



Speiseplan

von Montag, 13.02.2023 KW 7
bis Sonntag, 19.02.2023



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag

Schweinegeschnetzeltes von der Fleischerei Röhrs mit Champignons und Dinkelreis 🐷
,1,1a,7,9

kcal: 516,7, EW: 38,3 g, Fett: 14,5 g, KH: 56,1 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Dienstag

Pork Burger mit Hackfleisch vom Susländer Schwein, Clow-Slaw und Meerrettich 🐷
,1,10,1a,1b,3,7,A,K,S

kcal: 1043,2, EW: 41,7 g, Fett: 65,1 g, KH: 68,9 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Mittwoch

Backfisch Kräuter-Remoulade, Spitzkohlsalat und Pommes Frites
1,10,1a,3,4,7,K

kcal: 782,8, EW: 34,4 g, Fett: 48,4 g, KH: 50,5 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Donnerstag

geschmorte Rinderbäckchen von der Fleischerei Röhrs mit Rotkohl und Kartoffeln 7,9,A

kcal: 440,8, EW: 38,5 g, Fett: 17,0 g, KH: 40,3 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Freitag

feine Kürbissuppe vom Hokkaido Kürbis mit Hack von der Fleischerei Röhrs und Schafskäse 7,9

kcal: 337,3, EW: 16,2 g, Fett: 17,7 g, KH: 27,2 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Samstag

Sonntag

MENÜ 2 // Cafeteria

Montag

Ofengemüse von den Hamburger Bauerngärten mit Haselnuss-Crumble und Kräuterquark
1,1a,1d,7,8,8b

kcal: 350,0, EW: 12,5 g, Fett: 21,3 g, KH: 28,6 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Dienstag

Nudeln mit Linsen, Wirsing und Sauerrahm Dip 1,1a,7

kcal: 751,9, EW: 30,7 g, Fett: 18,9 g, KH: 109,4 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Mittwoch

Ebly-Gemüse Pfanne mit veganem Kräuter Dip 1,10,1a,6,A

kcal: 933,3, EW: 22,5 g, Fett: 35,4 g, KH: 124,6 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Donnerstag

Herbstliche Salat-Bowl mit Bio Bergkäse und Ei vom Demeter Bauckhof 1,1a,3,7,Su

kcal: 904,6, EW: 25,2 g, Fett: 69,0 g, KH: 42,3 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Freitag

House Burger mit Kürbis von den Hamburger Bauerngärten, Schafskäse, Apfel und rote Bete 1,1a,1b,7

kcal: 775,8, EW: 31,3 g, Fett: 41,3 g, KH: 70,6 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Samstag

Sonntag

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, 13.02.2023 KW 7

bis Sonntag, 19.02.2023



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag

Linseneintopf mit
Wienerwürstchen 

,9,A,K,Ph,S

Tafelbrötchen

1,1a,1c,6,7

kcal: 609,6, EW: 32,0 g, Fett:
21,5 g, KH: 69,3 g

Personal 3,90 €
Gäste 5,00 €

Dienstag

Kohlwurst ,7,A,K
Grünkohl 

,1,10,1d,A,K,Ph

Kartoffeln
Tafelsenf ¹⁰

kcal: 622,9, EW: 24,2 g, Fett:
41,2 g, KH: 35,7 g

Personal 5,50 €
Gäste 7,00 €

Mittwoch

paniertes
Schweineschnitzel 

,1,1a

Mais-Paprika in
Rahm ^{6,F,K}
Kartoffelkroketten

1,1a,F

kcal: 548,7, EW: 30,8 g, Fett:
20,9 g, KH: 59,2 g

Personal 5,50 €
Gäste 7,00 €

Donnerstag

Hühnerfrikassee mit
Erbsen, Möhren und
Spargel ⁷
Butterreis ⁷

kcal: 469,3, EW: 21,9 g, Fett:
16,9 g, KH: 56,7 g

Personal 3,90 €
Gäste 6,00 €

Freitag

Milchreis ⁷
Kirsch-Sauce ^F

kcal: 478,2, EW: 12,9 g, Fett:
4,7 g, KH: 92,7 g

Personal 3,90 €
Gäste 5,00 €

Samstag


Kartoffel-
Kürbiseintopf ⁹
Tafelbrötchen

1,1a,1c,6,7

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

Personal 3,90 €
Gäste 5,00 €

Sonntag

Schweine-
geschnetztes ,7
Blumenkohl
Kartoffelpüree ^{6,7}

kcal: 648,9, EW: 32,1 g, Fett:
25,1 g, KH: 71,0 g

Personal 5,50 €
Gäste 7,00 €

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 6,00 €
Gäste 7,50 €

Dienstag

Frischkäse-
Kartoffeltaschen ⁷
Tomaten-
Basilikumsauce

kcal: 453,0, EW: 7,9 g, Fett:
23,8 g, KH: 49,8 g

Personal 3,90 €
Gäste 6,00 €

Mittwoch

Backkartoffel
Sour Cream ^{10,3,7,Gv}
Blattsalat mit
Hausdressing ^{A,F,S}

kcal: 533,8, EW: 15,7 g, Fett:
20,4 g, KH: 68,2 g

Personal 3,90 €
Gäste 6,00 €

Donnerstag

überbackene
Aubergine mit
Ratatouillegemüse ^{7,F,K}
Sour Cream ^{10,3,7,Gv}
Butterreis ⁷

kcal: 559,7, EW: 20,6 g, Fett:
25,0 g, KH: 61,8 g

Personal 5,50 €
Gäste 7,00 €

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 4,50 €
Gäste 5,50 €

Samstag

gedünsteter
Seefisch ⁴
Dillsauce ⁷
Zucchini
Langkornteig

kcal: 406,2, EW: 34,6 g, Fett:
5,8 g, KH: 57,5 g

Personal 6,50 €
Gäste 7,50 €

Sonntag

Hähnchensteak
Geflügelsauce ⁷
Broccoli
Dinkelnudeln ^{1,1a}

kcal: 532,9, EW: 38,0 g, Fett:
7,6 g, KH: 73,6 g

Personal 3,90 €
Gäste 6,00 €

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