

SPEISEPLAN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Woche 25.	17.06.2024	18.06.2024	19.06.2024	20.06.2024	21.06.2024	22.06.2024	23.06.2024
1) Deftiger Eintopf Menü Gelb 9,50 € Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Grüner Bohneneintopf mit Kasserlestreifen Kalorien: 336 4,4a,9,B,C	Hausgemachter Erbseneintopf mit Rauchfleisch und Würstchen Kalorien: 790 4,4a,9,A,B,C,D,G	Frischer Möhreintopf mit Speckwürfeln und Würstchen Kalorien: 529 4,4a,9,A,B,C,D,G	Chili con Carne Mexikanischer Bohneneintopf mit Rinderhack und Reis Kalorien: 422* 4,4a,9,C	Linseneintopf mit frischem Gemüse, Schweißfleisch und Bockwürstchen Kalorien: 814 4,4a,9,A,B,C,D,G	Bunter Gemüse - Nudleintopf mit Hühnerfleisch Kalorien: 350* 4,4a,9	Steckrübeneintopf mit geräuchertem Speck und Kochwurst Kalorien: 634 4,4a,9,10,A,B,C
2) Tages-Menü Menü Rot 9,50 € Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Spanferkel auf Weißkohl mit Speck und Knödeln Kalorien: 856 4,4a,9,B,C	4 Fischstäbchen auf Kartoffelpüree mit gestobtem Rahmgemüse Kalorien: 560* 1,3,4,4a,6,9	Schweinerollbraten in roter Pfeffersoße mit Romanesco und Kartoffeln Kalorien: 458 4,4a,6,9	Feine Bratwurst mit Rahmsoße, grünen Bohnen und Kartoffeln Kalorien: 388 4,4a,6,9,10,B,C,D,G	Rindfleischfrikadelle mit Bratensoße, Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien: 366* 1,4,4a,6,9,10,G	Burgunderbraten mit Rotweinssoße, Sauerkraut und Kartoffelspätzle Kalorien: 553 1,4,4a,6,8,9,B,C	Hähnchensteak „natur“ mit Geflügelrahmsoße, Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 285* 4,4a,6,9
3) Vegetarisch-Vital Menü Grün 9,50 € Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	Vierländer Gemüseplatte mit gestobtem Spargel und Kartoffelpüree Kalorien: 309 BE 3* 1,4,4a,6,9	Lange Spaghetti mit veganer Bolognese (Erbsenprotein) Beilage: Grana Padano Kalorien: 544 BE 6,2* 1,4,4a,6	Tomatencremesuppe mit 2 Gemüse-maultaschen Kalorien: 453 BE 5,6* 1,4,4a,6,9	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensoße und Gemüsereis Kalorien: 576 BE 5,8* 1,4,4a,6,9,10	Kräuterröhrei mit Blumenkohl in holländischer Soße und Salzkartoffeln Kalorien: 361 BE 3* 1,4,4a,6,9	Rote Beete Bratling mit Pesto-Sahnesoße und Spaghetti Kalorien: 631 BE 6,8* 1,4,4a,6,9	2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt und dazu Kaisergemüse in Rahm Kalorien: 405 BE 4* 1,4,4a,6,9
4) Diät-Menü Menü Blau 9,50 € Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Reis Kalorien: 401 BE 4,5* 4,4a,6,9	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Salzkartoffeln Beilage: Rote Bete Kalorien: 611 BE 5,2 1,4,4a,6,9,H	Truthahnrollbraten mit Rahmsoße, Broccoli und Püree Kalorien: 479 BE 2,1* 4,4a,6,9	Jungschweinerücken in Kräutersoße mit Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien: 399 BE 2,6 4,4a,6,9	Gedünstetes Fischfilet in milder Senfsoße mit Pariser Karotten und Reis Kalorien: 441 BE 5* 3,4,4a,6,9,10	Mageres Rindergulasch in Rahmsoße mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln Kalorien: 338 BE 3,5* 4,4a,6,9	Hausgemachter Hackbraten in Bearner Soße mit Rotkohl und Spätzle Kalorien: 455 BE 5,1 1,4,4a,6,9
5) Hanseaten-Menü Menü Gold 9,50 € Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Hirschrollbraten mit Preiselbeerssoße, Rotkohl und Kartoffeln Kalorien: 405* 4,4a,6,9,H	Holsteiner Rindergulasch mit Zwiebeln, Pilzen und Makkaroni Kalorien: 496* 4,4a,6	GOURMETMENÜ Fischplatte Schollenfilet, Lachsriegel, Garnelen in einer Honig-Dill Senfsoße, Röstkartoffeln Beilage: Fruchtiger Chinakohlsalat Aufpreis: EUR 2,50 Kalorien: 860* 1,3,4,4a,5,6,9,10,C,E	Kalbsberragout in Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree Beilage: Gurkensalat in Rahm Kalorien: 616* 1,4,4a,6,10	Pikante Schweineroulade in Rahmsoße mit Erbsen und Butterspätzle Kalorien: 512 1,4,4a,6,9,10,C	NAME: Adresse:	
26) International-Menü 9,50 € Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	ITALIENISCH Bunte Tortellini mit Käsefüllung in roter Tomaten – Sahnesoße Beilage: Grüner Salat in Kräuterdressing Kalorien: 560* 1,4,4a,6,10	KROATISCH Cevapcici in Paprika – Zwiebelsoße mit Balkangemüse und Tomatenreis Kalorien: 619 4,4a,6,9,10	ITALIENISCH Spaghetti „Carbonara“ in Käse- Sahnesoße mit Speck- und Tomatenwürfeln Kalorien: 781 1,4,4a,6,9,B,C	CHINESISCH Rindfleisch mit Zwiebeln in Sojasoße und Reis Kalorien: 566* 4,4a,11,12,14,A,B,D	INDONESISCH Bami Goreng pikantes Nudelgericht mit viel Gemüse und Hühnerfleisch Kalorien: 449* 4,4a,9,10	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 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	
7) Salat 9,50 € Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Salatplatte „Nizza“ mit Oliven, Tomaten, Thunfisch und Eisbergsalat Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 722* 1,3,4,4a,6,10	Salat mit Hähnchenbrust mit Eisberg, Karotten, Gurke und Sellerie French-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 456* 1,4,4a,6,9,10	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	Salatplatte nach Frühlingsart mit Grillwürstchen Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 477 1,4,4a,6,10,A,B,C,D,G	Salat Mexiko nach Frühlingsart, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Putenstreifen, Curry-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 727* 1,4,4a,6,10,B,C,G		
8) Süß-/Kaltspeisen-Menü 9,50 € Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Bratheringsfilet „süß-sauer“ mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat Kalorien: 979* 1,3,9,10	Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße Kalorien: 684* 1,4,4a,6	Prager Braten mit Nudel- und Waldorfsalat Kalorien: 746 1,4,4a,9,10,B,C,H	Schokoladenmilchreis mit Kirschkompott Kalorien: 728* 6	Köfta – 2 kleine Rindfleischfrikadellen mit Gemüse und Weichkäse gefüllt, auf Bulgursalat und Tzaziki Kalorien: 524* 1,4,4a,6	<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