


SPEISEPLAN Woche 20.	Montag 15.05.2023	DIENSTAG 16.05.2023	MITTWOCH 17.05.2023	HIMMELFAHRT 18.05.2023	FREITAG 19.05.2023	SAMSTAG 20.05.2023	SONNTAG 21.05.2023
1) Deftiger Eintopf Menü Gelb 8,90 € Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Holsteiner Erbseneintopf mit Rauchfleisch und einer Bockwurst Kalorien: 715 4,4a,9,B,C,G	„Minestrone“ Italienische Tomatensuppe mit Nudeln, Tomaten und Fleischklößen Kalorien: 331 1,4,4a,6,9	Deftiger Schnittbohneintopf mit magerem Schweinefleisch Kalorien: 378 4,4a,9	Frühlingsuppentopf nach Hausfrauen Art mit Lauch, Zwiebeln, Karotten, Nudeln und Hühnerfleisch Kalorien: 347* 4,4a,9	Blumenkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Geflügelwienern Kalorien: 493* 1,4,4a,6,9,10,B,C	Ungarisches Kesselgulasch mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeleinlage Kalorien: 334* 4,4a,9	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Speckstippe und Würstchen Kalorien 609 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G
2) Tages-Menü Menü Rot 9,10 € Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Falscher Hase mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Kartoffeln Kalorien: 344 1,4,4a,6,9,10	Nackensteak „Jäger Art“ mit Pilzsoße, Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 454 4,4a,6,B,C	Kohlroulade mit Speckrahmsoße und Kartoffelpüree Kalorien: 550 4,4a,6,9,B,C	Geflügel „Cordon Bleu“ mit Rahmsoße, Buttererbsen und Gnocchi Kalorien: 530* 1,4,4a,6,9,B,C,G	Schinkenkrakauer auf Speckkohl mit Kartoffeln Kalorien: 548 4,4a,9,10,B,C,D,G	Lebergeschnetzeltes vom Rind mit Apfel-Zwiebelsoße und Kartoffelpüree Kalorien: 489* 4,4a,6	Truthahnrollbraten in Sahnesoße, Pariser Karotten und Kartoffeln Kalorien: 473* 4,4a,6,9
3) Vegetarisch-Vital Menü Grün 9,10 € Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	Kürbisdudeln Makkaroni mit einer Hokkaidokürbisssoße Beilage: Grüner Salat mit Kräuterdressing Kalorien: 608 BE 6,5* 1,4,4a,6,9,10	Eieromelette in holländischer Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree Kalorien: 414 BE 3,2* 1,4,4a,6,9,C	Bolognese aus roten Linsen mit Spaghetti Kalorien: 435 BE 6,4* 4,4a,9	Pikantes Pilzgulasch mit Zwiebeln, Lauch und Reis Kalorien: 366 BE 6* 4,4a,6,9	Gerösteter Rosenkohl in Nusssoße und Käse gebacken mit Kartoffelpüree Kalorien: 725 BE 4,1* 4,4a,6,7,9	Gebackener Camembert in Knusperpanade auf Pfannengemüse mit Nudeln Kalorien: 636 BE 6,2* 1,4,4a,6,9	Vegetarische Bratwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Kalorien: 606 BE 3,6* 1,4,4a,6,C
4) Diät-Menü Menü Blau 9,10 € Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Hühnerfrikassee mit Champignon- Spargelsoße mit Butterreis Kalorien: 473 BE 5,5* 1,4,4a,6,9	Gefüllte Schweineroulade mit Bratensoße, grünen Bohnen und Kartoffeln Kalorien: 387 BE 2,7 4,4a,6,9,10,C	Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln Kalorien: 322 BE 3,3* 4,4a,6,9	Magerer Rinderbraten in Pfeffersoße mit Romanesco und Kartoffeln Kalorien: 362 BE 2,6* 4,4a,6,9	Frisches Bratheringsfilet auf Juliennegemüse mit Petersiliensoße und Kartoffelpüree Kalorien: 482 BE 2,3* 1,3,4,4a,6,9	Thüringer Mettsteak in Rahmsoße mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 349 BE 3,2 1,4,4a,6,9,10	Hirschgulasch in Wacholderrahm mit Speckpilzen und Spätzle Kalorien: 483 BE 4,1 1,4,4a,6,9,B,C,H
5) Hanseaten-Menü Menü Gold 9,10 € Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Gebratenes Hokifischfilet (Seehecht, MSC) mit Kräutersahnesoße, Möhren und Kartoffeln Kalorien: 340* 3,4,4a,6,9	Rindergulasch „Balkan Art“ mit Paprika, Zwiebeln, Pilzen und Gabelspaghetti Kalorien: 468* 4,4a,6	GOURMETMENÜ Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und als Beilage: Katenschinken Aufpreis: EUR 2,50 Kalorien: 399 1,4,4a,6,9,B,C	1 Paar Münchner Weißwürste mit Sauce Hollandaise mit Kartoffelspeckpüree Beilage: Süßer Senf Kalorien: 795 4,4a,6,10,B,C,G	Gebratene Hähnchenbrust mit Rahmsoße, Erbsen- und Wurzelgemüse und Spätzle Kalorien: 417* 1,4,4a,6,9	NAME: Adresse:	
26) International-Menü 9,10 € Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	SCHINESISCH Schweinefleisch „süß-sauer“ mit buntem Chinagemüse und Reis Kalorien: 533 9,10,12,A,B	AMERIKANISCH Louisiana/USA Makkaroni mit Rindfleischbällchen und Cajun-Kokossoße Beilage: Gurkensalat in Rahm Kalorien: 805* 1,4,4a,6,9,10	GRIECHISCH Fischroulade „Mykonos“ mit Spinatkäsefüllung, Kräutersoße und Reis Kalorien: 483* 3,4,4a,6,9	Wir wünschen einen schönen Feiertag		ITALIENISCH Lasagne mit gemischtem Hack, Spinat, Tomatensoße und Grana Padano überbacken Kalorien: 824 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 8,90 € Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Bunter Chesalet mit Käse, Schinkenstreifen und 2/2 Eiern American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 634 1,4,4a,4b,4c,4d,6,9,10,B,C	Sizilianischer Salat Paprika, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Hirtenkäse, Krautsalat, Geflügel-Mettwurst, Knoblauch- Dressing kleines Brötchen Kalorien: 807* 1,4,4a,4b,4c,6,10,A,B,C,H	Canarischer Salat mit Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebel, Thunfisch, Kräuter – Dressing kleines Brötchen Kalorien: 775* 1,3,4,4a,6,10			Mozzarella Salat mit Eisberg, Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella, Italian- Dressing kleines Brötchen Kalorien: 536* 1,4,4a,6,9,10	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 - 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
8) Süß-/Kaltspesen-Menü 8,90 € Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Magere Sülze mit Remoulade und Kartoffelsalat „natur“ Kalorien: 630 1,6,10,A,B,C,D	Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße Kalorien: 514* 6	Paniertes Schweineschnitzel mit Gewürzgurke und buntem Kartoffelsalat Kalorien: 660 1,4,4a,6,10	Geräucherte Putenbrust mit Ananas auf Waldorfsalat dazu Weißbrot und Butter Kalorien: 830* 1,4,4a,6,9,10,A,B,C,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