SPEISEPLAN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Woche 32.	05.08.2024	06.08.2024	07.08.2024	08.08.2024	09.08.2024	10.08.2024	11.08.2024
1) Deftiger Eintopf Menü Gelb 9,50 € Eintopfmenü	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeleinlage und gewürfeltem Rindfleisch	Holsteiner Steckrübenmus mit geräuchertem Speck und Kochwurst	Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit Speckstippe und Würstchen	Serbische Bohnensuppe mit Paprika, Tomaten und 2 Geflügelwienern	Blumenkohl-Broccoli-Eintopf mit Kartoffeleinlage und Würstchen	Elsässer Spargeltopf mit Kartoffeleinlage, gekochtem Schinken und Fleischklößchen
Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 321* 4,4a,9	Kalorien: 293* 4,4a,9	Kalorien: 746 9,10,A,B,C	Kalorien: 654 4,4a,9,A,B,C,D,G	Kalorien: 540* 4,4a,9,B,C	Kalorien: 499 1,4,4a,6,9,A,B,C,D,G	Kalorien: 360 1,4,4a,6,9,B,C
2) Tages-Menü Menü Rot 9,50 € Schmackhafte Hausmannskost Allergene/Zusatzstoffe	Deutsches Beefsteak vom Rind in Bratensoße, Leipziger Allerlei und Röstkartoffeln Kalorien 459* 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-Zwiebelsoße, Weißkohl in Rahm und Kartoffeln Kalorien: 477 1.4,4a,6.9,B,C,D	Gebratene Putenleber mit Zwiebelsoße, Apfelkompott und Kartoffelpüree Kalorien: 566* 4,4a,6	Bratwurst mit gestobtem Blumenkohl und Kartoffeln Kalorien: 450 1,4,4a,6,9,10,B,C,D,G	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" in Sauerrahm mit Gurke, Rote Bete, Zwiebeln und Spätzle Kalorien: 487* 1,4,4a,6,H	Truthahnkeulenbraten in Rosmarinsoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen Kalorien: 783* 4,4a,6.9
3) Vegetarisch-Vital Menü Grün 9,50 € Leicht & lecker Allergene/Zusatzstoffe	5 Blumenkohl Falafelbällchen in Rahmsoße mit Rosenkohl und Kartoffelklößen mit Bröseln Kalorien: 666 BE 9,8* 4,4a,6,9,11	Vierländer Gemüseplatte mit gestobtem Spargel und Kartoffelpüree Kalorien: 331 BE 3,3* 1,4,4a,6,9	3 gekochte Eler in Senfsoße mit Kartoffeln Beilage: Apfel-Möhrensalat Kalorien: 565 BE 5,6* 1,4,4a,6,9,10	Schwäbische Gemüsemaultaschen in Tomaten-Frischkäsesoße und Spiralnudeln Kalorien: 652 BE 7* 1.4.4a.6.9	Omelette mit Champignons in Sahne und Kartoffeln Kalorien: 400 BE 3,6* 1,4,4a,6,9,C	Herzhaftes Sauerkrautgratin mit Käse überbacken, Karottenstreifen in Bechamelsoße Kalorien: 587 BE 3,3* 1,4,4a,6,9,C	Kohlroulade mit Gemüsesojafüllung Kräutersoße und Kartoffeln Kalorien: 384 BE 4,6* 1,4,4a,6,9,12
4) Diät-Menü Menü Blau 9,50 € Auf diabetischer Basis Allergene/Zusatzstoffe	3 Rostbratwürstchen "Nürnberger Art" mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Putengeschnetzeltes mit Majoransoße, Rotkohl und Spätzle	Hähnchenbrust "natur" mit Champignonrahmsoße, Brechbohnen und Kräuterpüree	Rinderbraten mit Rahmsoße, Blumenkohl und Kartoffeln	Gebratener Seelachs nach "Helgoländer Art" mit Tomaten, Zwiebeln, Garnelen und Reis	Kalbshackbraten in Rahmsoße mit Romanescoröschen und Salzkartoffeln	Milder Kasselerkamm in Bratensoße, Fingermöhren und Kartoffeln
	Kalorien: 561 BE 3,2 4,4a,6,10,B,C,H	Kalorien: 402 BE 4,7* 1,4,4a,6,9	Kalorien: 366 BE 2,2* 4,4a,6	Kalorien: 350 BE 2,5* 4,4a,6,9	Kalorien: 474 BE 5,7* 1,3,4,4a,5,6,9	Kalorien: 270 BE 3,1* 1,4,4a,6,9	Kalorien: 361 BE 3 4,4a,6,9,10,B,C
