

SPEISEPLAN Woche 16.	MONTAG 13.04.2026	DIENSTAG 14.04.2026	MITTWOCH 15.04.2026	DONNERSTAG 16.04.2026	FREITAG 17.04.2026	SAMSTAG 18.04.2026	SONNTAG 19.04.2026
<b>Deftiger Eintopf Menü Gelb</b>  Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Hühnerfleisch  Kalorien: 321* 4,4a,9	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Kartoffeleinlage und gewürfeltem Rindfleisch  Kalorien: 293* 4,4a,9	<b>Holsteiner Steckrübenmus</b> mit geräuchertem Speck und Kochwurst  Kalorien: 746 6,9,10,A,B,C	<b>Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“</b> mit Speckstippe und Würstchen  Kalorien: 654 4,4a,6,9,A,B,C,D,G	<b>Serbische Bohnensuppe</b> mit Paprika, Tomaten und 2 Geflügelwienern  Kalorien: 540* 4,4a,9,B,C	<b>Blumenkohl-Broccoli-Eintopf</b> mit Kartoffeleinlage und Würstchen  Kalorien: 499 1,4,4a,6,9,A,B,C,D,G	<b>Elsässer Spargeltopf</b> mit Kartoffeleinlage, gekochtem Schinken und Fleischklößchen  Kalorien: 360 1,4,4a,6,9,B,C
<b>Tages-Menü Menü Rot</b>  Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	<b>Deutsches Beefsteak vom Rind</b> in Bratensoße, Leipziger Allerlei und Kartoffeln  Kalorien 386* 1,4,4a,6,9,10,G	<b>Nudelkäseauflauf</b> mit Schinkenwürfeln Beilage: Tomatensalat  Kalorien: 556 1,4,4a,6,9,B,C	<b>Bayrischer Leberkäse</b> mit Speck-Zwiebelsoße, Weißkohl in Rahm und Kartoffeln  Kalorien: 477 1,4,4a,6,9,B,C,D	<b>Gebratene Putenleber</b> mit Röstzwiebeln, Apfelkompott und Kartoffelpüree  Kalorien: 566* 4,4a,6	<b>Bratwurst</b> mit gestobtem Blumenkohl und Kartoffeln  Kalorien: 453 1,4,4a,6,9,10,B,C,D,G	<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“</b> in Sauerrahm mit Gurke, Rote Bete, Zwiebeln und Spätzle Kalorien: 487* 1,4,4a,6,H	<b>Truthahnkeulenbraten</b> in Rosmarinsoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen  Kalorien: 783* 4,4a,6,9
<b>Vegetarisch-Vital Menü Grün</b>  Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	<b>5 Blumenkohl Falafel-Bällchen</b> in Rahmsoße mit Rosenkohl und Kartoffelklößen mit Bröseln  Kalorien: 666 BE 9,8* 4,4a,6,9,11	<b>Vierländer Gemüseplatte</b> mit gestobtem Spargel und Kartoffelpüree  Kalorien: 331 BE 3,3* 1,4,4a,6,9	<b>3 gekochte Eier</b> in Senfsoße mit Fingermöhren und Kartoffeln  Kalorien: 415 BE 3,4* 1,4,4a,6,9,10	<b>Kohlroulade</b> mit Gemüsesojafüllung Kräutersoße und Reis  Kalorien: 487 BE 6,7* 1,4,4a,6,9,12	<b>Mezzelune Spinachi</b> mit Spinat gefüllte Teigtaschen und Tomaten-Frischkäsesoße Beilage: Grüner Salat mit Kräuterdressing Kalorien: 1033 BE 12,5* 1,4,4a,6,9,10	<b>Herzhafte Sauerkrautgratin</b> mit Käse überbacken dazu Kartoffenstreifen in Bechamelsoße  Kalorien: 587 BE 3,3* 1,4,4a,6,9,C	<b>Omelette</b> mit Champignons in Sahne und Reis  Kalorien: 531 BE 5,5* 1,4,4a,6,9,C
<b>Diät-Menü Menü Blau</b>  Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	<b>3 Rostbratwürstchen „Nürnberg Art“</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  Kalorien: 561 BE 3,2 4,4a,6,10,B,C,H	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Majoransoße, Rotkohl und Spätzle  Kalorien: 402 BE 4,7* 1,4,4a,6,9	<b>Hähnchenbrust „natur“</b> mit Champignonrahmsoße, Brechbohnen und Kräuterpüree  Kalorien: 366 BE 2,2* 4,4a,6	<b>Rinderbraten</b> in Rahmsoße, Blumenkohl und Eierknöpfe  Kalorien: 446 BE 3,6* 1,4,4a,4e,6,9	<b>Gebratener Seelachs</b> nach „Helgoländer Art“ mit Tomaten, Zwiebeln, Garnelen und Reis  Kalorien: 474 BE 5,7* 1,3,4,4a,5,6,9	<b>Kalbshackbraten</b> in Rahmsoße mit Romanesco und Salzkartoffeln  Kalorien: 270 BE 3,1* 1,4,4a,6,9	<b>Milder Kasselerkamm</b> in Bratensoße mit Fingermöhren und Kartoffeln  Kalorien: 361 BE 3 4,4a,6,9,10,B,C
