

SPEISEPLAN Woche 17.	MONTAG 20.04.2026	DIENSTAG 21.04.2026	MITTWOCH 22.04.2026	DONNERSTAG 23.04.2026	FREITAG 24.04.2026	SAMSTAG 25.04.2026	SONNTAG 26.04.2026
<b>Deftiger Eintopf Menü Gelb</b>  Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Ungarisches Kesselgulasch</b> mit Rindfleisch, Paprika, Gurke und Kartoffeleinlage  Kalorien: 382* 4,4a,9	<b>Deftige Gemüse Kartoffelsuppe</b> mit Speckwürfeln und Bockwürstchen  Kalorien: 661 4,4a,9,A,B,C,D,G	<b>Mecklenburger Steckrübeneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen  Kalorien: 549 4,4a,9,A,B,C,D,G	<b>Kräftiger Weißkohleintopf</b> mit Kochwurst  Kalorien: 620 4,4a,9,10,A,B,C	<b>„Minestrone“</b> Italienische Tomatensuppe mit Nudeln, Tomaten und Fleischklößchen  Kalorien: 358 1,4,4a,6,9	<b>Pichelsteiner Gemüseeintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und 2 Bockwürstchen  Kalorien: 662 4,4a,9,A,B,C,D,G	<b>Linseneintopf</b> mit frischem Gemüse, Schweinefleisch und Bockwürstchen  Kalorien: 811 4,4a,9,A,B,C,D,G
<b>Tages-Menü Menü Rot</b>  Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Sahnesoße, Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln  Kalorien: 435 1,4,4a,6,9	<b>Kaselerbacken</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  Kalorien: 532 4,4a,6,B,C	<b>Gestobter Wirsingkohl</b> mit Kochwurst und Kartoffeln  Kalorien: 573 1,4,4a,6,9,10,A,B,C	<b>Rindergulasch</b> mit Champignons, Zwiebeln und Makkaroni  Kalorien: 496* 4,4a,6	<b>Bohnen, Birnen und Speck</b> mit Salzkartoffeln  Kalorien: 469 1,4,4a,6,9,B,G	<b>Schweinebraten</b> in Rahmsauce mit Leipziger Allerlei und Kroketten  Kalorien: 476 4,4a,6,9	<b>Ochsenbrust</b> mit Kräutersoße, Brokkoli und Kartoffeln  Kalorien: 415* 4,4a,6,9
<b>Vegetarisch-Vital Menü Grün</b>  Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	<b>Bandnudeln</b> mit Blattspinat-Sahnesoße  Kalorien: 420 BE 5,5* 4,4a,6,9	<b>Gemüsefrikadelle</b> mit ungarischer Paprikasoße, Mais und Reis  Kalorien: 498 BE 6,5* 1,4,4a,6,9	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit Tomaten-Frischkäsesoße und Röstkartoffeln Kalorien: 638 BE 5,4* 1,4,4a,6,9	<b>Vegetarische Gemüse Tortellini</b> mit einer tomatisierten Pesto-Sahnesoße  Kalorien 837 BE 8,5* 1,4,4a,6,9,10,C	<b>Grillkäse (gebackener Weichkäse)</b> auf Tomatenreis Beilage: Tzatziki  Kalorien: 811 BE 5,4* 1,6,9	<b>Lange Spaghetti</b> mit Gemüsebolognese  Kalorien: 364 BE 5,8* 4,4a,6,9	<b>Brechspargel</b> in holländischer Soße, Rührei und Kartoffelpüree  Kalorien: 438 BE 2,5* 1,4,4a,6,9
<b>Diät-Menü Menü Blau</b>  Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	<b>Gebatene Hähnchenkeule</b> in Bratensoße mit buntem Gemüse und Gnocchi  Kalorien: 715 BE 4,9* 1,4,4a,6,9,10	<b>Hausgemachter Kalbshackbraten</b> in Champignonrahmsauce, gestobtem Kohlrabi und Kartoffeln  Kalorien: 355 BE 3,7* 1,4,4a,6,9	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> in Krebsrahmsauce mit Reis Beilage: Wachstbohnensalat  Kalorien: 505 BE 5,8* 1,3,4,4a,5,6,9,C,H	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Rahmsauce mit Rote Bete und Kartoffeln  Kalorien: 291 BE 3,5* 4,4a,6,9,H	<b>Gefüllter Spießbraten</b> mit Bratensoße, Blumenkohl und Kartoffelpüree  Kalorien: 431 BE 2,1 4,4a,6,9,10	<b>Hähnchenschnitzel „natur“</b> mit Rahmsauce, Rotkohl und Kartoffeln  Kalorien: 345 BE 3,4* 4,4a,6,9	<b>Hacksteak</b> in Champignonrahmsauce, Rosenkohl und Reis  Kalorien 391 BE 3,8 1,4,4a,6,9,10
