



# Speiseplan

von Montag, 09.09.2024 KW 37  
bis Sonntag, 15.09.2024



## MENÜ 1 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Kräuter-Hackbraten vom Susländer Landschwein mit Urmöhren und Thymian-Kartoffeln</b>  <small>1,10,1a,3,7,9</small>	<b>gefüllter Schweinerücken mit Bio-Bergkäse und Wachholderschinken, Erbsen, Rosmarinkartoffeln</b>  <small>1,1a,1c,3,6,7,A,K</small>	<b>Pulled Beef Burger aus saftigem Rindfleisch der Fleischerei Röhrs aus Jork, Burger Bun mit Wedges</b> <small>1,10,1a,1b,3,7,9,K</small>	<b>gebratenes Saiblingsfilet von der Binnenfischerei Reese an Zitronensauce, Blattspinat und Kartoffeln</b> <small>1,1a,4,7,9</small>	<b>Lammragout mit weißen Bohnen und getrockneten Tomaten, Nudeln</b> <small>1,1a,9</small>		
<i>kcal: 577,1, EW: 29,3 g, Fett: 27,7 g, KH: 51,0 g</i>	<i>kcal: 608,2, EW: 52,9 g, Fett: 28,4 g, KH: 34,2 g</i>	<i>kcal: 740,7, EW: 38,1 g, Fett: 28,1 g, KH: 78,3 g</i>	<i>kcal: 459,0, EW: 38,7 g, Fett: 14,9 g, KH: 40,9 g</i>	<i>kcal: 657,1, EW: 47,0 g, Fett: 8,4 g, KH: 89,0 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
<b>Pasta mit frischen Gemüsen von heimischen Erzeugern der EZG Hamburg und Radieschengrün-Walnuss Pesto</b> <small>1,1a,7,8,8c</small>	<b>Buntes Sommergemüse aus dem Ofen von heimischen Erzeugern der EZG Hamburg mit Kräuter Dip</b> <sup>7</sup>	<b>Schnitzel vom Kohlrabi mit Kräuterkartoffeln und Rote-Bete-Tzaziki</b> <small>1,1a,1c,3,6,7,A</small>	<b>Auberginen Kartoffelauflauf aus frischen Auberginen von heimischen Erzeugern der EZG Hamburg</b> <sup>7</sup>	<b>Weizen-Bratling auf Linsen von Müller´s Mühle Hamburg, Paprika und Joghurt-Minz Dip</b> <small>1,1a,3,7</small>		
<i>kcal: 863,6, EW: 28,5 g, Fett: 46,1 g, KH: 81,5 g</i>	<i>kcal: 326,8, EW: 15,8 g, Fett: 11,2 g, KH: 38,1 g</i>	<i>kcal: 266,1, EW: 13,5 g, Fett: 4,5 g, KH: 41,6 g</i>	<i>kcal: 474,4, EW: 16,5 g, Fett: 23,0 g, KH: 48,5 g</i>	<i>kcal: 614,4, EW: 31,0 g, Fett: 6,0 g, KH: 101,6 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 €		

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, 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, 09.09.2024 KW 37  
bis Sonntag, 15.09.2024



## MENÜ 3 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Sauerfleisch</b>  <small>,10,9,A,K,Ph</small>	<b>Lemon-Pepper-Filet</b> <small>4,6,7</small>	<b>Bifteki vom Rind</b> <sup>3,7</sup> <b>Tzaziki</b> <sup>10,3,7,K</sup>	<b>Hähnchen Cordon Bleu</b> <sup>1,1a,7,A,K</sup>	<b>Currywurst</b>  <small>,10,9,A,Gv,K,Ph</small>	<b>Tomatensuppeneintopf mit Reis und Geflügelfleischklößchen</b> <small>3,9</small>	<b>Putengeschnetzeltes</b> <small>7,F</small>
<b>Remouladensauce</b> <small>1,10,1a,3,Su</small>	<b>Dillsauce</b> <sup>7</sup> <b>Butter-Kartoffeln</b> <sup>7</sup> <b>Gurkensalat</b> <sup>10,A,K,Su</sup>	<b>Weißkrautsalat</b> <sup>Su</sup> <b>Butterreis</b> <sup>7</sup>	<b>Geflügelsauce</b> <sup>7</sup> <b>Blumenkohl</b> <b>Kartoffeln</b>	<b>Pommes Frites</b>		<b>Broccoli</b> <b>Langkornreis</b>
<small>kcal: 926,6, EW: 18,2 g, Fett: 74,6 g, KH: 44,3 g</small>	<small>kcal: 484,9, EW: 26,5 g, Fett: 26,1 g, KH: 35,7 g</small>	<small>kcal: 1066,3, EW: 42,3 g, Fett: 67,6 g, KH: 69,8 g</small>	<small>kcal: 497,4, EW: 31,3 g, Fett: 15,2 g, KH: 57,6 g</small>	<small>kcal: 840,2, EW: 21,2 g, Fett: 44,0 g, KH: 82,3 g</small>	<small>kcal: 235,1, EW: 11,5 g, Fett: 8,7 g, KH: 29,8 g</small>	<small>kcal: 472,8, EW: 28,8 g, Fett: 14,2 g, KH: 58,9 g</small>
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
<b>Hähnchen-Döner mit ASH Signature Soße</b> <small>1,11,1a,1c,3,7,A,K,Su</small>	<b>Asia-Gemüseintopf mit Hühnerfleisch und Reis</b> <sup>1,1a,6</sup>	<b>Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung</b> <small>1,1a,3,7</small> <b>Tomaten-Basilikumsauce</b>	<b>Gemüselasagne</b> <sup>1,1a,7,9</sup> <b>Kräutersauce</b> <sup>7</sup>	<b>Backkartoffel Sour Cream gemischter Salat</b> <small>10,3,7,Gv</small> <small>10,11,3,6,7,8,9,A,Gs,Gw,K,S,Su</small>	<b>Paprika-Apfel-Gulasch</b>  <b>Kartoffeln gemischter Salat</b> <small>10,11,3,6,7,8,9,A,Gs,Gw,K,S,Su</small>	<b>Rote-Beete-Gnocchi</b>  <b>Gemüse-Sojakrautersauce</b>  <small>,6,9</small>
<small>kcal: 799,1, EW: 31,5 g, Fett: 33,3 g, KH: 88,8 g</small>	<small>kcal: 205,5, EW: 20,3 g, Fett: 5,7 g, KH: 18,7 g</small>	<small>kcal: 694,9, EW: 28,3 g, Fett: 14,1 g, KH: 110,7 g</small>	<small>kcal: 429,7, EW: 11,3 g, Fett: 17,4 g, KH: 56,2 g</small>	<small>kcal: 485,8, EW: 15,6 g, Fett: 14,2 g, KH: 68,3 g</small>	<small>kcal: 321,9, EW: 6,7 g, Fett: 8,7 g, KH: 53,8 g</small>	<small>kcal: 578,8, EW: 10,4 g, Fett: 10,1 g, KH: 104,4 g</small>
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 6,50 €	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, 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)