

SPEISEPLAN Woche 07.	MONTAG 10.02.2025	DIENSTAG 11.02.2025	MITTWOCH 12.02.2025	DONNERSTAG 13.02.2025	FREITAG 14.02.2025	SAMSTAG 15.02.2025	SONNTAG 16.02.2025
<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>Möhreneintopf „Lübecker Art“</b> mit Kartoffeleinlage und 2 Würstchen  Kalorien: 529 4,4a,9,A,B,C,D,G	<b>Bohneneintopf</b> aus dicken Bohnen mit Gemüse und Kochwurst  Kalorien: 831 4,4a,9,10,A,B,C	<b>Soljanka</b> Russische Suppe süß-sauer mit Jagdwurst, Salami, Speck und Kartoffeleinlage  Kalorien: 778 4,4a,6,9,10,A,B,C,G,H	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit frischem Gemüse und Würstchen  Kalorien: 790 4,4a,9,A,B,C,D,G	<b>Bunte Gemüsesuppe „Gärtnerin Art“</b> mit Kartoffeln und Geflügelwieners  Kalorien: 435* 4,4a,9,B,C	<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>Kohlroulade</b> mit Speckrahmsoße und Salzkartoffeln  Kalorien: 530 4,4a,6,9,B,C	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Rosinen, Backobst und Kartoffeln  Kalorien 516* 4,4a,6,8,9,B,C,E	<b>Zarter Putenrollbraten</b> mit Rahmsoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  Kalorien: 787* 4,4a,6,9	<b>Gemischtes Gulasch</b> mit Pilzen, Erbsen -Wurzelgemüse und Eierknöpfe  Kalorien: 441 1,4,4a,4e,6	<b>3 Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  Kalorien: 576 4,4a,6,10,B,C,H	<b>Schweibraten</b> in Pfefferrahmsoße mit Broccoli und Kartoffeln  Kalorien: 359 4,4a,6,9	<b>Ochsenbrust</b> mit Kräutersoße, Rosenkohl und Kartoffeln  Kalorien: 412* 4,4a,6,9
<b>Vegetarisch-Vital Menü Grün</b>  Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	<b>Spiralnudeln mit Käse</b> dazu Tomatensoße Beilage: Salat in Ananassahne  Kalorien: 583 BE 5,4* 1,4,4a,6,10	<b>Fagottini Pomodoro</b> feine Teigtaschen mit würziger Tomaten- Basilikum Füllung und Gorgonzolasoße Kalorien: 742 BE 8,1* 1,4,4a,6,9	<b>3 gekochte Eier</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln  Kalorien: 391 BE 3,3* 1,4,4a,6,9	<b>3 kleine Pfannkuchen</b> mit Champignons à la crème  Kalorien: 511 BE 4,2* 1,4,4a,6,9	<b>5 Gemüseköttbullar</b> mit Cajun-Kokossoße, Mais und Spätzle  Kalorien: 518 BE 6,9* 1,4,4a,6,9	<b>Vegetarische Kohlroulade</b> in Kräutersoße mit Salzkartoffeln  Kalorien: 384 BE 4,6* 1,4,4a,6,9,12	<b>Gebratene Gemüsevariation</b> in Käsesoße mit Kartoffelpüree  Kalorien 520 BE 3,4* 1,4,4a,6,9
<b>Diät-Menü Menü Blau</b>  Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	<b>Magerer Kasselerrücken</b> in Bratensoße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree  Kalorien 436 BE 2,2 4,4a,6,9,10,B,G	<b>Hähnchenbrust</b> in cremiger Bratensoße mit Erbsen-Maisgemüse und Reis  Kalorien: 460 BE 5,5* 4,4a,6,9,10	<b>Feine Bratwurst</b> auf süß-sauren Linsen und Kartoffelpüree  Kalorien: 646 BE 4,6 4,4a,6,9,10,B,C,D,G	<b>Gebratene Rinderleber</b> mit Apfel-Zwiebel-Soße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln  Kalorien: 759 BE 3,4* 4,4a,6	<b>Tilapia Fischfilet</b> in Steinpilzsoße mit zweierlei Karotten und Kartoffeln  Kalorien: 363 BE 3,1* 1,3,4,4a,6	<b>Kalbshackbraten</b> mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Gnocci  Kalorien: 474 BE 5,7* 1,4,4a,6,9,10	<b>Schweinegulasch</b> mit Pilzen, Erbsen- Wurzelgemüse und Nudeln  Kalorien: 429 BE 3,7 4,4a,6