5) Hanseaten-Menü Menü Gold 9,50 € Feinschmecker Menü	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis	Gegrilltes Haxenfleisch mit Rotweinsoße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln	GOURMETMENÜ 2 Schweinemedaillons aus dem Rücken mit Pfifferlingsoße, gestobtem Spargel und	Matjesfilets in Sauerrahm mit Zwiebeln und Äpfeln mit Speckbohnen und Kartoffeln	2 gegrillte Hähnchensteaks in Jägersoße mit Speckwürfel, Buttermais und Kartoffelpüree	NAME:	
Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 479* 1,4,4a,6,9	Kalorien: 528 1,4,4a,6,8,9,12	Spätzle Aufpreis: EUR 2,50 Kalorien: 615 1,4,4a,4c,6,9,12,B,C	Kalorien: 1041 1,3,6,10,B,C,D	Kalorien: 636 1,4,4a,6,9,10,B,C	Adresse:	
26) International- Menü 9,50 € Aus aller Welt Allergene/Zusatzstoffe	ITALIENISCH Pikante Garnelen mit Spaghetti und Tomaten- Knoblauchsoße Kalorien: 499* 3,4,4a,5,6	CHINESISCH Rindfleisch "Szechuan Art" mit bunten Gemüsestreifen, Zwiebeln, Sojasoße und Reis Kalorien: 481* 4,4a,9,10,12,A,B	ITALIENISCH Makkaroni all' Arrabiata mit Hähnchenstreifen und feuriger Tomatensoße Kalorien: 504* 1,4,4a,6,7	GRIECHISCH Gefüllter Käsebifteki vom Rind in Knoblauchsoße mit Pfannengemüse und Röstkartoffeln Kalorien: 541* 1,4,4a,6,9,12	ITALIENISCH Cannelloni mit Spinat- und Käsefüllung mit Tomatensoße und Grana Padano Kalorien: 663* 1,4,4a,6	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
7) Salat 9,50 €	Bunter Chefsalat mit Eisberg, 2 1/2 Eiern, Käse- und Schinkenstreifen	Ostseesalat mit Räucherlachs und Garnelen auf Eisberg, Tomate und Gurke,	Griechischer Bauernsalat mit kleinen Frikadellen und Hirtenkäse,	Schweizer Käsesalat mit Eisberg, Ananas, Gurken, Radieschen	Salatplatte Nizza mit Oliven, Tomaten, Eisberg, Thunfisch,	•	7 - Neustiere 6 - Milch einschl, Laktose 7 - Schalenfrüchte 7a - Mandeln 7b - Haselnuss 7c - Walnuss
Für Kalorienbewusste Allergene/Zusatzstoffe	American-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 589	Dill-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 400*	Knoblauch-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 686	Ananas-Dressing Kleines Brötchen Kalorien: 817*	Kräuter-Dressing kleines Brötchen Kalorien: 722*		7d - Cashewnuss 7e - Pekanuss 7f - Paranuss 7g - Pistazie 7h - Macadamianuss
8) Süß-/Kaltspeisen-	1,4,4a,6,9,10,B,C Hähnchenschnitzel mit Waldorf- und Nudelsalat	1,3,4,4a,5,6,10 Grießspeise mit heißen Kirschen	1,4,4a,6,10,C,H Hausgemachte Bratheringe "süß-sauer" eingelegt mit	1,4,4a,6,10 3 American Pancakes mit Vanillesoße	1,3,4,4a,6,10 Rinderfrikadelle mit Coleslaw, Kartoffelsalat		8 - Schwefeldioxid/Sulfite 9 - Sellerie 10 - Senf 11 - Sesam
Menü 9,50 €	This waldon- and Nudersaldt	THE HEIDER KITSCHEIL	buntem Kartoffelsalat	THE VALIDIESONE	"natur" und Senf		11 - Sesam 12 - Soja (gen-tech-frei) 13 - Lupinen 14 - Weichtiere
Süßes und Pikantes Allergene/Zusatzstoffe	Kalorien: 785* 1,4,4a,4c,9,10,H	Kalorien: 674* 4,4a,6	Kalorien: 978* 1,3,9,10	Kalorien: 845* 1,4,4a,6	Kalorien: 616* 1,4,4a,6,9,10,G	Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten	T+ - Melculiere
Säfte 2,50 €	Gemüsesaft O Fruchtsaft O	Gemüsesaft O Fruchtsaft O	Gemüsesaft O Fruchtsaft O	Gemüsesaft O Fruchtsaft O	Gemüsesaft O Fruchtsaft O	Gemüsesaft O Fruchtsaft O	Gemüsesaft O Fruchtsaft O