorien: 704*	Kalorien: 554*	Kalorien: 712		
	1,4,4a,4c,6,9	4,4a,6,H	4,4a,6,9	4,4a,6,C	4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G,H	11	
26) International-	TÜRKISCH	CHINESISCH "	<u>ITALIENISCH</u>	THAILÂNDISCH	<u>ITALIENISCH</u>	Legende der Zusatzstoffe A mit Farbstoff	Legende der Allergene 1 - Ei
· ·	Köfta – 2 kleine	Hühnerfleisch "süß-sauer"	Spaghetti Bolognese	Gebratenes Barschfilet	Makkaroni in Pesto	B mit Konservierungsstoff	2 - Erdnüsse
Menü 9,50 € Aus aller Welt	Rindfleischfrikadellen mit Gemüse und Weichkäse gefüllt, Paprika-Zwiebelsoße und Reis	mit buntem Chinagemüse und Reis	mit gemischten Hack und Grana Padano	in roter Currysoße und Reis	und gebratenen Hähnchenbruststreifen	C mit Antioxidationsmittel D mit Geschmacksverstärker E geschwefelt F geschwärzt G mit Phosphat	3 - Fisch 4 - Gluten 4a - Weizen 4b - Roggen 4c - Gerste
Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 538* 1,4,4a,6	Kalorien: 449* 9,10,12,A,B	Kalorien: 664 1,4,4a,6	Kalorien: 449* 3,4,4a	Kalorien: 620* 1,4,4a,6,9	H mit Süßungsmittel I enth. Eine Phenylalaninquelle (Aspartam) J gewachst	4d - Hafer 4e - Dinkel 4f - Kamut
7) Salat 9,50 €	Ostseesalat mit Räucherlachs und Garnelen auf Eisberg, Tomaten, Gurke	Caesars Salat mit Römersalat, Tomaten, Croutons, Grana Padano, Hähnchenbrust	Balkansalat mit Paprika, Mais, Gurken, Tomaten und Hähnchencrossies,	Frühlingssalat mit Eisberg, Radicchio, Möhrenraspel, Cranberrys, Ziegenkäse	Bunter Chefsalat mit Eisberg, 2 1/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen,	2 gardens	5 - Krebstiere 6 - Milch einschl. Laktose 7 - Schalenfrüchte 7a - Mandeln 7b - Haselnuss 7c - Walnuss
Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Dill-Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 400* 1,3,4,4a,5,6,10	Caesars-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 564* 1,4,4a,6,10	Knoblauch - Dressing kleines Brötchen Kalorien: 648* 1,4,4a,6,9,10	Honig-Senf-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 567* 1,4,4a,6,10,C,E	American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 589 1,4,4a,6,9,10,B,C		7d - Cashewnuss 7e - Pekanuss 7f - Paranuss 7g - Pistazie 7h - Macadamianuss
8) Süß-/Kaltspeisen- Menü 9,50 € Süßes und Pikantes	3 Eierpfannkuchen mit heißen Erdbeeren	Frikadelle mit Senf auf Krautsalat und Kartoffelsalat	Rote Grütze mit Vanillesoße	2 Gebratene Hähnchenbrustspieße auf Couscoussalat mit Minzjoghurt	Milchreis mit Kirschkompott		8 - Schwefeldioxid/Sulfite 9 - Sellerie 10 - Senf 11 - Sesam 12 - Soja (gen-tech-frei) 13 - Lupinen
Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 499* 1,4,4a,6	Kalorien: 807 1,4,4a,9,10,C,H	Kalorien: 514* 6	Kalorien: 639* 4,4a,6,9,12	Kalorien: 627*	Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten	14 - Weichtiere
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