



Speiseplan

von Montag, 29.07.2024 KW 31
bis Sonntag, 04.08.2024



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
gesottene Rinderbrust von der Fleischerei Röhrs, mit Frühlingswirsing, grüner Soße und Kartoffeln <small>1,10,1a,3,7,9,K</small>	Emdener Matjes mit Dips, Bohnensalat und Speckkartoffeln <small>10,3,4,7,A,K,Ph,Su</small>	überbackenes Schweinerückensteak vom Susländer Landschwein mit Zucchini, Kartoffeln und Rahmsauce <small>7,9</small>	Beefburger mit herzhaftem Rindfleisch von der Fleischerei Röhrs und Wedges <small>1,10,1a,1b,3,7,A,F,K,Ph,Su</small>	Hamburger Pannfisch, Senfsauce, Broccoli und Kartoffeln <small>1,10,1a,4,7,9</small>		
<i>kcal: 900,2, EW: 38,1 g, Fett: 60,0 g, KH: 49,8 g</i>	<i>kcal: 744,7, EW: 19,9 g, Fett: 54,2 g, KH: 41,5 g</i>	<i>kcal: 550,1, EW: 48,1 g, Fett: 23,7 g, KH: 34,4 g</i>	<i>kcal: 953,1, EW: 53,3 g, Fett: 49,0 g, KH: 72,0 g</i>	<i>kcal: 412,9, EW: 30,7 g, Fett: 15,9 g, KH: 35,6 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 €		

MENÜ 2 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Schmorgemüse von regionalen Landwirten der EZG Hamburg, mit Linsen von Müller´s Mühle und Gnocchi ³	Gebackene Süßkartoffel mit Gemüseragout der EZG Schleswig-Holstein und Sauerrahm ⁷	Rote-Bete-Kartoffelbratling mit geschmorten Dillgurken und Radieschen <small>1,1a,1c,3,6,7,8,8c,9,A</small>	Gemüse-Pilzragout aus regionalen Zutaten mit Spinat-Käseknödeln <small>1,1a,3,7,9</small>	Gemüsenukeln mit würzigem Bergkäse <small>1,1a,1b,1c,1d,7,9</small>		
<i>kcal: 327,6, EW: 17,3 g, Fett: 3,6 g, KH: 50,7 g</i>	<i>kcal: 576,4, EW: 11,9 g, Fett: 23,4 g, KH: 73,0 g</i>	<i>kcal: 326,8, EW: 12,5 g, Fett: 14,3 g, KH: 35,7 g</i>	<i>kcal: 479,0, EW: 21,3 g, Fett: 20,9 g, KH: 49,2 g</i>	<i>kcal: 438,8, EW: 17,3 g, Fett: 22,5 g, KH: 40,8 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: = Icon Vegan, = Icon Schwein, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesam und Sesamerzeugnisse, 1a = Weizen, 1b = Roggen, 1c = Gerste, 1d = Hafer, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 6 = Soja und Sojaerzeugnisse, 7 = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, 8c = Walnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, F = mit Farbstoff, Gs = geschwärzt, Gv = mit Geschmacksverstärker, Gw = gewachst, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxide/Sulfite, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)



