

SPEISEPLAN Woche 33.	MONTAG 12.08.2024	DIENSTAG 13.08.2024	MITTWOCH 14.08.2024	DONNERSTAG 15.08.2024	FREITAG 16.08.2024	SAMSTAG 17.08.2024	SONNTAG 18.08.2024
<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 Bockwurstchen  Kalorien: 661 4,4a,9,A,B,C,D,G	<b>Mecklenburger Steckrüben Eintopf</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 Bockwurstchen  Kalorien: 662 4,4a,9,A,B,C,D,G	<b>Linseneintopf</b> mit frischem Gemüse, Schweinefleisch und Bockwurstchen  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>Kasselernackn</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  Kalorien: 532 4,4a,6,B,C	<b>Gestobter Wirsing Kohl</b> mit Kochwurst und Kartoffeln  Kalorien: 573 1,4,4a,6,9,10,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 Rahmsoße 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: 617 BE 5,7* 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,E	<b>Grillkäse (gebackener Weichkäse)</b> auf Tomatenreis Beilage: Tzatziki  Kalorien: 748 BE 6* 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 Champignonrahmsoße, gestobtem Kohlrabi und Kartoffeln  Kalorien: 355 BE 3,7* 1,4,4a,6,9	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> in Krebsrahmsoße mit Reis Beilage: Wachbohnsalat  Kalorien: 505 BE 5,8* 1,3,4,4a,5,6,9,H	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Rahmsoße mit Rote Bete Gemüse und Kartoffeln  Kalorien: 291 BE 3,5* 4,4a,6,9,H	<b>Gefüllter Spießbraten</b> mit Bratensoße, Blumenkohl und Kartoffelpüree  Kalorien: 428 BE 2,1 4,4a,6,9,10	<b>Hähnchenschnitzel „natur“</b> mit Rahmsoße, Rotkohl und Kartoffeln  Kalorien: 345 BE 3,4* 4,4a,6,9	<b>Hacksteak</b> in Champignonrahmsoße, Rosenkohl und Kartoffelpüree  Kalorien 390 BE 2,4 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: 377 4,4a,6,9,10,B	<b>GOURMETMENÜ</b> <b>Gebatene Entenbrust</b> in Rahmsoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen <b>Aufpreis: EUR 2,50</b>  Kalorien: 961* 4,4a,6,9	<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> vom Jungrind in Pilz-Weißweinssoße 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 Rieslingsoße mit Broccoli 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-Sahnesoße mit Speck- und Tomatenwürfeln  Kalorien: 781 1,4,4a,6,9,B,C	<b>ITALIENISCH</b> <b>Makkaroniaulauf „Bologneser Art“</b> mit Bechamelsauce und Käse überbacken  Kalorien: 658 1,4,4a,6,9	<b>KROATISCH</b> <b>Cevapcici</b> mit Paprika- Zwiebelsoße, Balkangemüse und Tomatenreis  Kalorien: 619 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 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 - 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-techn-frei) 13 - Lupinen 14 - Weichtiere	
<b>Salat</b>  Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	<b>Orientalischer Kichererbsensalat</b> mit Eisberg, Möhren, Gurken, Paprika, Lauchzwiebeln, und Rosinen  Minz-Dressing Kleines Brötchen  Kalorien 536* 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 Chesaalat</b> mit Käse, Schinkenstreifen und 2 1/2 Eier  American-Dressing kleines Brötchen  Kalorien: 589 1,4,4a,6,9,10,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>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 Apfelpompott  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.