

SPEISEPLAN Woche 17.	MONTAG 22.04.2024	DIENSTAG 23.04.2024	MITTWOCH 24.04.2024	DONNERSTAG 25.04.2024	FREITAG 26.04.2024	SAMSTAG 27.04.2024	SONNTAG 28.04.2024
<b>Deftiger Eintopf Menü Gelb</b>  Eintopfmenü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Steckrübeneintopf</b> mit geräuchertem Speck und Kochwurst  Kalorien: 634 4,4a,9,10,A,B,C	<b>Linseneintopf</b> mit frischem Gemüse, Schweinefleisch und Bockwurst  Kalorien: 808 4,4a,9,B,C,G	<b>Kräftiger Bohnen- Möhreneintopf</b> mit Rindfleisch gekocht mit Kartoffeln  Kalorien: 301* 4,4a,9	<b>Bunter Gemüseintopf</b> mit Hühnerfleisch und Reiseinlage  Kalorien: 347* 4,4a,9	<b>Malländer Tomatensuppe</b> mit Gemüse, Nudeln und Fleischbällchen  Kalorien: 356 1,4,4a,6,9	<b>Kräftiger Weißkohleintopf</b> mit Kartoffeleinlage und Kohlwurst  Kalorien: 615 4,4a,9,10,A,B,C	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit frischem Gemüse und Würstchen  Kalorien: 790 4,4a,9,A,B,C,D,G
<b>Tages-Menü Menü Rot</b>  Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	<b>Kohlroulade</b> mit Speckrahmsoße und Kartoffeln  Kalorien: 513 4,4a,6,9,B,C	<b>Rindergulasch</b> mit Buttermöhren und Nudeln  Kalorien: 347* 4,4a,6	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Rahmsoße, gestobtem Kohlrabi und Salzkartoffeln  Kalorien: 582* 1,4,4a,6,9	<b>Holsteiner Kartoffelaufauf</b> nach Bauernart mit Speck und Ei Beilage: Gewürzgurke  Kalorien: 875 1,6,B,C	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Champignonrahmsoße, Erbsen und Röstkartoffeln  Kalorien: 556* 1,4,4a,4c,6	<b>Feine Bratwurst</b> in pikanter Soße mit Rosenkohl und Kartoffeln  Kalorien: 400 4,4a,6,9,10,B,C,D,G	<b>Bayrischer Leberkäse</b> mit Speck-Zwiebel Soße, grünen Bohnen und Spätzle  Kalorien: 521 1,4,4a,6,B,C,D
<b>Vegetarisch-Vital Menü Grün</b>  Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	<b>Weiße Bandnudeln</b> mit Tomaten-Käsesoße Beilage: Grüner Salat in Ananassoße  Kalorien: 522 BE 5,6* 1,4,4a,6,10	<b>Crunchy Veggie Burger</b> Gemüseburger aus Karotten, Spinat und Zwiebeln mit Curry- Fruchtsoße und Reis  Kalorien: 594 BE 8* 1,4,4a,4c,4d,6,9,10,A,G	<b>Frischer Blumenkohl</b> in holländischer Soße mit Salzkartoffeln  Kalorien: 244 BE 3,7* 1,4,4a,6,9	<b>Vegetarisches Frikassee</b> mit Champignons, Erbsen und Reis  Kalorien: 447 BE 5,5* 1,4,4a,4d,6,9	<b>Vegetarische Bratwurst</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree  Kalorien: 639 BE 4,1* 1,4,4a,6,C	<b>Gemüsefrikadelle</b> mit Tomatensoße, Erbsen- Maisgemüse und Nudeln  Kalorien: 485 BE 6,9* 1,4,4a,6	<b>Frische Champignons</b> in cremiger Sahnesoße mit Reis  Kalorien: 373 BE 6* 4,4a,6,9
<b>Diät-Menü Menü Blau</b>  Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	<b>Magerer Rinderkeulenbraten</b> in Bratensoße mit Blumenkohl und Kartoffelpüree  Kalorien: 406 BE 2,1* 4,4a,6,9,10	<b>Hähnchenfilet</b> in Sahnesoße mit Broccoli und Kartoffeln  Kalorien: 319 BE 2,7* 4,4a,6,9	<b>1 Paar Wiener</b> auf süß-saurem Schmorkohl und Kartoffelpüree  Kalorien: 539 BE 3 4,4a,6,9,A,B,C,D,G	<b>Schweinebraten</b> in Rosmarinsoße mit Rotkohl und Spätzle  Kalorien: 501 BE 4,5 1,4,4a,6,9	<b>Seehechtfilet</b> in Krebsrahmsoße mit Blattspinat und Reis  Kalorien: 420 BE 3,9* 1,3,4,4a,5,6,9	<b>Kasselernacken</b> mit Bratensoße, Karotten Rustical und Kartoffeln  Kalorien: 374 BE 3,1 4,4a,6,9,10,B,C	<b>Hausgemachter Kalbshackbraten</b> in Rahmsoße mit Blumenkohl und Kartoffeln  Kalorien: 268 BE 3,1* 1,4,4a,6,9
