

SPEISEPLAN Woche 26.	MONTAG 26.06.2023	DIENSTAG 27.06.2023	MITTWOCH 28.06.2023	DONNERSTAG 29.06.2023	FREITAG 30.06.2023	SAMSTAG 01.07.2023	SONNTAG 02.07.2023
1) Deftiger Eintopf Menü Gelb 8,90 € Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Pichelsteiner Gemüse Eintopf mit Fleischinlage und Würstchen Kalorien: 620 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Spargelsuppentopf mit Kartoffeleinlage und Fleischklößchen Kalorien: 356 1,4,4a,6,9	Hamburger Steckerrübenmus mit geräuchertem Speck und Kochwurst Kalorien: 694 9,10,A,B,C	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Speckstippe und Bockwurst Kalorien: 602 4,4a,9,B,C,G	Linseneintopf mit frischem Gemüse, Schweinefleisch und Bockwurst Kalorien: 730 4,4a,9,B,C,G	Frische Gemüsesuppe mit Porree, Eierstich und Fleischklößchen Kalorien: 322 1,4,4a,6,9	Blumenkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Geflügelwürstchen Kalorien: 493* 1,4,4a,6,9,10,B,C
2) Tages-Menü Menü Rot 9,10 € Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, gekochter Roter Bete und Kartoffeln Kalorien 554 1,4,4a,6,9,H	Paniertes Hähnchenschnitzel mit pikanter Soße, Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien 381* 1,4,4a,4c,6,9,10	Hamburger Seemannslabskaus mit einem gekochten Ei Beilage: Rollmops mit Gurkenstreifen Kalorien: 476* 1,3,10,B,H	Rollbraten vom Spanferkel auf Sauerkraut und Speckkartoffelpüree Kalorien: 691 4,4a,6,B,C	Rinderhacksteak mit Rahmsoße, Kaisergemüse in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 382* 1,4,4a,6,9,10,C	Schweinehackbällchen in Rahmsoße mit grünen Bohnen und Kartoffeln Kalorien: 496 1,4,4a,6,9	Rote Paprikaschote mit Mettfüllung, Tomatensoße und Gabelspaghetti Kalorien: 766 1,4,4a,6
3) Vegetarisch-Vital Menü Grün 9,10 € Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	3 gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree Beilage: Gurkensalat Kalorien: 507 BE 3,2* 1,4,4a,6,9,10	Schwäbische Käsespätzle mit Tomatensoße Beilage: Weißkrautsalat in Rahm Kalorien: 752 BE 6,4* 1,4,4a,6,10,C,H	Kartoffel- Zwiebelgratin mit Kohlrabi, Karotten, Bohnen und Erbsen mit Käse überbacken Kalorien: 507 BE 4,2* 1,4,4a,6,9	Spaghetti „Napoli“ mit Sojabolognaise Beilage: Coleslaw Kalorien: 550 BE 7* 1,4,4a,6,9,10,12	Bunte Gemüseplatte mit Rührrei und Zwiebelröstkartoffeln Kalorien: 502 BE 3,9* 1,4,4a,6,9	Broccoli-Nußrösti mit Rahmspinat und Reis Kalorien: 352 BE 5,2* 1,4,4a,4d,6,7,7b,9	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Bechamel und Käse überbacken Kalorien 507 BE 4,2* 1,4,4a,6,9
4) Diät-Menü Menü Blau 9,10 € Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Pikante Schweineroulade in Rahmsoße mit Erbsen und kleinen Ofenkartoffeln Kalorien: 507 BE 4 4,4a,6,9,10,C	Gebratenes Hokifischfilet mit Petersiliensoße, Broccoli und Reis Kalorien: 372 BE 3,7* 1,3,4,4a,6,9	Putenrollbraten in Sahmsoße mit Bohnen und Salzkartoffeln Kalorien 458 BE 2,6* 4,4a,6,9	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Kohlrabi und Kartoffeln Kalorien: 467 BE 3,2* 4,4a,6	Schweinebraten in Kräutersoße mit Rotkohl und Eierknöpfle Kalorien: 496 BE 4 1,4,4a,4e,6,9	Hähnchenschnitzel „natur“ mit Rahmsoße, Schwarzwurzeln in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 317 BE 3,1* 1,4,4a,6,9	Zarte Ochsenbrust mit Kräutersoße, Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien: 411 BE 2,6* 4,4a,6,9
