

Speiseplan

von Montag, 20.02.2023 KW 8
bis Sonntag, 26.02.2023



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Kräuterbratwurst von der Fleischerei Röhrs mit Rahmwirsing und Kartoffeln ^{7,9,Ph}	überbackene Hähnchenkeule vom Demeter Bauckhof mit Ofen -Kürbis, Kartoffel-Apfel- Honigsauce ⁹	Schweinenacken vom Susländer Schwein mit Apfelrotkohl, Kümmel-Senfjus und Schupfnudeln ^{1,10,1a,3,7,9,A}	Wildburger mit Patty vom Wildhandelskontor mit Rotkohl, Preiselbeeren und Wedges ^{1,10,1a,1b,3,7,K,S}	Hamburger Pannfisch, Senfsauce, Broccoli und Kartoffeln ^{1,10,1a,4,7,9}		
<i>kcal: 553,9, EW: 28,8 g, Fett: 32,6 g, KH: 35,6 g</i>	<i>kcal: 790,2, EW: 51,4 g, Fett: 49,0 g, KH: 35,5 g</i>	<i>kcal: 548,1, EW: 31,9 g, Fett: 20,0 g, KH: 57,7 g</i>	<i>kcal: 975,3, EW: 40,1 g, Fett: 49,8 g, KH: 88,0 g</i>	<i>kcal: 412,9, EW: 30,7 g, Fett: 15,9 g, KH: 35,6 g</i>		
Personal 7,00 € Gäste 8,00 €	Personal 7,00 € Gäste 8,00 €	Personal 7,00 € Gäste 8,00 €	Personal 7,00 € Gäste 8,00 €	Personal 7,00 € Gäste 8,00 €		

MENÜ 2 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Graupenbratling mit Möhren- Wirsinggemüse von den Hamburger Bauerngärten und Kartoffeln ^{1,10,1a,1c,3,6,7,A,K}	Süßkartoffel- Gnocchi mit gebratenem Gemüse von den Hamburger Bauerngärten und Spinat-Pesto ^{3,7,8,8c}	Spinatknödel mit Gemüse-Pilzragout von Hamburger Bauerngärten ^{1,1a,3,7,9}	Pilzburger mit Portobellopilz, Zwiebelkompott, Petersilien Dip und Wedges ^{1,10,1a,1b,3,7,K}	Bulgur Chill mit Sauerrahm und Lauchzwiebeln ^{1,1a,7,9}		
<i>kcal: 805,2, EW: 19,6 g, Fett: 39,2 g, KH: 90,6 g</i>	<i>kcal: 1015,6, EW: 21,3 g, Fett: 77,7 g, KH: 55,2 g</i>	<i>kcal: 423,9, EW: 19,8 g, Fett: 15,4 g, KH: 51,0 g</i>	<i>kcal: 748,1, EW: 17,3 g, Fett: 38,0 g, KH: 78,7 g</i>	<i>kcal: 469,7, EW: 16,3 g, Fett: 8,9 g, KH: 75,3 g</i>		
Personal 7,00 € Gäste 8,00 €	Personal 7,00 € Gäste 8,00 €	Personal 7,00 € Gäste 8,00 €	Personal 7,00 € Gäste 8,00 €	Personal 7,00 € Gäste 8,00 €		

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



Speiseplan

von Montag, 20.02.2023 KW 8

bis Sonntag, 26.02.2023



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag

Schlemmerfilet
Kräuter ^{1,1a,4}
Dillsauce ⁷
Kartoffeln

kcal: 372,2, EW: 19,2 g, Fett:
14,9 g, KH: 39,6 g

Personal 3,90 €
Gäste 6,00 €

Dienstag

Wirsingkohlroulade
^{1,10,1a}
Speck-
Kümmelsauce
^{10,7,A,K,Ph}
Butter-Kartoffeln ⁷

kcal: 596,5, EW: 20,1 g, Fett:
34,8 g, KH: 47,8 g

Personal 3,90 €
Gäste 6,00 €

Mittwoch

pikantes Chili con
Carne mit Mais,
Kidneybohnen und
Paprika ⁹
Baguette ^{1,1a}

kcal: 460,2, EW: 29,0 g, Fett:
18,1 g, KH: 44,7 g

Personal 3,90 €
Gäste 5,00 €

Donnerstag

Königsberger
Klopse ^{1,1a,3}
Kapernsauce ^{7,A,S}
Rote Beete ^{K,Su}
Langkornreis

kcal: 551,3, EW: 19,0 g, Fett:
24,0 g, KH: 67,5 g

Personal 5,50 €
Gäste 7,00 €

Freitag

Erbseintopf mit
Wiener Würstchen
^{9,A,K,Ph}
Tafelbrötchen
^{1,1a,1c,6,7}

kcal: 660,8, EW: 33,8 g, Fett:
20,1 g, KH: 84,2 g

Personal 3,90 €
Gäste 5,00 €

Samstag

gedünsteter
Seefisch ⁴
Rahmspinat ^{1,1a,7,F,K}
Kartoffelpüree ^{6,7}

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

Personal 5,50 €
Gäste 7,00 €

Sonntag

Putengulasch ^{7,F}
Fitgemüse
Spirelli-Nudeln ^{1,1a}

kcal: 635,0, EW: 37,3 g, Fett:
16,4 g, KH: 81,6 g

Personal 5,50 €
Gäste 7,00 €

MENÜ 4 // Cafeteria

Montag

Pizza mit
Serranoschinken,
Rucola und
zartschmelzendem
Gouda ^{1,1a,1c,3,7,A,K}

kcal: 966,6, EW: 51,0 g, Fett:
33,8 g, KH: 109,7 g

Personal 6,00 €
Gäste 7,50 €

Dienstag

geb. Feta mit
Tomate, Zwiebel und
Gouda ^{1,1a,1b,7}
Tzaziki ^{10,3,7,K}
Kartoffelspalten ^{1,1a}

kcal: 992,2, EW: 33,2 g, Fett:
65,6 g, KH: 63,7 g

Personal 5,50 €
Gäste 7,00 €

Mittwoch

veg.
Gemüselasagne
^{1,1a,4,7,9}
Tomatensauce
Blattsalat mit
Hausdressing ^{A,F,S}

kcal: 543,7, EW: 14,3 g, Fett:
24,0 g, KH: 65,1 g

Personal 5,50 €
Gäste 7,00 €

Donnerstag

Spinat-Omelette ^{3,7,9}
Rahmspinat ^{1,1a,7,F,K}
Butter-Kartoffeln ⁷

kcal: 510,8, EW: 29,4 g, Fett:
23,6 g, KH: 42,8 g

Personal 3,90 €
Gäste 6,00 €

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

rotes Thai-Curry ^{1,1a,6,K}
Langkornreis

kcal: 350,1, EW: 8,4 g, Fett:
11,3 g, KH: 56,8 g

Personal 3,90 €
Gäste 6,00 €

Sonntag

Pichelsteiner
Eintopf ⁹
Tafelbrötchen
^{1,1a,1c,6,7}

kcal: 230,6, EW: 9,2 g, Fett:
2,6 g, KH: 43,8 g

Personal 3,90 €
Gäste 5,00 €

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