<b>Hanseaten-Menü Menü Gold</b>  Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Kalbsfrikassee</b> mit Champignons, Erbsen und Reis  Kalorien: 479* 1,4,4a,6,9	<b>Gegrillte Schweinehaxe</b> mit Rotweinssoße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln  Kalorien: 528 1,4,4a,6,8,9,12	<b>GOURMETMENÜ</b> <b>2 Schweinemedallions</b> mit Pfifferlingsoße, gestobtem Spargel und Spätzle <b>Aufpreis: EUR 2,50</b> Kalorien: 615 1,4,4a,4c,6,9,12,B,C	<b>Matjesfilets</b> in Sauerrahm mit Zwiebeln und Äpfeln mit Speckbohnen und Kartoffeln  Kalorien: 1041 1,3,6,10,B,C,D	<b>2 gegrillte Hähnchensteaks</b> in Jägersoße mit Speckwürfel, Buttermais und Kartoffelpüree  Kalorien: 636 1,4,4a,6,9,10,B,C	<b>Bürozzeiten:</b> <b>Montag-Freitag: 08.00 Uhr – 15.30 Uhr</b>  <b>Tel.: 040 325 99 020, Fax.: 040 523 77 63</b> <b>info@betriebsverpflegungnord.de</b>  *Essen ohne Schweinefleisch	
<b>International-Menü</b>  Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	<b>ITALIENISCH</b> <b>Pikante Garnelen</b> mit Spaghetti und Tomaten-Knoblauchsoße  Kalorien: 499* 3,4,4a,5,6	<b>CHINESISCH</b> <b>Rindfleisch „Szechuan Art“</b> mit bunten Gemüsestreifen, Zwiebeln, Sojasoße und Reis  Kalorien: 481* 4,4a,10,12,A,B	<b>ITALIENISCH</b> <b>Cannelloni</b> mit Spinat- und Käsefüllung mit Tomatensoße und Grana Padano  Kalorien: 663* 1,4,4a,6	<b>GRIECHISCH</b> <b>Gefüllter Käsebitfeki vom Rind</b> in Knoblauchsoße mit Pfannengemüse und Röstkartoffeln  Kalorien: 541* 1,4,4a,6,9,12	<b>ITALIENISCH</b> <b>Makkaroni all' Arrabiata</b> mit Hähnchenstreifen und feuriger Tomatensoße  Kalorien: 504* 1,4,4a,6,7	<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>Salat</b>  Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	<b>Bunter Chesaalat</b> mit Eisberg, 2 1/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen  American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 585 1,4,4a,6,10,B,C	<b>Ostseesalat</b> mit Räucherlachs und Garnelen auf Eisberg, Tomate und Gurke Dill-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 686 1,3,4,4a,5,6,10	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit kleinen Frikadellen und Hirtenkäse,  Knoblauch-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 841* 1,4,4a,6,10	<b>Schweizer Käsesalat</b> mit Eisberg, Ananas, Gurken, Radieschen  Ananas-Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 841* 1,4,4a,6,10	<b>Salatplatte Nizza</b> mit Oliven, Tomaten, Eisberg, Thunfisch,  Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 721* 1,3,4,4a,6,10	<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>Süß-/Kaltspeisen-Menü</b>  Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Waldorf- und Nudelsalat  Kalorien: 793* 1,4,4a,4c,9,10,H	<b>Grießspeise</b> mit heißen Kirschen  Kalorien: 674* 4,4a,6	<b>Hausgemachte Bratheringe</b> „süß-sauer“ mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat Kalorien: 978* 1,3,9,10	<b>3 American Pancakes</b> mit Vanillesoße  Kalorien: 845* 1,4,4a,6	<b>Rinderfrikadelle</b> mit Coleslaw, Kartoffelsalat „natur“ und Senf  Kalorien: 616* 1,4,4a,6,9,10,G	Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten	

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.