

| SPEISEPLAN<br>Woche 31.  | MONTAG<br>29.07.2024  | DIENSTAG<br>30.07.2024   | MITTWOCH<br>31.07.2024   | DONNERSTAG<br>01.08.2024  | FREITAG<br>02.08.2024  | SAMSTAG<br>03.08.2024   | SONNTAG<br>04.08.2024   |
|--|---|--|--|---|--|---|---|
| <b>1) Deftiger Eintopf Menü Gelb 9,50 €</b><br>Eintopfmenü<br>Allergene/Zusatzstoffe         | <b>Blumenkohleintopf</b> mit Kartoffeleinlage, Schinkenwürfeln und Wiener Würstchen<br>Kalorien: 536<br>1,4,4a,6,9,A,B,C,D,G                                    | <b>Frischer Wirsingkohleintopf</b> mit Kartoffeleinlage und Kohlwurst<br>Kalorien: 598<br>4,4a,9,10,A,B,C  | <b>Hühnersuppe</b> mit buntem Gemüse und Reiseinlage<br>Kalorien: 369*<br>4,4a,9   | <b>Holländischer gelber Erbseneintopf</b> mit frischem Gemüse und Würstchen<br>Kalorien: 774<br>4,4a,9,A,B,C,D,G  | <b>Ungarisches Kesselgulasch</b> mit Rindfleisch, Paprika, Gurke und Kartoffeleinlage<br>Kalorien: 382*<br>4,4a,9  | <b>Porree-Topf</b> mit Champignons, Tomaten und Würstchen<br>Kalorien: 475<br>1,4,4a,6,9,A,B,C,D,G  | <b>„Minestrone“</b> Italienische Tomatensuppe mit Nudeln, Tomaten und Fleischklößchen<br>Kalorien: 358<br>1,4,4a,6,9          |
| <b>2) Tages-Menü Menü Rot 9,50 €</b><br>Schmackhafte Hausmannskost<br>Allergene/Zusatzstoffe | <b>Kohlroulade</b> mit Speckrahmsauce und Kartoffeln<br>Kalorien: 513<br>4,4a,6,9,B,C   | <b>Texas Hacksteak</b> aus reinem Rindfleisch mit Bratensoße, Buttermais und Reis<br>Kalorien: 514*<br>1,4,4a,6,9,10,G                                       | <b>Burgunder Braten</b> in Rotweinsauce mit Sauerkraut und Salzkartoffeln<br>Kalorien: 414<br>4,4a,6,8,9,B,C   | <b>Hähnchensteak</b> mit Champignonsoße, Erbsen und Süßkartoffelgnocchi<br>Kalorien: 571<br>4,4a,6  | <b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Kartoffeln<br>Beilage: Remoulade<br>Kalorien: 812*<br>1,3,4,4a,6,9,10,C   | <b>Schinkenbratwurst</b> mit gestobten Bohnen und Kartoffelspeckpüree<br>Kalorien: 614<br>1,4,4a,6,9,10,B,C,D,G   | <b>Gebratene Putenoberkeule</b> mit Bratensoße, Rosenkohl und Kartoffeln<br>Kalorien: 450*<br>4,4a,6,9,10                     |
| <b>3) Vegetarisch-Vital Menü Grün 9,50 €</b><br>Leicht & lecker<br>Allergene/Zusatzstoffe    | <b>Karotten-Sesam Schnitzel</b> auf Mais-Erbsengemüse mit Röstkartoffeln<br>Beilage: Sour- Creme<br>Kalorien: 591 BE 6,4*<br>1,4,4a,6,9,10,11                   | <b>Cannelloni</b> mit Spinat- und Käsefüllung mit Tomatensoße und Grana Padano<br>Kalorien: 663 BE 4,2*<br>1,4,4a,6  | <b>Pilzgulasch</b> mit Porreegemüse und Kartoffeln<br>Kalorien: 282 BE 3,9*<br>1,4,4a,6,9  | <b>Bunte Tortellini</b> mit Käsefüllung und Gorgonzolasoße<br>Kalorien: 649 BE 5,6*<br>1,4,4a,6,9   | <b>Rotes-Kichererbsencurry</b> mit Brokkoli, Paprika, Zwiebeln und Reis<br>Kalorien: 524 BE 6,7*<br>4,4a,9,10  | <b>Omelette</b> mit Rahmspinat und Gnocchi<br>Kalorien: 535 BE 6*<br>1,4,4a,6,9,C   | <b>Vegetarisches pan. Schnitzel</b> mit Kräutersoße, Fingermöhren und Reis<br>Kalorien: 427 BE 5,4*<br>1,4,4a,4d,6,9,12       |
