



Speiseplan

von Montag, 25.09.2023 KW 39
bis Sonntag, 01.10.2023



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag

gesottene Rinderbrust von der Fleischerei Röhrs, mit Frühlingswirsing, grüner Soße und Kartoffeln ^{1,10,1a,3,7,9,K}

kcal: 900,1, EW: 38,1 g, Fett: 60,0 g, KH: 49,8 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Dienstag

Emdener Matjes mit Dips, Bohnensalat und Speckkartoffeln ^{8,10,3,4,7,A,K,Ph,Su}

kcal: 744,7, EW: 19,9 g, Fett: 54,2 g, KH: 41,5 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Mittwoch

überbackenes Schweinerückensteak vom Susländer Landschwein mit Zucchini, Kartoffeln und Rahmsauce ^{8,7,9}

kcal: 550,1, EW: 48,1 g, Fett: 23,7 g, KH: 34,4 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Donnerstag

Beefburger mit herzhaftem Rindfleisch von der Fleischerei Röhrs und Wedges ^{8,1,10,1a,1b,3,7,A,F,K,Ph,Su}

kcal: 953,1, EW: 53,3 g, Fett: 49,0 g, KH: 72,0 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Freitag

Hamburger Pannfisch, Senfsauce, Broccoli und Kartoffeln ^{1,10,1a,4,7,9}

kcal: 412,9, EW: 30,7 g, Fett: 15,9 g, KH: 35,6 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Samstag

Sonntag

MENÜ 2 // Cafeteria

Montag

Schmorgemüse von regionalen Landwirten der EZG Hamburg, mit Linsen von Müller´s Mühle und Gnocchi ³

kcal: 327,6, EW: 17,3 g, Fett: 3,6 g, KH: 50,7 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Dienstag

Gebackene Süßkartoffel mit Gemüseragout der EZG Schleswig-Holstein und Sauerrahm ⁷

kcal: 576,4, EW: 11,9 g, Fett: 23,4 g, KH: 73,0 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Mittwoch

Spitzkohl-Roulade von heimischen Feldern mit Hirse, Aprikosen, gebratenen Tomaten und Kräuter Dip ^{7,9,A}

kcal: 662,4, EW: 23,1 g, Fett: 11,4 g, KH: 113,3 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Donnerstag

Gemüse-Pilzragout aus regionalen Zutaten mit Spinat-Käseknödeln ^{1,1a,3,7,9}

kcal: 479,0, EW: 21,3 g, Fett: 20,9 g, KH: 49,2 g

Personal 7,00 €
Gäste 8,00 €

Freitag

Gemüsenedeln mit würzigem Bergkäse ^{1,1a,1b,1c,1d,7,9}

kcal: 438,8, EW: 17,3 g, Fett: 22,5 g, KH: 40,8 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, 25.09.2023 KW 39
bis Sonntag, 01.10.2023



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag

gebratenes
Seelachsfilet ^{1,1a,4}
Remouladensauce
^{1,10,1a,3,Su}
Petersilienkartoffeln

kcal: 735,7, EW: 31,5 g, Fett: 52,9 g, KH: 32,2 g

Personal 3,90 €
Gäste 5,00 €

Dienstag

Hähnchenbrust mit
Tomate, Mozzarella
und Pesto
überbacken ^{3,7,K}
Tomaten-
Basilikumsauce
Gnocchi ^{1,1a}

kcal: 653,9, EW: 49,5 g, Fett: 22,5 g, KH: 64,3 g

Personal 5,50 €
Gäste 7,00 €

Mittwoch

Asia-Gemüsepfanne
mit Hähnchenfleisch
^{1,1a,6}
Basmatireis

kcal: 349,3, EW: 24,1 g, Fett: 8,6 g, KH: 45,8 g

Personal 3,90 €
Gäste 6,00 €

Donnerstag

Schweineschnitzel
paniert ^{1,1a}
Champignons in
Rahm ^{3,7}
Kartoffelkroketten
^{1,1a,F}
gemischter Salat
^{10,11,3,6,7,8,9,A,Gs,Gw,K,S,Su}

kcal: 631,4, EW: 34,8 g, Fett: 28,4 g, KH: 56,4 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

bunter
Graupeneintopf mit
Hühnchen ^{1,1c}

kcal: 247,4, EW: 21,1 g, Fett: 11,9 g, KH: 18,8 g

Personal 3,90 €
Gäste 5,00 €

Sonntag

Schweinegulasch ^{1,7}
Möhren
Spätzle ^{1,1a,3}

kcal: 592,8, EW: 32,1 g, Fett: 25,8 g, KH: 58,6 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

Pasta-Salat mit
Paprika, Brokkoli,
Oliven, Räucher-Tofu
und Rucola ^{1,10,1a,6,A,F,S}

kcal: 709,8, EW: 16,4 g, Fett: 37,9 g, KH: 72,7 g

Personal 3,90 €
Gäste 6,00 €

Mittwoch

Backkartoffel mit
Tomate-Mozzarella
und Sour Cream ^{10,3,7,Gv}

kcal: 566,3, EW: 25,6 g, Fett: 21,1 g, KH: 65,7 g

Personal 5,50 €
Gäste 7,00 €

Donnerstag

überbackener
Blattspinat mit
Tomate, Zwiebeln
und holländische
Sauce ^{3,7}
Kartoffeln

kcal: 244,3, EW: 10,8 g, Fett: 9,0 g, KH: 29,3 g

Personal 3,90 €
Gäste 6,00 €

Freitag

Gemüsefrikadelle ^{1,1a,1d,9}
Sojakrautersauce ⁶
Möhren
Kartoffeln

kcal: 386,5, EW: 8,5 g, Fett: 12,4 g, KH: 59,1 g

Personal 5,50 €
Gäste 7,00 €

Samstag

Paprika-Apfel-
Gulasch ^{10,11,3,6,7,8,9,A,Gs,Gw,K,S,Su}
Langkornreis
gemischter Salat

kcal: 450,0, EW: 9,9 g, Fett: 9,6 g, KH: 86,8 g

Personal 5,50 €
Gäste 7,00 €

Sonntag

Falafelbällchen ^{1,1a}
Paprika in Rahm ¹
Langkornreis

kcal: 464,1, EW: 12,5 g, Fett: 8,6 g, KH: 85,4 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