

SPEISEPLAN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Woche 43.	21.10.2024	22.10.2024	23.10.2024	24.10.2024	25.10.2024	26.10.2024	27.10.2024
1) Deftiger Eintopf Menü Gelb 9,50 € Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Bunter Gemüseintopf mit Hühnerfleisch Kalorien: 321* 4,4a,9	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeleinlage und gewürfeltem Rindfleisch Kalorien: 293* 4,4a,9	Holsteiner Steckrübenmus mit geräuchertem Speck und Kochwurst Kalorien: 746 9,10,A,B,C	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Speckstippe und Würstchen Kalorien: 654 4,4a,9,A,B,C,D,G	Serbische Bohnensuppe mit Paprika, Tomaten und 2 Geflügelwienern Kalorien: 540* 4,4a,9,B,C	Blumenkohl-Broccoli-Eintopf mit Kartoffeleinlage und Würstchen Kalorien: 499 1,4,4a,6,9,A,B,C,D,G	Elsässer Spargeltopf mit Kartoffeleinlage, gekochtem Schinken und Fleischklößchen Kalorien: 360 1,4,4a,6,9,B,C
2) Tages-Menü Menü Rot 9,50 € Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Deutsches Beefsteak vom Rind in Bratensoße, Leipziger Allerlei und Kartoffeln Kalorien 386* 1,4,4a,6,9,10,G	Nudelkäseauflauf mit Schinkenwürfeln Beilage: Tomatensalat Kalorien: 535 1,4,4a,6,9,B,C	Bayrischer Leberkäse mit Speck-Zwiebelsöße, Weißkohl in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 477 1,4,4a,6,9,B,C,D	Gebratene Putenleber mit Zwiebelsöße, Apfelkompott und Kartoffelpüree Kalorien: 566* 4,4a,6	Bratwurst mit gestobtem Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 450 1,4,4a,6,9,10,B,C,D,G	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ in Sauerrahm mit Gurke, Rote Bete, Zwiebeln und Spätzle Kalorien: 487* 1,4,4a,6,H	Truthahnkeulenbraten in Rosmarinsoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen Kalorien: 783* 4,4a,6,9
3) Vegetarisch-Vital Menü Grün 9,50 € Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	5 Blumenkohl Falafelbällchen in Rahmsöße mit Rosenkohl und Kartoffelklößen mit Bröseln Kalorien: 666 BE 9,8* 4,4a,6,9,11	Vierländer Gemüseplatte mit gestobtem Spargel und Kartoffelpüree Kalorien: 331 BE 3,3* 1,4,4a,6,9	3 gekochte Eier in Senfsöße mit Kartoffeln Beilage: Apfel-Möhrensalat Kalorien: 565 BE 5,6* 1,4,4a,6,9,10	Omelette mit Champignons in Sahne und Reis Kalorien: 503 BE 5,7* 1,4,4a,6,9,C	Mezzelune Spinachi mit Spinat gefüllte Teigtaschen und Tomaten-Frischkäsesöße Beilage: Grüner Salat mit Kräuterdressing Kalorien: 1033 BE 12,5* 1,4,4a,6,9,10	Herzhaftes Sauerkrautgratin mit Käse überbacken, Karottenstreifen in Bechamelsöße Kalorien: 587 BE 3,3* 1,4,4a,6,9,C	Kohlroulade mit Gemüsesojafüllung Kräutersöße und Kartoffeln Kalorien: 384 BE 4,6* 1,4,4a,6,9,12
4) Diät-Menü Menü Blau 9,50 € Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	3 Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Kalorien: 561 BE 3,2 4,4a,6,10,B,C,H	Putengeschnetzeltes mit Majoransöße, Rotkohl und Spätzle Kalorien: 402 BE 4,7* 1,4,4a,6,9	Hähnchenbrust „natur“ mit Champignonrahmsöße, Brehbohnen und Kräuterpüree Kalorien: 366 BE 2,2* 4,4a,6	Rinderbraten mit Rahmsöße, Blumenkohl und Rote Bete Gnocchi Kalorien: 335 BE 2,3* 4,4a,6,9	Gebratener Seelachs nach „Helgoländer Art“ mit Tomaten, Zwiebeln, Garnelen und Reis Kalorien: 474 BE 5,7* 1,3,4,4a,5,6,9	Kalbshackbraten in Rahmsöße mit Romanesco-Röschen und Salzkartoffeln Kalorien: 270 BE 3,1* 1,4,4a,6,9	Milder Kasserlamm in Bratensoße, Fingermöhren und Kartoffeln Kalorien: 361 BE 3 4,4a,6,9,10,B,C
