



Speiseplan

von Montag, 27.02.2023 KW 9

bis Sonntag, 05.03.2023



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag

Sauerbraten vom Rind mit Apfelrotkohl, Kartoffeln und Soße
9,A,S

kcal: 538,0, EW: 42,6 g, Fett: 21,2 g, KH: 41,8 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Dienstag

Rinder-Lamm Bratwurst, Ofengemüse und Senfkorn-Dip
10,3,7,K,Ph

kcal: 578,4, EW: 7,2 g, Fett: 39,4 g, KH: 45,6 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Mittwoch

Laugenburger mit Rostbratwurst, Krautsalat und senf-Sauerrahm Dip
1,10,1a,3,7,Gv,K,Su

kcal: 1285,3, EW: 34,6 g, Fett: 84,0 g, KH: 92,7 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Donnerstag

gebratene Lachsforelle von der Fischerei Reese, Buttersauce, Blattspinat und Salzkartoffeln
1,1a,4,7,9

kcal: 628,0, EW: 32,5 g, Fett: 38,7 g, KH: 35,9 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Freitag

Kotelett vom Susländer Landschwein mit Kartoffel-Rucola Salat
1,1a,1c,3,6,A,K

kcal: 632,9, EW: 35,9 g, Fett: 34,7 g, KH: 42,5 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Samstag

Sonntag

MENÜ 2 // Cafeteria

Montag

Schupfnudel-Sauerkraut-Pilz-Pfanne
1,1a,3,7

kcal: 434,2, EW: 15,1 g, Fett: 5,7 g, KH: 81,7 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Dienstag

Rote Bete Schnitzel in Walnusspanade, Kräuterebsen, Senfdip
1,10,1a,1c,3,6,7,8,8c,A,K

kcal: 528,7, EW: 12,3 g, Fett: 36,6 g, KH: 36,1 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Mittwoch

Käsespätzle mit Bio Deichkäse von der Käserei Backenscholz und Röstzwiebeln
1,1a,3,7,9

kcal: 900,0, EW: 34,4 g, Fett: 41,6 g, KH: 96,2 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Donnerstag

Nudeln mit Kürbis, Birnen, Walnüssen und Bio Bergkäse
1,1a,1b,1c,1d,7,8,8c

kcal: 481,3, EW: 17,0 g, Fett: 26,5 g, KH: 51,9 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Freitag

Ofengemüse von frischen Gemüsen der Hamburger Bauerngärten und Möhrengrün-Dip
10,6,A

kcal: 577,0, EW: 9,3 g, Fett: 37,8 g, KH: 52,1 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, 27.02.2023 KW 9

bis Sonntag, 05.03.2023



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag

Hähnchen Cordon
Bleu^{1,1a,7,A,K}
Paprikasauce
Langkornreis

kcal: 356,0, EW: 6,1 g, Fett:
11,1 g, KH: 59,5 g

Personal 3,90 €
Gäste 6,00 €

Dienstag

Rinderbolognese
Spirelli-Nudeln^{1,1a}
Blattsalat mit
Dressing^{A,F,S}

kcal: 666,8, EW: 27,8 g, Fett:
21,2 g, KH: 84,2 g

Personal 5,50 €
Gäste 7,00 €

Mittwoch

kleine
Schweinehaxe^{1,1a,6,A}
Sauerkraut^{7,A,K,Ph}
Kartoffelpüree^{6,7}
Tafelsenf¹⁰

kcal: 618,8, EW: 37,9 g, Fett:
17,2 g, KH: 74,3 g

Personal 5,50 €
Gäste 7,00 €

Donnerstag

Kasselerbraten^{8,A,K,Ph}
Grünkohl^{1,10,1d,A,K,Ph}
Kartoffeln
Tafelsenf¹⁰

kcal: 554,9, EW: 28,7 g, Fett:
32,2 g, KH: 35,8 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

Lauch-
Kartoffeleintopf^{8,6}
Tafelbrötchen^{1,1a,1c,6,7}

kcal: 517,5, EW: 13,0 g, Fett:
4,6 g, KH: 100,8 g

Personal 3,90 €
Gäste 5,00 €

Sonntag

Schweinegulasch^{8,7}
grüne Bohnen
Spätzle^{1,1a,3}

kcal: 604,8, EW: 34,0 g, Fett:
26,1 g, KH: 57,6 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

Spätzle-Pilz-Pfanne^{1,1a,3}
fruchtige
Currysauce⁷

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

Personal 3,90 €
Gäste 6,00 €

Mittwoch

gefüllte Zucchini mit
mediterränem
Gemüse^{7,F,K}
Sour Cream^{10,3,7,Gv}
Langkornreis

kcal: 581,8, EW: 21,8 g, Fett:
27,8 g, KH: 62,9 g

Personal 3,90 €
Gäste 6,00 €

Donnerstag

gegrillte
Hähnchenkeule
Geflügelsauce⁷
Petersilienkartoffeln

kcal: 522,4, EW: 32,9 g, Fett:
27,6 g, KH: 34,8 g

Personal 3,90 €
Gäste 6,00 €

Freitag

Milchreis⁷
Waldbeersauce^F
Zimt&Zucker

kcal: 517,5, EW: 13,0 g, Fett:
4,6 g, KH: 100,8 g

Personal 3,90 €
Gäste 5,00 €

Samstag

Fischfrikadelle^{1,1a,4,7}
Bechamelkartoffeln⁷
Gurkensalat^{10,A,K,Su}

kcal: 423,4, EW: 10,7 g, Fett:
23,9 g, KH: 39,5 g

Personal 5,50 €
Gäste 7,00 €

Sonntag

Eieromelette^{3,7}
Rahmspinat^{1,1a,7,F,K}
Kartoffeln

kcal: 384,5, EW: 23,6 g, Fett:
15,0 g, KH: 37,8 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