

SPEISEPLAN Woche 48.	MONTAG 25.11.2024	DIENSTAG 26.11.2024	MITTWOCH 27.11.2024	DONNERSTAG 28.11.2024	FREITAG 29.11.2024	SAMSTAG 30.11.2024	SONNTAG 01.12.2024
<b>1) Deftiger Eintopf Menü Gelb 9,50 €</b> Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Ungarisches Kesselgulasch</b> mit Rindfleisch, Paprika, Gurke und Kartoffeleinlage Kalorien: 382* 4,4a,9	<b>Möhreneintopf „Lübecker Art“</b> mit Kartoffeleinlage und 2 Würstchen Kalorien: 529 4,4a,9,A,B,C,D,G	<b>Bohneneintopf</b> aus dicken Bohnen mit Gemüse und Kochwurst Kalorien: 831 4,4a,9,10,A,B,C	<b>Soljanka</b> Russische Suppe süß-sauer mit Jagdwurst, Salami, Speck und Kartoffeleinlage Kalorien: 778 4,4a,6,9,10,A,B,C,G,H	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit frischem Gemüse und Würstchen Kalorien: 790 4,4a,9,A,B,C,D,G	<b>Bunte Gemüsesuppe „Gärtnerin Art“</b> mit Kartoffeln und Geflügelwiener Kalorien: 435* 4,4a,9,B,C	<b>Elsässer Spargeltopf</b> mit Kartoffeleinlage, gekochtem Schinken und Fleischklößchen Kalorien: 360 1,4,4a,6,9,B,C
<b>2) Tages-Menü Menü Rot 9,50 €</b> Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	<b>Kohlroulade</b> mit Speckrahmsauce und Salzkartoffeln Kalorien: 530 4,4a,6,9,B,C	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Rosinen, Backobst und Kartoffeln Kalorien 516* 4,4a,6,8,9,B,C,E	<b>Zarter Putenrollbraten</b> mit Rahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen Kalorien: 787* 4,4a,6,9	<b>Gemischtes Gulasch</b> mit Pilzen, Erbsen -Wurzelgemüse und Eierknöpfe Kalorien: 441 1,4,4a,4e,6	<b>3 Rostbratwürstchen „Nürnberg Art“</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Kalorien: 576 4,4a,6,10,B,C,H	<b>Schweinebraten</b> in Pfefferrahmsauce mit Broccoli und Kartoffeln Kalorien: 359 4,4a,6,9	<b>Ochsenbrust</b> mit Kräutersauce, Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien: 412* 4,4a,6,9
<b>3) Vegetarisch-Vital Menü Grün 9,50 €</b> Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	<b>Spiralnudeln mit Käse</b> dazu Tomatensauce Beilage: Salat in Ananassahne Kalorien: 583 BE 5,4* 1,4,4a,6,10	<b>Fagottini Pommodori</b> feine Teigtaschen mit würziger Tomaten-Basilikum Füllung und Gorgonzolasauce Kalorien: 742 BE 8,1* 1,4,4a,6,9	<b>3 gekochte Eier</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Kalorien: 391 BE 3,3* 1,4,4a,6,9	<b>3 kleine Pfannkuchen</b> mit Champignons à la crème Kalorien: 511 BE 4,2* 1,4,4a,6,9	<b>5 Gemüseköttbullar</b> mit Cajun-Kokossauce, Mais und Spätzle Kalorien: 518 BE 6,9* 1,4,4a,6,9	<b>Vegetarische Kohlroulade</b> in Kräutersauce mit Salzkartoffeln Kalorien: 384 BE 4,6* 1,4,4a,6,9,12	<b>Gebratene Gemüsevariation</b> in Käsesauce mit Kartoffelpüree Kalorien 520 BE 3,4* 1,4,4a,6,9
<b>4) Diät-Menü Menü Blau 9,50 €</b> Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	<b>Magerer Kasselerrücken</b> in Bratensauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree Kalorien 436 BE 2,2 4,4a,6,9,10,B,C	<b>Hähnchenbrust</b> in cremiger Bratensauce mit Erbsen-Maisgemüse und Reis Kalorien: 460 BE 5,5* 4,4a,6,9,10	<b>Feine Bratwurst</b> auf süß-sauren Linsen und Kartoffelpüree Kalorien: 646 BE 4,6 4,4a,6,9,10,B,C,D,G	<b>Gebratene Rinderleber</b> mit Apfel-Zwiebel-Sauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln Kalorien: 759 BE 3,4* 4,4a,6	<b>Tilapia Fischfilet</b> in Steinpilzsauce mit zweierlei Karotten und Kartoffeln Kalorien: 363 BE 3,1* 1,3,4,4a,6	<b>Kalbshackbraten</b> mit Bratensauce, Apfelrotkohl und Gnocci Kalorien: 474 BE 5,7* 1,4,4a,6,9,10	<b>Schweinegulasch</b> mit Pilzen, Erbsen-Wurzelgemüse und Nudeln Kalorien: 429 BE 3,7 4,4a,6
