



# Speiseplan

von Montag, 22.04.2024 KW 17  
bis Sonntag, 28.04.2024



## MENÜ 1 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Sauerbraten vom Rind mit Apfelrotkohl, Kartoffeln und Soße</b> <small>9,A,S</small>	<b>Fleischspieß vom Susländer Landschwein mit Rosmarinkartoffeln und würziger Soße</b> 🐷 <small>7,9,A,K,Ph</small>	<b>Laugenburger mit Rostbratwurst, Krautsalat und senf-Sauerrahm Dip</b> 🐷 <small>,1,10,1a,3,7,A,Gv,Su</small>	<b>gebratene Lachsforelle von der Fischerei Reese, Buttersauce, Blattspinat und Salzkartoffeln</b> <small>1,1a,4,7,9</small>	<b>Kotelett vom Susländer Landschwein mit Kartoffel-Rucola Salat</b> 🐷 <small>,1,1a,1c,3,6,A,K</small>		
<i>kcal: 538,0, EW: 42,7 g, Fett: 21,2 g, KH: 41,7 g</i>	<i>kcal: 526,5, EW: 36,1 g, Fett: 25,0 g, KH: 38,3 g</i>	<i>kcal: 1350,1, EW: 34,7 g, Fett: 92,1 g, KH: 91,2 g</i>	<i>kcal: 629,2, EW: 32,5 g, Fett: 38,8 g, KH: 35,9 g</i>	<i>kcal: 632,9, EW: 35,9 g, Fett: 34,7 g, KH: 42,5 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
<b>Schupfnudel-Sauerkraut-Pilz-Pfanne</b> <small>1,1a,3,7</small>	<b>Nudeln mit Kürbis, Birnen, Walnüssen und Bio Bergkäse</b> <small>1,1a,1b,1c,1d,7,8,8c</small>	<b>Ofengemüse von frischen Gemüsen der Hamburger Bauerngärten und Möhregrün-Dip</b> <small>10,6,A</small>	<b>Käsespätzle mit Bio Deichkäse von der Käserei Backensholz und Röstzwiebeln</b> <small>1,1a,3,7,9</small>	<b>Steckrüben-Bergkäseschnitzel mit Kartoffeln, Erbsen und Kräuterquark</b> <small>1,1a,1c,3,6,7,A</small>		
<i>kcal: 434,2, EW: 15,1 g, Fett: 5,7 g, KH: 81,7 g</i>	<i>kcal: 481,3, EW: 17,0 g, Fett: 26,5 g, KH: 51,9 g</i>	<i>kcal: 577,0, EW: 9,3 g, Fett: 37,8 g, KH: 52,1 g</i>	<i>kcal: 900,0, EW: 34,4 g, Fett: 41,6 g, KH: 96,2 g</i>	<i>kcal: 450,8, EW: 24,4 g, Fett: 15,8 g, KH: 48,6 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, 22.04.2024 KW 17  
bis Sonntag, 28.04.2024



## MENÜ 3 // Cafeteria

### Montag

**Hähnchen Cordon Bleu** <sup>1,1a,7,A,K</sup>  
**Geflügelsauce** <sup>7</sup>  
**Leipziger-Allerlei Kartoffeln**

*kcal: 219,3, EW: 6,9 g, Fett: 3,1 g, KH: 40,0 g*

Personal 4,00 €  
Gäste 6,50 €

### Dienstag

**Rinderbolognese Spirelli-Nudeln** <sup>1,1a</sup>  
**Reibekäse** <sup>3,7,K</sup>

*kcal: 564,0, EW: 32,5 g, Fett: 14,6 g, KH: 74,6 g*

Personal 6,00 €  
Gäste 7,50 €

### Mittwoch

**Fischroulade** <sup>4,7</sup>  
**Tomaten-Basilikumsauce**  
**Petersilienkartoffeln**  
**Gurkensalat** <sup>10,A,K,Su</sup>

*kcal: 368,5, EW: 24,1 g, Fett: 11,7 g, KH: 40,8 g*

Personal 6,00 €  
Gäste 7,50 €

### Donnerstag

**Kasselnackengebraten** <sup>A,K,Ph</sup>  
**Grünkohl** <sup>1,10,1d,7,A,K,Ph</sup>  
**Kartoffeln Tafelsenf** <sup>10</sup>

*kcal: 553,1, EW: 28,3 g, Fett: 31,7 g, KH: 35,5 g*

Personal 6,00 €  
Gäste 7,50 €

### Freitag

**Currywurst** <sup>A</sup>  
**Pommes Frites**

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

Personal 5,00 €  
Gäste 6,50 €

### Samstag

**Fischfrikadelle** <sup>1,1a,4,7</sup>  
**Béchamelkartoffeln** <sup>7</sup>  
**Gurkensalat** <sup>10,A,K,Su</sup>

*kcal: 347,8, EW: 10,9 g, Fett: 14,4 g, KH: 42,9 g*

Personal 6,00 €  
Gäste 7,50 €

### Sonntag

**Schweinegulasch** <sup>A,7</sup>  
**grüne Bohnen**  
**Spätzle** <sup>1,1a,3</sup>

*kcal: 625,0, EW: 34,6 g, Fett: 27,2 g, KH: 59,1 g*

Personal 6,00 €  
Gäste 7,50 €

## MENÜ 4 // Cafeteria

### Montag

**Pizza Tomate-Mozzarella** <sup>1,1a,1c,7</sup>

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

Personal 6,50 €  
Gäste 8,00 €

### Dienstag

**Spätzle-Pilz-Pfanne** <sup>1,1a,3</sup>  
**fruchtige Currysauce** <sup>7</sup>

*kcal: 445,0, EW: 14,0 g, Fett: 17,5 g, KH: 59,0 g*

Personal 4,00 €  
Gäste 6,50 €

### Mittwoch

**gefüllte Zucchini mit mediterranem Gemüse** <sup>7</sup>  
**Sour Cream** <sup>10,3,7,Gv</sup>  
**Langkornreis**

*kcal: 582,9, EW: 21,8 g, Fett: 28,0 g, KH: 62,8 g*

Personal 4,00 €  
Gäste 6,50 €

### Donnerstag

**Gemüse-Reiseintopf**

*kcal: 178,9, EW: 5,8 g, Fett: 7,9 g, KH: 24,1 g*

Personal 4,00 €  
Gäste 5,50 €

### Freitag

**Milchreis** <sup>7</sup>  
**Waldbeersauce** <sup>F</sup>  
**Zimt&Zucker**

*kcal: 437,1, EW: 11,4 g, Fett: 4,0 g, KH: 84,4 g*

Personal 4,00 €  
Gäste 5,50 €

### Samstag

**Holsteiner Kartoffeleintopf** <sup>6,9</sup>

*kcal: 142,8, EW: 4,7 g, Fett: 1,8 g, KH: 26,1 g*

Personal 4,00 €  
Gäste 5,50 €

### Sonntag

**Gemüselasagne** <sup>1,1a,6,9</sup>  
**Tomaten-Basilikumsauce**

*kcal: 421,5, EW: 17,6 g, Fett: 15,7 g, KH: 58,1 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