Speiseplan

von Montag, 29.07.2024 KW 31
bis Sonntag, 04.08.2024



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
gebratenes Seelachsfilet ^{1,1a,4} Remouladensauce ^{1,10,1a,3,Su} Petersilienkartoffeln	paniertes Schweineschnitzel ^{1,1a} Champignons in Rahm ^{3,7} Kartoffelkroketten ^{1,1a,F}	Hähnchensteak Sour Cream ^{10,3,7,Gv} Country-Gemüse ⁷ Kartoffel-Wedges ^{1,1a}	Geflügelfrikadelle ^{1,1a,3,7} Kräutersauce ⁷ Blumenkohl Kartoffeln	Currywurst ^{10,9,A,Gv,K,Ph} Pommes Frites	grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln und Fleischeinlage ⁹	Puten-Curry-Geschnetzeltes ^{10,7,9,Gv} Langkornreis gemischter Salat ^{10,11,3,6,7,8,9,A,Gs,Gw,K,S,Su}
<i>kcal: 735,7, EW: 31,5 g, Fett: 52,9 g, KH: 32,2 g</i>	<i>kcal: 529,8, EW: 28,1 g, Fett: 23,4 g, KH: 52,8 g</i>	<i>kcal: 600,8, EW: 40,2 g, Fett: 23,3 g, KH: 55,7 g</i>	<i>kcal: 430,7, EW: 21,9 g, Fett: 17,9 g, KH: 44,3 g</i>	<i>kcal: 840,2, EW: 21,2 g, Fett: 44,0 g, KH: 82,3 g</i>	<i>kcal: 238,0, EW: 13,1 g, Fett: 14,7 g, KH: 15,6 g</i>	<i>kcal: 549,0, EW: 24,6 g, Fett: 16,6 g, KH: 76,1 g</i>
Personal 4,00 € Gäste 6,50 €	Personal 6,00 € Gäste 7,50 €	Personal 6,00 € Gäste 7,50 €	Personal 6,00 € Gäste 7,50 €	Personal 5,00 € Gäste 6,50 €	Personal 4,00 € Gäste 5,50 €	Personal 6,00 € Gäste 7,50 €

MENÜ 4 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hähnchen-Döner mit ASH Signature Soße ^{1,11,1a,1c,3,7,A,K,Su}	Sommereintopf mit Sternchennudeln ^{1,1a}	Gnocchi ^{1,1a} Ratatouillegemüse	3 gekochte Eier ³ Senf-Kräutersauce ^{10,7,A,S} Erbsen Kartoffelpüree ^{6,7}	Milchreis ⁷ Kirsch-Sauce ^F Zimt&Zucker	asiatische Teigtasche ^{1,1a,9} Süß-Sauer-Sauce ^{1,1a,6,A,K,S,Su} Gemüsereis ⁹ gemischter Salat ^{10,11,3,6,7,8,9,A,Gs,Gw,K,S,Su}	Gemüse-Bratling ^{1,1a,1d} Sojakrautersauce ⁶ Möhren Kartoffeln
<i>kcal: 799,1, EW: 31,5 g, Fett: 33,3 g, KH: 88,8 g</i>	<i>kcal: 216,7, EW: 6,1 g, Fett: 6,5 g, KH: 33,1 g</i>	<i>kcal: 506,9, EW: 15,8 g, Fett: 4,9 g, KH: 102,0 g</i>	<i>kcal: 758,5, EW: 40,4 g, Fett: 27,3 g, KH: 82,7 g</i>	<i>kcal: 448,5, EW: 11,4 g, Fett: 6,2 g, KH: 88,7 g</i>	<i>kcal: 648,7, EW: 9,9 g, Fett: 14,7 g, KH: 114,1 g</i>	<i>kcal: 386,5, EW: 8,5 g, Fett: 12,4 g, KH: 59,1 g</i>
Personal 6,50 € Gäste 8,00 €	Personal 4,00 € Gäste 5,50 €	Personal 4,00 € Gäste 6,50 €	Personal 4,00 € Gäste 6,50 €	Personal 4,00 € Gäste 5,50 €	Personal 6,00 € Gäste 7,50 €	Personal 4,00 € Gäste 6,50 €

Die Speisen werden mit Oliven- oder Rapsöl zubereitet. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Änderungen vorbehalten.

Legende: / = Icon Vegan, / = Icon Schwein, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesam und Sesamerzeugnisse, 1a = Weizen, 1b = Roggen, 1c = Gerste, 1d = Hafer, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 6 = Soja und Sojaerzeugnisse, 7 = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, 8c = Walnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, F = mit Farbstoff, Gs = geschwärzt, Gv = mit Geschmacksverstärker, Gw = gewachst, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxyd/Sulfite, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)