

SPEISEPLAN Woche 13.	MONTAG 25.03.2024	DIENSTAG 26.03.2024	MITTWOCH 27.03.2024	DONNERSTAG 28.03.2024	KARFREITAG 29.03.2024	SAMSTAG 30.03.2024	OSTERSONNTAG 31.03.2024
Deftiger Eintopf Menü Gelb Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Kürbis-Karotteneintopf mit einer Kochwurst Kalorien: 606 4,4a,6,9,10,A,B,C	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch und Reiseinlage Kalorien: 319* 4,4a,9	Rote Bete Suppe mit Kartoffeleinlage und Fleischklößchen Kalorien: 461 1,4,4a,6,9,H	Hausgemachte Gemüsekartoffelsuppe mit Speckwürfeln und 2 Bockwürstchen Kalorien: 646 4,4a,9,A,B,C,D,G	Frischer Wurzeleintopf mit Bauchfleisch und Würstchen Kalorien: 517 4,4a,9,A,B,C,D,G	Frischer Wirsingkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Würstchen Kalorien: 492 4,4a,9,A,B,C,D,G	Mailänder Tomatensuppe mit Gemüse, Nudeln und Kabanossischeiben Kalorien: 423 4,4a,9,B,C,D,H
Tages-Menü Menü Rot Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensoße, Backobst und Knödeln Kalorien 783* 4,4a,6,8,9,B,C,E	Gemischtes Gulasch aus Rind und Schwein mit Champignons, Zwiebeln und Makkaroni Kalorien: 515 4,4a,6	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit deftiger Soße, Erbsen- Maisgemüse und Kartoffeln Kalorien: 446 1,4,4a,6,9,10	Kasellernackeln mit dicken Bohnen in Dillrahm und Kartoffeln Kalorien: 459 1,4,4a,6,9,B,C	Paniertes Alaska-Seelachsfilet mit Röstkartoffeln Beilage: Remoulade Kalorien: 962* 1,3,4,4a,6,9,10,C	Hähnchensteak mit Porree in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 351* 1,4,4a,6,9	Osterlammbraten mit leichter Knoblauchsoße, grüne Butterbohnen und Kartoffeln Kalorien: 504* 4,4a,6,9
Vegetarisch-Vital Menü Grün Leicht & Lecker Allergene/Zusatzstoffe	Kartoffelpuffer mit Paprika und Käse überbacken, dazu buntes Gemüse in Rahm Kalorien: 460 BE 4,7* 1,4,4a,4d,6,9	Kokosnuss-Linsencurry mit Reis Kalorien: 405 BE 6,8* 4,4a,9,10	Makkaroni Gorgonzola Makkaroni mit Gorgonzolasoße Beilage: Gurkensalat Kalorien: 623 BE 6,3* 1,4,4a,6,9	3 gekochte Eier mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Kalorien: 435 BE 2,3* 1,4,4a,6,9	Paniertes vege. Schnitzel mit Tomate-Mozzarellafüllung auf Spaghetti mit roter Pesto – Sahnesoße Kalorien: 725 BE 6,8* 1,4,4a,4c,4d,6,9,10,C,E	Frischer Blumenkohl in holländischer Soße mit Kartoffelpüree Kalorien: 290 BE 2,7* 1,4,4a,6,9	Frische Champignons in cremiger Sahnesoße mit Makkaroni Kalorien: 412 BE 6* 4,4a,6,9
Diät-Menü Menü Blau Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	Gebratene Hähnchenkeule in Rahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln Kalorien: 578 BE 3,1* 4,4a,6,9	Magerer Kasellerkamm in Bratensoße, Fingermöhren und Kartoffeln Kalorien: 354 BE 2,9 4,4a,6,9,10,B,C	Magerer Rinderbraten in Pfeffersoße mit Romanesco und Kartoffeln Kalorien: 362 BE 2,6* 4,4a,6,9	Burgunderbraten mit Rahmsauce, Brokkoli und Gnocchi Kalorien: 472 BE 4,5 1,4,4a,6,9,B,C	Lammrollbraten mit leichter Knoblauchsoße, Rosenkohl und Kartoffeln Kalorien: 514 BE 2,6* 4,4a,6,9	Kalbshackbraten in Rahmsauce, Mais und Spätzle Kalorien: 440 BE 5,9* 1,4,4a,6,9	Paniertes Schweineschnitzel mit Soße, Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 367 BE 3,5 1,4,4a,6,9
Hanseaten-Menü Menü Gold Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	2 Seelachsfilet paniert mit einer Honig-Dill-Senfsoße, weißem Reis Beilage: Salat in Ananassoße Kalorien: 636* 1,3,4,4a,6,9,10,C,E	Hamburger Grützwurst mit Apfelkompott, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree Kalorien: 507 4,4a,4d,6,B	Grünkohlplatte mit Kasseler, Kohlwurst und Röstkartoffeln Kalorien: 811 4,4a,9,10,A,B,C	GOURMETMENÜ Gebratene Kalbsleber in Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree Beilage: Apfelkompott Aufpreis: EUR 2,50 Kalorien: 556* 4,4a,6,C	Ratsherrentopf 1 Putensteak und 1 Schweinesteak mit Pilzen à la Creme, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln Kalorien: 426 4,4a,6,9	Bürozeiten: Montag-Freitag: 08.00 Uhr – 15.30 Uhr Tel.: 040 325 99 020, Fax.: 040 523 77 63 info@betriebsverpflegungnord.de *Essen ohne Schweinefleisch	
International-Menü Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	ITALIENISCH Makkaroni mit Pesto- Sahnesoße mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Kalorien: 629* 1,4,4a,6,9	PORTUGIESISCH Gratinierte Fischschnitte mit Zwiebeln, Oliven, Tomaten und Butterreis Kalorien: 694* 3,4,4a,6,9	GRIECHISCH Hackbraten „Mediterran“ gefüllt mit Paprika und Hirtenkäse mit Pfnengemüse und Knoblauchkartoffeln Kalorien: 467 1,4,4a,6,7,9	ITALIENISCH Spaghetti Bolognese mit Rinderhack und Grana Padano Kalorien: 633* 1,4,4a,6	Wir wünschen Ihnen schöne Ostertage 		
Salat Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Caesars Salat mit Römersalat, Croutons, geriebenem Grana Padano, Hähnchenbruststreifen Caesars-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 564* 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	Griechischer Bauernsalat mit Weißkraut, Oliven, Gurken, Tomaten, Hirtenkäse Knoblauch-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 578* 1,4,4a,6,10,C,H	Salat Thailändischer Art mit Rotkohl, Weißkohl, Möhren, Gurke, Ananas, Hähnchenbruststreifen und Eisbergsalat Curry-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 492* 1,4,4a,6,10			
Süß-/Kaltspeisen- Menü Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	3 American Pancakes mit Erdbeerkompott Kalorien: 715* 1,4,4a,6	Magere Sülze mit Remoulade und Kartoffelsalat „natur“ Kalorien: 630 1,6,10,A,B,C,D	Milchreis „Trautmannsdorf“ mit bunten Früchten und Mandelsplittern Kalorien: 634* 6,7,A	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Waldorf- und Kartoffelsalat Kalorien: 692* 1,4,4a,4c,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 - Pekannuss 7f - Paranuss 7g - Pistazie 7h - Macadamianuss 8 - Schwefeldioxid/Sulfite 9 - Sellerie 10 - Senf 11 - Sesam 12 - Soja (gen-tech-frei) 13 - Lupinen 14 - Weichtiere <i>Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten</i>		

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Übertragungen auf Produkte, die dieses Allergen grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.