<b>Hanseaten-Menü Menü Gold</b>  Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Paniertes Jägerschnitzel</b> in Jägersoße mit Speck, Leipziger Allerlei und Kartoffeln  Kalorien: 436 1,4,4a,6,B,C	<b>Matjesfilets in Sauerrahm</b> mit Zwiebeln, Äpfeln, Speckbohnen und Kartoffeln  Kalorien: 1041 1,3,6,10,B,C,D	<b>Schlesisches Himmelreich</b> mit Kasseler in süßer Soße, Backobst und Kartoffelknödeln  Kalorien: 781 4,4a,6,8,9,B,C,E	<b>GOURMETMENÜ Norwegisches Lachsfilet</b> in Rieslingsoße mit Blattspinat und Kartoffeln  Aufpreis: EUR 2,50  Kalorien: 442* 1,3,4,4a,6,9	<b>Zarte Ochsenbrust</b> in Meerrettichsoße mit Buttermöhren und Kartoffeln  Kalorien: 413* 4,4a,6,9,10	<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>ITALIENISCH</b> <b>Knoblauch – Garnelen</b> auf Spaghetti mit Pesto – Sahnesoße  Kalorien: 658* 1,3,4,4a,5,6,9	<b>INDISCH</b> <b>Chicken Makhani</b> Pikantes Hühnerfleisch in Butter-Tomatensauce und Reis  Kalorien: 588* 4,4a,6,9,10	<b>GRIECHISCH</b> <b>Akropolisplatte</b> Bifteki, Gyros und Hähnchensteak mit Tomatenreis Beilage: Tzaziki Kalorien: 839 1,6,9	<b>THAILÄNDISCH</b> <b>Rindfleischstreifen</b> in roter Curry- Kokosmilchsoße mit Reis  Kalorien: 487* 4,4a	<b>ITALIENISCH</b> <b>Makkaroni all'Arrabbiata</b> mit Hähnchenbruststreifen in 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>Legende der Allergene</b> 1 - Ei 2 - Erdnüsse 3 - Fisch 4 - Glutten 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>Salat</b>  Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	<b>Salat „Thailändischer Art“</b> mit Rotkohl, Weißkohl, Möhren, Gurke, Ananas, Hähnchenstreifen und Eisberg, Curry-Dressing kleines Brötchen  Kalorien: 492* 1,4,4a,6,10	<b>Salatplatte „Nizza“</b> mit Eisberg, Oliven, Tomaten, Thunfisch,  Kräuter-Dressing kleines Brötchen  Kalorien: 722* 1,3,4,4a,6,10	<b>Bunter Chesalet</b> mit Eisberg, 2 1/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen,  American-Dressing kleines Brötchen  Kalorien: 589 1,4,4a,6,9,10,B,C	<b>Salat „Paradies“</b> mit Eisberg, Ananas, Gurke, Karotten, Tomaten, Nuggets,  Curry-Dressing kleines Brötchen  Kalorien: 705* 1,4,4a,6,9,10	<b>Ostseesalat</b> mit Räucherlachs, Garnelen auf Eisberg, Tomate und Gurke, Dill-Dressing kleines Brötchen  Kalorien: 400* 1,3,4,4a,5,6,10		
<b>Süß-/Kaltspeisen- Menü</b>  Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	<b>Magere Sülze</b> mit Remoulade und Kartoffelsalat "natur"  Kalorien: 630 1,6,10,A,B,C,D	<b>Vanillemilchreis</b> mit Pfirsichkompott  Kalorien: 649* 6	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Gewürzgurke und buntem Kartoffelsalat  Kalorien: 660 1,4,4a,6,10	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen, Mandeln und Erdbeerkompott  Kalorien: 898* 1,4,4a,6,7,A	<b>1 Paar Wiener Würstchen</b> mit Senf und Kartoffelsalat  Kalorien: 792 1,10,A,B,C,D,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.