<b>Hanseaten-Menü Menü Gold</b>  Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke in kräftiger Soße mit Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 379 4,4a,6,9,10	<b>GOURMETMENÜ</b> <b>Gebatene Entenbrust</b> in Rahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  <b>Aufpreis: EUR 2,50</b> Kalorien: 961* 4,4a,6,9	<b>Züricher Geschnetzeltes</b> vom Jungbrind in Pilz-Weißweinsauce und Spätzle  Kalorien: 488* 1,4,4a,6	<b>Grillteller</b> mit einem Hähnchensteak, Bratwürstchen, Speck, gestobten Bohnen und Röstkartoffeln  Kalorien: 570 1,4,4a,6,9,10,B,C,G,H	<b>Gebatenes Forellenfilet</b> in Rieslingsauce mit Brokkoli und Kartoffeln  Kalorien: 656* 1,3,4,4a,6,9	<b>Bürozeiten:</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>GRIECHISCH</b> <b>Akropolis Platte</b> Bifteki, Gyros und Hähnchensteak mit Butterreis Beilage: Tzatziki  Kalorien: 707 1,6	<b>ITALIENISCH</b> <b>Spaghetti „Carbonara“</b> in Käse-Sahnesauce mit Speck- und Tomatenwürfeln  Kalorien: 781 1,4,4a,6,9,B,C	<b>ITALIENISCH</b> <b>Makkaroniaufauf „Bologneser Art“</b> überbacken  Kalorien: 658 1,4,4a,6,9	<b>KROATISCH</b> <b>Cevapcici</b> mit Paprika- Zwiebelsoße, Balkanemüse und Tomatenreis  Kalorien: 657 4,4a,6,9,10	<b>THAILÄNDISCH</b> <b>Hähnchenbrustfiletstücke</b> in feuriger Kokos-Currysoße mit Gemüsestreifen und Reis  Kalorien: 421* 4,4a,9,10,12	<b>Legende der Zusatzstoffe</b> A mit Farbstoff B mit Konservierungsmittel 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>Orientalischer Kichererbsensalat</b> mit Eisberg, Möhren, Gurken, Paprika, Lauchzwiebeln, und Rosinen Minz-Dressing Kleines Brötchen Kalorien 534* 1,4,4a,6,10	<b>Salat mit Hähnchenbrust</b> mit Eisberg, Karotten, Gurke, Sellerie, Hähnchenbrust  French-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 456* 1,4,4a,6,9,10	<b>Bunter Chefsalat</b> mit Käse, Schinkenstreifen und 2 1/2 Eier  American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 585 1,4,4a,6,10,B,C	<b>Caesars Salat</b> mit Römersalat, Croutons, Grana Padano und Hähnchenbruststreifen,  Caesars-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 564* 1,4,4a,6,10	<b>Flämischer Salat</b> mit Gurke, Tomate, Möhren, Eisberg und Kasserelstreifen  Joghurt-Dressing kleines Brötchen Kalorien 438 1,4,4a,6,10,B,C,H	<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 - 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	
<b>Süß-/Kaltspeisen-Menü</b>  Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	<b>Marillenknödel</b> mit Butterbröseln und Vanillesoße  Kalorien: 1026* 1,4,4a,6	<b>Matjes „Hausfrauen Art“</b> und Speckkartoffelsalat  Kalorien: 775 1,3,6,10,B,C,D	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen, Mandeln und Erdbeerkompott  Kalorien: 901* 1,4,4a,6,7,A	<b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b> mit Remoulade und Kartoffelsalat „natur“ bunt garniert Kalorien: 761 1,6,9,10,C,H	<b>Sahnemilchreis</b> mit Apfelkompott  Kalorien: 651* 6	<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.