



SPEISEPLAN Woche 40.	MONTAG 02.10.2023	DIENSTAG 03.10.2023	MITTWOCH 04.10.2023	DONNERSTAG 05.10.2023	FREITAG 06.10.2023	SAMSTAG 07.10.2023	SONNTAG 08.10.2023
Deftiger Eintopf Menü Gelb Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	Bunter Gemüseintopf mit Hühnerfleisch Kalorien: 292* 1,4,4a,6,9,10,G	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeleinlage und gewürfeltem Rindfleisch Kalorien: 269* 4,4a,9	Holsteiner Steckerrübenmus mit geräuchertem Speck und Kochwurst Kalorien: 694 9,10,A,B,C	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Speckstippe und Würstchen Kalorien: 609 4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Serbische Bohnensuppe mit Paprika, Tomaten und 2 Geflügelwienern Kalorien: 507* 4,4a,9,10,B,C	Blumenkohl-Broccoli-Eintopf mit Kartoffeleinlage und Würstchen Kalorien: 467 1,4,4a,6,9,10,12,A,B,C,D,G	Elsässer Spargeltopf mit Kartoffeleinlage, gekochtem Schinken und Fleischklößchen Kalorien: 332 1,4,4a,6,9,B,C
Tages-Menü Menü Rot Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Deutsches Beefsteak vom Rind in Bratensoße, Leipziger Allerlei und Röstkartoffeln Kalorien 453* 1,4,4a,6,9,10,G	Nudelkäseauflauf mit Schinkenwürfeln Beilage: Tomatensalat Kalorien: 535 1,4,4a,6,9,B,C	Bayrischer Leberkäse mit Speck-ZwiebelsöÙe, Weißkohl in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 463 1,4,4a,6,9,B,C,D	Gebratene Putenleber mit ZwiebelsöÙe, Apfelkompott und Kartoffelpüree Kalorien: 551* 4,4a,6	Bratwurst mit gestobtem Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 444 1,4,4a,6,9,10,B,C,D,G	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ in Sauerrahm mit Gurke, Rote Bete, Zwiebeln und Spätzle Kalorien: 478* 1,4,4a,6,H	Truthahnkeulenbraten in RosmarinsoÙe mit Rotkohl und Kartoffelklößchen Kalorien: 766* 4,4a,6,9
Vegetarisch-Vital Menü Grün Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	5 Falafelbällchen in RahmsöÙe mit Rosenkohl und Kartoffelklößchen mit Bröseln Kalorien: 656 BE 9,9* 4,4a,6,9	Vierländer Gemüseplatte mit gestobtem Spargel und Kartoffelpüree Kalorien: 323 BE 3,2* 1,4,4a,6,9	3 gekochte Eier in SenfsöÙe mit Kartoffeln Beilage: Apfel-Möhrensalat Kalorien: 548 BE 5,5* 1,4,4a,6,9,10	Schwäbische Gemüsemaultaschen in TomatensoÙe und Spiralnudeln Kalorien: 493 BE 7* 1,4,4a,6,9	Omelette mit Champignons in Sahne und Kartoffeln Kalorien: 387 BE 3,5* 1,4,4a,6,9,C	Herzhafte Sauerkrautgratin mit Käse überbacken, Karottenstreifen in BechamelsöÙe Kalorien: 555 BE 2,8* 1,4,4a,6,9,C	Kohlroulade mit Gemüsesojafüllung KräutersöÙe und Kartoffeln Kalorien: 377 BE 4,5* 1,4,4a,6,9,12
Diät-Menü Menü Blau Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	3 Rostbratwürstchen „Nürmberger Art“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Kalorien: 543 4,4a,6,10,B,C,H	Putengeschnetzeltes mit MajoransöÙe, Rotkohl und Spätzle Kalorien: 387 BE 4,5* 1,4,4a,6,9	Hähnchenbrust „natur“ mit ChampignonrahmsöÙe, Brechbohnen und Kräuterpüree Kalorien: 359 BE 2,2* 4,4a,6	Rinderbraten in RahmsöÙe, Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 346 BE 2,5* 4,4a,6,9	Gebratener Seelachs nach „Helgoländer Art“ mit Tomaten, Zwiebeln, Garnelen und Reis Kalorien: 467 BE 5,6* 1,3,4,4a,5,6,9	Kalbshackbraten in RahmsöÙe mit Romanescoröschen und Salzkartoffeln Kalorien: 266 BE 3,1* 1,4,4a,6,9	Milder Kasselermackn mit SoÙe, junge Möhren und Kartoffeln Kalorien: 354 BE 2,9 4,4a,6,9,10,B,C
Hanseaten-Menü Menü Gold Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	Kalbsfrikasse mit Champignons, Erbsen und Reis Kalorien: 469* 1,4,4a,6,9	Gegrilltes Haxenfleisch mit RotweinsöÙe, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Kalorien: 518 4,4a,6,8,9,12	GOURMETMENÜ 2 Schweinemedallions mit PfefferlingsöÙe, gestobtem Spargel und Spätzle Aufpreis: EUR 2,50 Kalorien: 597 1,4,4a,4c,6,9,12,B,C	Matjesfilets in Sauerrahm mit Zwiebeln und Äpfeln mit Speckbohnen und Kartoffeln Kalorien: 1041 1,3,6,10,B,C,D	Grünkohlplatte mit Kasseler, Kohlwurst und Röstkartoffeln Kalorien: 811 4,4a,9,10A,B,C	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 Pikante Garnelen mit Spaghetti und Tomaten-KnoblauchsöÙe Kalorien: 488* 3,4,4a,5,6	 Wir wünschen einen schönen Feiertag!	ITALIENISCH Makkaroni all' Arrabiata mit KnoblauchsöÙe und feuriger TomatensoÙe Kalorien: 491* 1,4,4a,6,7	GRIECHISCH Gefüllter Käsebifteki vom Rind mit Rindfleischfüllung, Pfannengemüse und Röstkartoffeln Kalorien: 538* 1,4,4a,6,9,12	ITALIENISCH Cannelloni mit Rindfleischfüllung, TomatensoÙe und Grana Padano Kalorien: 613* 1,4,4a,6,9	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 einsch. 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
Salat Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	Bunter Chesaalat mit Käse, Schinkenstreifen und 2/2 Eiern, American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 589 1,4,4a,6,9,10,B,C		Griechischer Bauernsalat mit kleinen Frikadellen und Hirtenkäse, Knoblauch-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 686 1,4,4a,6,10,C,H	Schweizer Käsesalat mit Eisberg, Ananas, Gurken, Radieschen Joghurt-Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 614* 1,4,4a,6,10	Salatplatte Nizza mit Oliven, Tomaten, Eisberg, Thunfisch, Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 722* 1,3,4,4a,6,10		
Süß-/Kaltspeisen-Menü Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Hähnchenschnitzel mit Waldorf- und Nudelsalat Kalorien: 785* 1,4,4a,4c,9,10,H		Hausgemachte Bratheringe „süß-sauer“ eingelegt mit buntem Kartoffelsalat Kalorien: 978* 1,3,9,10	3 American Pancakes mit VanillesöÙe Kalorien: 813* 1,4,4a,6	Rinderfrkadelle mit Coleslaw, Kartoffelsalat „natur“ und Senf Kalorien: 593* 1,4,4a,6,9,10,G	<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.