

SPEISEPLAN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Woche 30.	22.07.2024	23.07.2024	24.07.2024	25.07.2024	26.07.2024	27.07.2024	28.07.2024
1) Deftiger Eintopf Menü Gelb 9,50 € Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Weißer Bohneneintopf mit Möhren, Kartoffeleinlage und Würstchen Kalorien: 825 4,4a,9,A,B,C,D,G	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch Kalorien: 603 1,4,4a,6,9	Hühnersuppentopf „Hausfrauenart“ mit gewürfeltem Hühnerfleisch, Lauch, Zwiebeln und Karotten Kalorien: 346* 4,4a,9	Deftiger Schnittbohneintopf mit magerem Rindfleisch Kalorien: 347* 4,4a,9	Mecklenburger Steckrübeneintopf mit viel frischem Lauch, Kartoffeln und 2 Würstchen Kalorien: 549 4,4a,9,A,B,C,D,G	Italienische Tomatensuppe mit Cabanossischeiben und Nudeln Kalorien: 441 4,4a,9,B,C,D,H	Hausgemachter Erbseneintopf mit Rauchfleisch und Würstchen Kalorien: 790 4,4a,9,A,B,C,D,G
2) Tages-Menü Menü Rot 9,50 € Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensoße, Backobst und Knödeln Kalorien: 808* 4,4a,6,8,9,B,C,E	Bohnen, Birne und Speck mit Salzkartoffeln Kalorien: 467 1,4,4a,6,9,B,G	Falscher Hase mit Bratensoße, Karotten Rustic und Kartoffelpüree Kalorien: 365 1,4,4a,6,9,10	Geschmorte Rippchen mit Bratensoße, Rosenkohl und Spätzle Kalorien: 582 1,4,4a,6,9,10	Rinderhacksteak mit Rahmsoße, Kaisergemüse in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 392* 1,4,4a,6,9,10,G	3 Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut und Kartoffelpüree Kalorien: 576 4,4a,6,10,B,C,H	Gestobter Wirsingkohl mit Kasseler und Kartoffeln Kalorien: 412 1,4,4a,6,9,B,C
3) Vegetarisch-Vital Menü Grün 9,50 € Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	Frische Champignons in Sauce Bearnaise mit Grilltomate und Reis Kalorien: 380 BE 5* 1,4,4a,6,9	Makkaroniauflauf mit Käse überbacken Beilage: Tomatensalat Kalorien: 552 BE 5,5* 1,4,4a,6,9	3 Panierte Gemüsestäbchen mit Lauchcreme und Reis Kalorien: 469 BE: 7,6* 1,4,4a,6,9	Apfel-Kokos-Curry-Creme mit Kartoffeln, Karotten, pürierten Zwiebeln, 6 vegane Hackbällchen Beilage: Blattsalat Kalorien: 566 BE 4,6* 1,4,4a,6,9,10	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Rahmporree und Kartoffeln Kalorien: 313 BE 4,4* 1,4,4a,6,9	3 gekochte Eier mit Rahmspinat und Kartoffeln Kalorien: 391 BE 3,3* 1,4,4a,6,9	Kartoffelpuffer mit Paprika und Käse überbacken dazu buntes Gemüse in Rahm Kalorien: 472 BE 4,8* 1,4,4a,4d,6,9
4) Diät-Menü Menü Blau 9,50 € Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Feine Bratwurst mit pikanter Soße, Möhrchen und Kartoffeln Kalorien: 406 BE 3 4,4a,6,9,10,B,C,D,G	Rindfleischbällchen in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree Kalorien: 526 BE 3,9* 4,4a,6,9,10	Hähnchenbrust mit Pilzsoße, Brechbohnen und Kartoffeln Kalorien: 316 BE 2,6* 4,4a,6,9	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit gekochter Rote Bete und Kartoffeln Kalorien: 560 BE 4,6 1,4,4a,6,9,H	Gedünsteter Seelachs mit Meerrettich-Dillsoße, Broccoli und Reis Kalorien: 402 BE 4,3* 3,4,4a,6,9,10	Hähnchenkeule mit Champignonrahmsoße, Rotkohl und Kartoffeln Kalorien: 624 BE 3,4* 4,4a,6	Zarter Rinderbraten mit Rahmsoße, Karotten und Spätzle Kalorien: 434 BE 4* 1,4,4a,6,9
5) Hanseaten-Menü Menü Gold 9,50 € Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Gestobter Spitzkohl mit Kasseler, Kohlwurst und Röstkartoffeln Kalorien: 711 1,4,4a,6,9,10,A,B,C	Kleines Eisbein auf Sauerkraut mit Kartoffeln Kalorien: 634 4,4a,12,B,C	GOURMETMENÜ Gebratene Entenbrust in Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen Aufpreis: EUR 2,50 Kalorien: 961* 4,4a,6,9	Geflügel „Cordon Bleu“ in Rahmsoße mit Blumenkohl und Kartoffelpüree Kalorien: 387* 1,4,4a,6,9,B,C,G	Hausgemachte Rinderrolade gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurke mit Rosenkohl und Spätzle Kalorien: 458 1,4,4a,6,9,10,B	NAME: Adresse:	
26) International-Menü 9,50 € Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	CHINESISCH Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse und Hähnchenbruststreifen Kalorien: 687* 4,4a,12	THAILÄNDISCH Hähnchenfleisch in Tomaten-Kokossoße und Reis Kalorien: 469* 1,4,4a,6,7,10	TÜRKISCH Lammgulasch „orientalisch“ mit Zwiebeln, Tomaten Knoblauch und Butterreis Kalorien: 445* 4,4a	ITALIENISCH Lasagne mit gemischtem Hack, Spinat, Tomatensoße und Grana Padano überbacken Kalorien: 830 1,4,4a,6	CHINESISCH 2 Hähnchenbrustspieße mit Reis mit roter Currysoße Kalorien: 464* 4,4a	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 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	
7) Salat 9,50 € Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Canarischer Salat mit Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Thunfisch Kräuter-Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 664* 1,3,4,4a,6,10	Salat Mexiko mit Eisberg, Paprika, Mais, Kidney Bohnen und Putenstreifen Curry-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 727* 1,4,4a,6,10,B,C,G	Italienischer Salat mit Eisberg, Ruccola, Tomaten, Basilikum und Mozzarella-Käse Pesto-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 435* 1,4,4a,6,7,7d,10	Bunter Chesalet 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, Hähnchenbrust Caesars-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 564* 1,4,4a,6,10		
8) Süß-/Kaltspesen-Menü 9,50 € Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade, Kartoffelsalat "natur" bunt garniert Kalorien: 761 1,6,9,10,C,H	Riesengerknödel mit Kirschküllung und Vanillesoße Kalorien: 694* 1,4,4a,6	Paniertes Hähnchenschnitzel mit buntem Kartoffelsalat Kalorien: 663* 1,4,4a,4c,10	Grießflammerie mit Erdbeerkompott Kalorien: 635* 4,4a,6	Prager Braten mit Nudel- und Waldorfsalat Kalorien: 746 1,4,4a,9,10,B,C,H	<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