| <b>4) Diät-Menü Menü Blau 9,50 €</b><br>Auf diabetischer Basis<br>Allergene/Zusatzstoffe     | <b>Hähnchenschnitzel „paniert“</b> mit Rahmsauce, Brokkoli und Kartoffeln<br>Kalorien: 384 BE 4*<br>1,4,4a,4c,6,9   | <b>Bratwurst „Thüringer Art“</b> mit Zwiebelsauce, Butterbohnen und Kartoffelpüree<br>Kalorien: 465 BE 2,3<br>4,4a,6,9,10,B,C,D,G                            | <b>Lammrollbraten aus der Keule</b> in leichter Knoblauchsauce mit Romanesco und Reis<br>Kalorien: 553 BE 3,6*<br>4,4a,6,9                                 | <b>Hackbraten</b> in Rahmsauce mit buntem Gemüse und Kartoffeln<br>Kalorien: 329 BE 3,6<br>1,4,4a,6,9   | <b>Putenbrust</b> in Zwiebelcreme mit Karotten und Kartoffelpüree<br>Kalorien: 437 BE 2,6*<br>4,4a,6,10  | <b>2 kleine Rinderfrikadellen</b> mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffeln<br>Kalorien: 543 BE 3,9*<br>1,4,4a,6,9,10   | <b>2 zarte Schweinerückensteaks</b> in Rahmsauce, gestobten Spargelstücken und Kartoffeln<br>Kalorien: 466 BE 3<br>1,4,4a,6,9 |
| <b>5) Hanseaten-Menü Menü Gold 9,50 €</b><br>Feinschmecker Menü<br>Allergene/Zusatzstoffe    | <b>Rheinischer Rindersauerbraten</b> mit Rosinensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen<br>Kalorien: 721*<br>4,4a,6,9   | <b>Putengeschnetzeltes</b> in Pilzrahmsauce mit Rote Bete Gemüse und Kartoffeln<br>Kalorien: 301*<br>4,4a,6,6,H  | <b>4 Hähnchenfleischbällchen mit Frischkäse gefüllt</b> auf Balkangemüse, Kräuterhollandaise und Reis<br>Kalorien: 615*<br>1,4,4a,6,10,6,9                 | <b>GOURMETMENÜ</b><br><b>Gebratene Kalbsleber</b> in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree<br>Beilage: Apfelkompott<br><b>Aufpreis: EUR 2,50</b><br>Kalorien: 560<br>4,4a,6,C | <b>Schlachtplatte</b> 1 Schweinesteak, 1 Rostbraten in Zwiebelsauce mit 1 Wiener Würstchen auf Sauerkraut mit Röstkartoffeln<br>Kalorien: 733<br>4,4a,6,10,A,B,C,D,G,H | <b>NAME:</b><br><br><b>Adresse:</b>   |   |
| <b>26) International-Menü 9,50 €</b><br>Aus aller Welt<br>Allergene/Zusatzstoffe             | <b>TÜRKISCH</b><br><b>Köfta – 2 kleine Rindfleischfrikadellen</b> mit Gemüse und Weichkäse gefüllt, Paprika-Zwiebelsauce und Reis<br>Kalorien: 546*<br>1,4,4a,6 | <b>CHINESISCH</b><br><b>Hühnerfleisch „süß-sauer“</b> mit buntem Chinagemüse und Reis<br>Kalorien: 458*<br>9,10,12,A,B                                       | <b>ITALIENISCH</b><br><b>Spaghetti Bolognese</b> mit gemischtem Hack und Grana Padano<br>Kalorien: 691<br>1,4,4a,6   | <b>THAILÄNDISCH</b><br><b>Gebrautes Barschfilet</b> in roter Currysauce und Reis<br>Kalorien: 458*<br>3,4,4a  | <b>ITALIENISCH</b><br><b>Makkaroni in