5) Hanseaten-Menü Menü Gold 9,10 € Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Lachsfrikadelle auf Butterreis mit Lauchcreme Kalorien: 533* 1,3,4,4a,6,9	2 Schweinemedallions in Rahmsoße, Erbsen und Kartoffeln Kalorien: 483 4,4a,6,9	Rehgulasch in Preiselbeerssoße, Rotkohl und Spätzle Kalorien: 402* 1,4,4a,6,9,H	GOURMETMENÜ Gebratene Entenkeule in Orangensoße mit Karotten Rustic und Kroketten Aufpreis: EUR 2,50 Kalorien: 1084* 4,4a,6,9	Gebratenes Forellenfilet in Rieslingsoße mit Blattspinat und Kartoffeln Kalorien: 672* 1,3,4,4a,6,9	NAME: Adresse:	
26) International-Menü 9,10 € Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	THAILÄNDISCH Hähnchenfiletstücke in Zwiebel-Kokosmilchsoße und Reis Kalorien: 475* 4,4a,6,10	CHINESISCH Rindfleisch mit Zwiebeln in Sojasoße und Reis Kalorien: 549* 4,4a,11,12,14,A,B,D	INDONESISCH Bami Goreng pikantes Nudelgericht mit viel Gemüse und Hühnerfleisch Kalorien: 437* 4,4a,9,10	KROATISCH Pikante Cevapcici in Paprika – Zwiebelsoße mit Balkangemüse und Tomatenreis Kalorien: 610 4,4a,6,9,10	ITALIENISCH Spaghetti „Carbonara“ mit Käse-Sahnesoße mit Speck- und Tomatenwürfeln Kalorien: 732 1,4,4a,6,9,B,C	Legende der Zusatzstoffe A mit Farbstoff B mit Konservierungsstoff C mit Antioxidationsmittel D mit Geschmacksverstärker E geschwefelt F geschwärtzt G mit Phosphat H mit Süßungsmittel I enth. Eine Phenylalaninquelle (Aspartam) J gewachst 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 einschli. 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	
7) Salat 8,90 € Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Frühlingsalat mit Eisberg, Möhrenraspeln, Cranberries, Radicchio und Ziegenkäse Honig-Senf Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 619* 1,4,4a,6,10,C,E	Mango-Mozzarella-Salat mit Katenschinken, Eisberg, Ruccola und Cocktailtomaten Kräuter-Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 540 1,4,4a,6,10	Bunter Chefsalat mit Eisberg, 2 1/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen, American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 589 1,4,4a,6,9,10,B,C	Caesars Salat mit Römersalat, Croutons, Grana Padano und Hähnchenbrust Caesars-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 564* 1,4,4a,6,10	Jahreszeitensalat Salate der Saison mit kleinen Frikadellen Joghurt-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 527 1,4,4a,6,10		
8) Süß-/Kaltspeisen-Menü 8,90 € Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Sahnemilchreis mit Apfelkompott Kalorien: 590* 6	Frikadelle mit Senf, Kraut- und Nudelsalat Kalorien: 947 1,4,4a,9,10,C,H	Hausgemachter Quarkauflauf mit Pflaumenkompott Kalorien: 836* 1,6	Hausgemachte Bratheringe süß-sauer eingelegt mit buntem Kartoffelsalat Kalorien: 978* 1,3,9,10	3 Eierpfannkuchen mit Kirschkompott Kalorien: 526* 1,4,4a,6	Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten	
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