

SPEISEPLAN Woche 51.	MONTAG 16.12.2024	DIENSTAG 17.12.2024	MITTWOCH 18.12.2024	DONNERSTAG 19.12.2024	FREITAG 20.12.2024	SAMSTAG 21.12.2024	SONNTAG 22.12.2024
1) Deftiger Eintopf Menü Gelb 9,50 € Eintopfmenu Allergene/Zusatzstoffe	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Fleischinlage und Würstchen Kalorien: 662 4,4a,9,A,B,C,D,G	Spargelsuppentopf mit Kartoffeleinlage und Fleischklößchen Kalorien: 385 1,4,4a,6,9	Hamburger Steckerrübenmus mit geräuchertem Speck und Kochwurst Kalorien: 746 9,10,A,B,C	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Speckstippe und Bockwurst Kalorien: 647 4,4a,9,B,C,G	Linseintopf mit frischem Gemüse, Schweinefleisch und Bockwurst Kalorien: 804 4,4a,9,B,C,G	Frische Gemüsesuppe mit Porree, Eierstich und Fleischklößchen Kalorien: 328 1,4,4a,6,9	Blumenkohlentopf mit Kartoffeleinlage und Geflügelwürstchen Kalorien: 518* 1,4,4a,6,9,B,C
2) Tages-Menü Menü Rot 9,50 € Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, gekochter Roter Bete und Kartoffeln Kalorien 567 1,4,4a,6,9,H	Paniertes Hähnchenschnitzel mit pikanter Soße, Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien 387* 1,4,4a,4c,6,9,10	Hamburger Seemannslabskaus mit einem gekochten Ei Beilage: Rollmops mit Gurkenstreifen Kalorien: 550* 1,3,10,B,H	Grünkohl mit Kochwurst und Kartoffeln Kalorien: 702 4,4a,9,10,A,B,C	Rinderhacksteak mit Rahmsauce, Kaisergemüse in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 393* 1,4,4a,6,9,10,G	Schweinehackbällchen in Rahmsauce mit grünen Bohnen und Kartoffeln Kalorien: 500 1,4,4a,6,9	Rote Paprikaschote mit Mettfüllung, Tomatensoße und Gabelspaghetti Kalorien: 777 1,4,4a,4b,4c,4d,4e,4f,6
3) Vegetarisch-Vital Menü Grün 9,50 € Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	3 gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree Beilage: Gurkensalat Kalorien: 519 BE 3,3* 1,4,4a,6,9,10	Schwäbische Käsespätzle mit Tomatensoße Beilage: Weißkrautsalat in Rahm Kalorien: 763 BE 6,5* 1,4,4a,6,10,C,H	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Bechamel und Käse überbacken Kalorien 507 BE 4,2* 1,4,4a,6,9	Spaghetti "Napoli" vegane Bolognese (Erbsenprotein) Beilage: Coleslaw Kalorien: 633 BE 7,5* 1,4,4a,6,9,10	Bunte Gemüseplatte mit Rührei und Zwiebelröstkartoffeln Kalorien: 506 BE 3,9* 1,4,4a,6,9	Broccoli-Nußbrösti mit Rahmspinat und Reis Kalorien: 362 BE 5,3* 1,4,4a,4d,6,7,7b,9	Pastinaken-Steckerrüben Brätling auf Schupfnudeln, Pariser Karotten und Petersilienhollandaise Kalorien 409 BE 4,7* 1,4,4a,4d,6,9
4) Diät-Menü Menü Blau 9,50 € Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Pikante Schweineroulade in Rahmsauce mit Erbsen und kleinen Ofenkartoffeln Kalorien: 511 BE 4,1 4,4a,6,9,10,C	Gebrautes Hokifischfilet mit Petersiliensoße, Broccoli und Reis Kalorien: 377 BE 3,8* 1,3,4,4a,6,9	Putenrollbraten in Sahnesauce mit Bohnen und Salzkartoffeln Kalorien 464 BE 2,7* 4,4a,6,9	Gebraute Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Kohlrabi und Kartoffeln Kalorien: 474 BE 3,3* 4,4a,6	Schweinebraten in Kräutersauce mit Rotkohl und Eierknöpfle Kalorien: 512 BE 4,2 1,4,4a,4e,6,9	Hähnchenschnitzel „natur“ mit Rahmsauce, Schwarzwurzeln in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 328 BE 3,3* 1,4,4a,6,9	Zarte Ochsenbrust mit Kräutersauce, Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien: 416 BE 2,6* 4,4a,6,9
5) Hanseaten-Menü Menü Gold 9,50 € Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Lachsfrikadelle auf Butterreis mit Lauchcreme Kalorien: 544* 1,3,4,4a,6,9	2 Schweinemedallions in Rahmsauce mit Erbsen und Kartoffeln Kalorien: 487 4,4a,6,9	GOURMETMENÜ Gebraute Entenkeule in Orangensoße mit Karotten Rustic und Kroketten Aufpreis: EUR 2,50 Kalorien: 1089* 4,4a,6,9	Rehgulasch in Preiselbeersauce, Rotkohl und Spätzle Kalorien: 417* 1,4,4a,6,9,H	Gebrautes Forellenfilet in Rieslingsauce mit Blattspinat und Kartoffeln Kalorien: 684* 1,3,4,4a,6,9	NAME: Adresse:	
26) International-Menü 9,50 € Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	Thailändisch Hähnchenfiletstücke in Zwiebel-Kokosmilchsoße und Reis Kalorien: 485* 4,4a,6,10	INDONESISCH Bami Goreng pikantes Nudelgericht mit viel Gemüse und Hühnerfleisch Kalorien: 449* 4,4a,9,10	CHINESISCH Rindfleisch mit Zwiebeln in Sojasauce und Reis Kalorien: 566* 4,4a,11,12,14,A,B,D	KROATISCH Pikante Cevapcici in Paprika – Zwiebelsauce mit Balkanfleisch und Tomatenreis Kalorien: 619 4,4a,6,9,10	ITALIENISCH Spaghetti „Carbonara“ mit Käse-Sahnesauce mit Speck- und Tomatenwürfeln Kalorien: 781 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 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 10 - Senf 11 - Sesam 12 - Soja (gen-tech-frei) 13 - Lupinen 14 - Weichtiere
7) Salat 9,50 € Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Frühlingsalat mit Eisberg, Möhrenraspeln, Cranberrys, Radicchio und Ziegenkäse Honig-Senf Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 567* 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-/Kaltspesen-Menü 9,50 € Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Sahnemilchreis mit Apfelkompott Kalorien: 651* 6	Frikadelle mit Senf, Kraut- und Nudelsalat Kalorien: 947 1,4,4a,9,10,C,H	Hausgemachter Quarkauflauf mit Pflaumenkompott Kalorien: 852* 1,6	Paniertes Hähnchenschnitzel mit buntem Kartoffelsalat Kalorien: 663* 1,4,4a,4c,10	3 Eierpfannkuchen mit Kirschkompott Kalorien: 557* 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

Essen auf Rädern, Völckers Park 8, 21465 Reinbek

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