Pesto</b> und gebratenen Hähnchenbruststreifen<br>Kalorien: 646*<br>1,4,4a,6,9   | <b>Legende der Zusatzstoffe</b><br>A mit Farbstoff<br>B mit Konservierungsstoff<br>C mit Antioxidationsmittel<br>D mit Geschmacksverstärker<br>E geschwefelt<br>F geschwärzt<br>G mit Phosphat<br>H mit Süßungsmittel<br>I enth. Eine Phenylalaninquelle (Aspartam)<br>J gewachst<br><br><b>Legende der Allergene</b><br>1 - Ei<br>2 - Erdnüsse<br>3 - Fisch<br>4 - Gluten<br>4a - Weizen<br>4b - Roggen<br>4c - Gerste<br>4d - Hafer<br>4e - Dinkel<br>4f - Kamut<br>5 - Krebstiere<br>6 - Milch einschli. Laktose<br>7 - Schalenfrüchte<br>7a - Mandeln<br>7b - Haselnuss<br>7c - Walnuss<br>7d - Cashewnuss<br>7e - Pekannuss<br>7f - Paranuss<br>7g - Pistazie<br>7h - Macadamianuss<br>8 - Schwefeldioxid/Sulfite<br>9 - Sellerie<br>10 - Senf<br>11 - Sesam<br>12 - Soja (gen-tech-frei)<br>13 - Lupinen<br>14 - Weichtiere |   |
| <b>7) Salat 9,50 €</b><br>Für Kalorienbewusste<br>Allergene/Zusatzstoffe                     | <b>Ostseesalat</b> mit Räucherlachs und Garnelen auf Eisberg, Tomaten, Gurke<br>Dill-Dressing<br>Kleines Brötchen<br>Kalorien: 400*<br>1,3,4,4a,5,6,10          | <b>Caesars Salat</b> mit Römersalat, Tomaten, Croutons, Grana Padano, Hähnchenbrust<br>Caesars-Dressing<br>kleines Brötchen<br>Kalorien: 564*<br>1,4,4a,6,10 | <b>Balkansalat</b> mit Paprika, Mais, Gurken, Tomaten und Hähnchencrossies,<br>Knoblauch - Dressing<br>kleines Brötchen<br>Kalorien: 648*<br>1,4,4a,6,9,10 | <b>Frühlingsalat</b> mit Eisberg, Radicchio, Möhrenraspel, Cranberrys, Ziegenkäse<br>Honig-Senf-Dressing<br>kleines Brötchen<br>Kalorien: 567*<br>1,4,4a,6,10,C,E       | <b>Bunter Chefsalat</b> mit Eisberg, 2 1/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen,<br>American-Dressing<br>kleines Brötchen<br>Kalorien: 589<br>1,4,4a,6,9,10,B,C           |   |   |
| <b>8) Süß-/Kaltspeisen-Menü 9,50 €</b><br>Süßes und Pikantes<br>Allergene/Zusatzstoffe       | <b>3 Eierpfannkuchen</b> mit heißen Erdbeeren<br>Kalorien: 521*<br>1,4,4a,6   | <b>Frikadelle</b> mit Senf auf Krautsalat und Kartoffelsalat<br>Kalorien: 807<br>1,4,4a,9,10,C,H   | <b>Rote Grütze</b> mit Vanillesoße<br>Kalorien: 565*<br>6  | <b>2 Gebratene Hähnchenbrustspieße</b> auf Couscoussalat mit Minzjoghurt<br>Kalorien: 639*<br>4,4a,6,9,12   | <b>Milchreis</b> mit Kirschkompott<br>Kalorien: 698*<br>6  | <i>Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten</i>   |   |
| <b>Säfte 2,50 €</b>  | Gemüsesaft O<br>Fruchtsaft O  | Gemüsesaft O<br>Fruchtsaft O   | Gemüsesaft O<br>Fruchtsaft O   | Gemüsesaft O<br>Fruchtsaft O  | Gemüsesaft O<br>Fruchtsaft O   | Gemüsesaft O<br>Fruchtsaft O  | Gemüsesaft O<br>Fruchtsaft O  |

Essen auf Rädern, Völckers Park 8, 21465 Reinbek 040/72738430 Bestellzeiten: Montag – Freitag 09:00 – 13:00 Uhr (Feiertags ausgenommen)