<b>5) Hanseaten-Menü Menü Gold 9,50 €</b> Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Alaskaseelachsfilet</b> mit Dillrahmsauce, Fingermöhren und Reis Kalorien: 396* 1,3,4,4a,6,9	<b>Grünkohlplatte</b> mit Kasseler, Kohlwurst und Röstkartoffeln Kalorien: 800* 4,4a,9,10,A,B,C	<b>Jägerschnitzel vom Schwein</b> mit Pilzsauce und Makkaroni Beilage: Tomatensalat Kalorien: 610 1,4,4a,6,6,B,C	<b>GOURMETMENÜ</b> <b>Gebratene Entenkeule</b> mit Rahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffeln <b>Aufpreis: EUR 2,50</b> Kalorien: 1040* 4,4a,6,9	<b>Holsteiner Rinderkeule</b> mit Kräutersauce, Butterbohnen und Kartoffeln Kalorien 375* 4,4a,6,9	<b>NAME:</b> <b>Adresse:</b>	
<b>26) International-Menü 9,50 €</b> Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	<b>TÜRKISCH</b> <b>Lammhacksteak „Istanbul“</b> mit Paprika-Zwiebelgemüse und Reis Kalorien: 470* 1,4,4a,6	<b>CHINESISCH</b> <b>Rindfleisch „Szechuan Art“</b> mit buntem Gemüse, Zwiebeln in Sojasauce mit Reis Kalorien: 481* 4,4a,9,10,12,A,B	<b>ITALIENISCH</b> <b>Lasagne</b> mit gemischtem Hack, Spinat, Tomatensauce und Grana Padano überbacken Kalorien: 830 1,4,4a,6	<b>TÜRKISCH</b> <b>Kebab vom Rind und Kalb</b> mit Tomatenreis Beilage: Tzatziki Kalorien: 746* 6,9	<b>ITALIENISCH</b> <b>Bunte Tortellini</b> mit Käsefüllung in roter Pesto – Sahnesauce Kalorien: 611* 1,4,4a,6,9,10,C	<b>Legende der Zusatzstoffe</b> 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	<b>Legende der Allergene</b> 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
<b>7) Salat 9,50 €</b> Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	<b>Salatplatte „Dixieland“</b> mit Eisbergsalat, Mais, Ananas, Möhren, Gurke, Tomate, Geflügel-Mettwurststreifen, Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 626* 1,4,4a,6,10,A,B,C	<b>Geräucherte Putenbrust</b> auf knackig frischen Salaten mit Früchten Joghurt-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 535* 1,4,4a,6,10,A,B,C,G	<b>Mango-Mozarella Salat</b> mit Eisberg, Ruccola, Cocktailtomaten und Katenschinken Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 540 1,4,4a,6,10	<b>Bunter Chefsalat</b> mit Käse, Schinkenstreifen und 2 1/2 Eiern, American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 589 1,4,4a,6,9,10,B,C	<b>Italienischer Salat</b> mit Eisberg, Ruccola, Tomaten, frischem Basilikum, Mozzarella-Käse Pesto – Dressing kleines Brötchen Kalorien: 435* 1,4,4a,6,7,7d,10	<b>Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten</b>	
<b>8) Süß-/Kaltspeisen-Menü 9,50 €</b> Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	<b>Hausgemachter Quarkauflauf</b> mit Pflaumenkompott Kalorien: 852* 1,6	<b>Frikadelle</b> mit bunt garniertem Kartoffelsalat und Mixed Pickles Kalorien: 661 1,4,4a,9,10,E,H	<b>Milchreis</b> mit Kirschkompott Kalorien: 698* 6	<b>Kotelett paniert</b> mit buntem Kartoffelsalat, Senf und Ketchup Kalorien: 718 1,4,4a,6,9,10,B,H	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit heißen Erdbeeren Kalorien: 521* 1,4,4a,6		
<b>Säfte 2,50 €</b>	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