<b>Hanseaten-Menü Menü Gold</b>  Feinschmecker Menü Allergene/Zusatzstoffe	<b>Alaskaseelachsfilet</b> mit Dillrahmsoße, Fingermöhren und Reis  Kalorien: 396* 1,3,4,4a,6,9	<b>Grünkohlplatte</b> mit Kasseler, Kohlwurst und Röstkartoffeln  Kalorien: 800* 4,4a,9,10,A,B,C	<b>Jägerschnitzel vom Schwein</b> mit Pilzsoße und Makkaroni Beilage: Tomatensalat  Kalorien: 610 1,4,4a,6,9	<b>GOURMETMENÜ</b> <b>Gebratene Entenkeule</b> mit Rahmsoße, Apfelrotkohl und Kartoffeln  <b>Aufpreis: EUR 2,50</b> Kalorien: 1040* 4,4a,6,9	<b>Holsteiner Rinderkeule</b> mit Kräutersoße, Butterbohnen und Kartoffeln  Kalorien 375* 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>TÜRKISCH</b> <b>Lammhacksteak „Istanbul“</b> mit Paprika-Zwiebelgemüse und Reis  Kalorien: 470* 1,4,4a,6	<b>CHINESISCH</b> <b>Rindfleisch „Szechuan Art“</b> mit buntem Gemüse, Zwiebeln in Sojasoße mit Reis  Kalorien: 481* 4,4a,9,10,12,A,B	<b>ITALIENISCH</b> <b>Lasagne</b> mit gemischtem Hack, Spinat, Tomatensoße und Grana Padano überbacken  Kalorien: 830 1,4,4a,6	<b>TÜRKISCH</b> <b>Kebab vom Rind und Kalb</b> mit Tomatenreis Beilage: Tzatziki  Kalorien: 746* 6,9	<b>ITALIENISCH</b> <b>Bunte Tortellini</b> mit Käsefüllung in roter Pesto – Sahnesoße  Kalorien: 611* 1,4,4a,6,9,10,C	<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>Salatplatte „Dixieland“</b> mit Eisbergsalat, Mais, Ananas, Möhren, Gurke, Tomate, Geflügel- Mettwurststreifen, Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 626* 1,4,4a,6,10,A,B,C	<b>Geräucherte Putenbrust</b> auf knackig frischen Salaten mit Früchten  Joghurt-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 535* 1,4,4a,6,10,A,B,C,G	<b>Mango-Mozarella Salat</b> mit Eisberg, Ruccola, Cocktailtomaten und Katenschinken  Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 540 1,4,4a,6,10	<b>Bunter Chefsalat</b> mit Käse, Schinkenstreifen und 2 1/2 Eiern,  American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 589 1,4,4a,6,9,10,B,C	<b>Italienischer Salat</b> mit Eisberg, Ruccola, Tomaten, frischem Basilikum, Mozzarella-Käse  Pesto – Dressing kleines Brötchen Kalorien: 435* 1,4,4a,6,7,7d,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 - 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>Hausgemachter Quarkauflauf</b> mit Pflaumenkompott  Kalorien: 852* 1,6	<b>Frikadelle</b> mit bunt garniertem Kartoffelsalat und Mixed Pickles Kalorien: 661 1,4,4a,9,10,E,H	<b>Milchreis</b> mit Kirschkompott  Kalorien: 698* 6	<b>Kotelett paniert</b> mit buntem Kartoffelsalat, Senf und Ketchup  Kalorien: 718 1,4,4a,6,9,10	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit heißen Erdbeeren  Kalorien: 521* 1,4,4a,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.