5) Hanseaten-Menü Menü Gold 9,50 € Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Grünkohlplatte mit Kasseler, Kohlwurst und Röstkartoffeln Kalorien: 800 4,4a,9,10,A,B,C	Gegrilltes Haxenfleisch mit Rotweinsöße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Kalorien: 528 1,4,4a,6,8,9,12	GOURMETMENÜ 2 Schweinemedallions aus dem Rücken mit Pfefferlingsoße, gestobtem Spargel und Spätzle Aufpreis: EUR 2,50 Kalorien: 615 1,4,4a,4c,6,9,12,B,C	Matjesfilets in Sauerrahm mit Zwiebeln und Äpfeln mit Speckbohnen und Kartoffeln Kalorien: 1041 1,3,6,10,B,C,D	2 gegrillte Hähnchensteaks in Jägersöße mit Speckwürfel, Buttermais und Kartoffelpüree Kalorien: 636 1,4,4a,6,9,10,B,C	NAME: Adresse:	
26) International-Menü 9,50 € Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	ITALIENISCH Pikante Garnelen mit Spaghetti und Tomaten-Knoblauchsöße Kalorien: 499* 3,4,4a,5,6	CHINESISCH Rindfleisch „Szechuan Art“ mit bunten Gemüwestreifen, Zwiebeln, Sojasöße und Reis Kalorien: 481* 4,4a,9,10,12,A,B	ITALIENISCH Cannelloni mit Spinat- und Käsefüllung mit Tomatensoße und Grana Padano Kalorien: 663* 1,4,4a,6	GRIECHISCH Gefüllter Käsebifteki vom Rind in Knoblauchsöße mit Pfannengemüse und Röstkartoffeln Kalorien: 541* 1,4,4a,6,9,12	ITALIENISCH Makkaroni all' Arrabiata mit Hähnchenstreifen und feuriger Tomatensoße Kalorien: 504* 1,4,4a,6,7	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 9,50 € Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Bunter Chesaalat mit Eisberg, 2 1/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 589 1,4,4a,6,9,10,B,C	Ostseesalat mit Räucherlachs und Garnelen auf Eisberg, Tomate und Gurke, Dill-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 400* 1,3,4,4a,5,6,10	Griechischer Bauernsalat mit kleinen Frikadellen und Hirtenkäse, Knoblauch-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 686 1,4,4a,6,10,C,H	Schweizer Käsesalat mit Eisberg, Ananas, Gurken, Radieschen Ananas-Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 841* 1,4,4a,6,10	Salatplatte Nizza mit Oliven, Tomaten, Eisberg, Thunfisch, Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 722* 1,3,4,4a,6,10	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-/Kaltspeisen-Menü 9,50 € Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Hähnchenschnitzel mit Waldorf- und Nudelsalat Kalorien: 785* 1,4,4a,4c,9,10,H	Grießspeise mit heißen Kirschen Kalorien: 674* 4,4a,6	Hausgemachte Bratheringe „süß-sauer“ eingelegt mit buntem Kartoffelsalat Kalorien: 978* 1,3,9,10	3 American Pancakes mit Vanillesöße Kalorien: 845* 1,4,4a,6	Rinderfrikadelle mit Coleslaw, Kartoffelsalat „natur“ und Senf Kalorien: 616* 1,4,4a,6,9,10,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

Essen auf Rädern, Völckers Park 8, 21465 Reinbek

040/72738430 Bestellzeiten: Montag – Freitag 09:00 – 13:00 Uhr (Feiertags ausgenommen)