



Speiseplan

von Montag, 15.04.2024 KW 15
bis Sonntag, 21.04.2024



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Schweine- geschnetzeltes von der Fleischerei Röhrs mit Champignons und Dinkelreis 🐷,1,1a,7,9	Pork Burger mit Hackfleisch vom Susländer Schwein, Clow-Slaw und Meerrettich 🐷 ,1,10,1a,1b,3,7,A,K,S	Backfisch mit Kräuterkartoffelsalat und Remoulade ,1,10,1a,1c,3,4,6,7,A,K,Su	geschmorte Rinderbäckchen von der Fleischerei Röhrs mit Rotkohl und Kartoffeln 7,9,A	Putengeschnetzeltes von der Bio Pute mit Pilzen und Kräutern aus der Region, dazu Bio-Dinkelreis 1,1a,9		
<i>kcal: 516,7, EW: 38,3 g, Fett: 14,5 g, KH: 56,1 g</i>	<i>kcal: 1044,1, EW: 41,6 g, Fett: 65,1 g, KH: 69,1 g</i>	<i>kcal: 860,8, EW: 36,0 g, Fett: 55,2 g, KH: 52,2 g</i>	<i>kcal: 440,8, EW: 38,5 g, Fett: 17,0 g, KH: 40,3 g</i>	<i>kcal: 530,4, EW: 43,3 g, Fett: 12,5 g, KH: 59,3 g</i>		
Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €		

MENÜ 2 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Ofengemüse von den Hamburger Bauerngärten mit Haselnuss-Crumble und Kräuterquark ,1,1a,1d,7,8,8b	Kürbis Lasagne mit Linsen und Walnüssen ,1,1a,3,7,8,8c,9	House Burger mit Kürbis von den Hamburger Bauerngärten, Schafskäse, Apfel und rote Bete 1,1a,1b,7	Ebly-Gemüse Pfanne mit veganem Kräuter Dip 1,10,1a,6,A	Herbstliche Salat- Bowl mit Bio Bergkäse und Ei vom Demeter Bauckhof ,1,1a,3,7,5u		
<i>kcal: 353,2, EW: 12,5 g, Fett: 21,4 g, KH: 28,6 g</i>	<i>kcal: 744,7, EW: 34,0 g, Fett: 30,4 g, KH: 84,2 g</i>	<i>kcal: 775,8, EW: 31,3 g, Fett: 41,3 g, KH: 70,6 g</i>	<i>kcal: 933,3, EW: 22,5 g, Fett: 35,4 g, KH: 124,6 g</i>	<i>kcal: 908,2, EW: 25,1 g, Fett: 69,0 g, KH: 43,2 g</i>		
Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €	Personal 7,50 € Gäste 8,50 €		

Die Speisen werden mit Oliven- oder Rapsöl zubereitet. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Änderungen vorbehalten.

Legende: Gv = mit Geschmacksverstärker, Ph = mit Phosphat, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 2 = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 5 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 6 = Soja und Sojaerzeugnisse, 7 = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesam und Sesamerzeugnisse



Speiseplan

von Montag, 15.04.2024 KW 15
bis Sonntag, 21.04.2024



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag

**Linseneintopf mit
Wienerwürstchen** 🐷
,9,A,K,Ph,S

*kcal: 479,2, EW: 28,1 g, Fett: 20,8
g, KH: 43,3 g*

Personal 4,00 €
Gäste 5,50 €

Dienstag

Kohlwurst 🐷,7,A,K,Ph
Grünkohl 🐷
,1,10,1d,7,A,K,Ph
**Kartoffeln
Tafelsenf**¹⁰

*kcal: 618,1, EW: 25,8 g, Fett: 40,7
g, KH: 35,1 g*

Personal 6,00 €
Gäste 7,50 €

Mittwoch

**paniertes
Schweineschnitzel** 🐷
,1,1a
Mais-Paprika in Rahm
⁷

*kcal: 564,4, EW: 31,5 g, Fett: 21,3
g, KH: 62,0 g*

Personal 6,00 €
Gäste 7,50 €

Kartoffelkroketten
1,1a,F

Donnerstag

**Hühnerfrikassee mit
Erbsen, Möhren und
Spargel**⁷
Langkornreis

*kcal: 453,1, EW: 26,0 g, Fett: 9,9
g, KH: 69,0 g*

Personal 4,00 €
Gäste 6,50 €

Freitag

Currywurst 🐷
,10,9,A,Gv,K,Ph
Pommes Frites

*kcal: 840,2, EW: 21,2 g, Fett: 44,0
g, KH: 82,3 g*

Personal 5,00 €
Gäste 6,50 €

Samstag

Tortelloni Formaggio
1,1a,3,7
**Tomaten-
Basilikumsauce
gemischter Salat**
10,11,3,6,7,8,9,A,Gs,Gw,K,S,Su

*kcal: 851,5, EW: 36,1 g, Fett: 19,9
g, KH: 124,1 g*

Personal 6,00 €
Gäste 7,50 €

Sonntag

**Schweine-
geschnetzeltes** 🐷,7
**Blumenkohl
Kartoffelpüree**^{6,7}

*kcal: 648,2, EW: 31,5 g, Fett: 24,2
g, KH: 73,7 g*

Personal 6,00 €
Gäste 7,50 €

MENÜ 4 // Cafeteria

Montag

**Pizza Tomate-
Mozzarella**^{1,1a,1c,7}

*kcal: 577,1, EW: 16,8 g, Fett: 8,4
g, KH: 104,4 g*

Personal 6,50 €
Gäste 8,00 €

Dienstag

2x Camembert⁷
**Preiselbeeren
gemischter Salat**
10,11,3,6,7,8,9,A,Gs,Gw,K,S,Su
Baguette^{1,1a}

*kcal: 359,8, EW: 13,8 g, Fett: 17,5
g, KH: 33,6 g*

Personal 4,00 €
Gäste 6,50 €

Mittwoch

**Backkartoffel
Sour Cream**^{10,3,7,Gv}
gemischter Salat
10,11,3,6,7,8,9,A,Gs,Gw,K,S,Su

*kcal: 485,8, EW: 15,6 g, Fett: 14,2
g, KH: 68,3 g*

Personal 4,00 €
Gäste 6,50 €

Donnerstag

**überbackene
Aubergine mit
Ratatouillegemüse**⁷
Sour Cream^{10,3,7,Gv}
Butterreis⁷

*kcal: 561,1, EW: 20,5 g, Fett: 25,2
g, KH: 61,8 g*

Personal 6,00 €
Gäste 7,50 €

Freitag

Milchreis⁷
Kirsch-Sauce^F

*kcal: 400,1, EW: 11,3 g, Fett: 4,1
g, KH: 76,8 g*

Personal 4,00 €
Gäste 5,50 €

Samstag

**Kartoffel-
Kürbiseintopf** 🌿

*kcal: 146,1, EW: 3,8 g, Fett: 6,5 g,
KH: 22,6 g*

Personal 4,00 €
Gäste 5,50 €

Sonntag

**Gemüse-Couscous-
Pfanne** 🌿,1,1a
Sojakrautersauce 🌿,6

*kcal: 641,1, EW: 15,6 g, Fett: 32,6
g, KH: 67,9 g*

Personal 4,00 €
Gäste 6,50 €

Die Speisen werden mit Oliven- oder Rapsöl zubereitet. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Änderungen vorbehalten.

Legende: Gv = mit Geschmacksverstärker, Ph = mit Phosphat, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 2 = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 5 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 6 = Soja und Sojaerzeugnisse, 7 = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesam und Sesamerzeugnisse