



# Speiseplan

von Montag, 14.10.2024 KW 42  
bis Sonntag, 20.10.2024



## MENÜ 1 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Putengeschnetzeltes von der Bio Pute mit Pilzen und Kräutern aus der Region, dazu Bio-Dinkelreis</b> <sup>1,1a,9</sup>	<b>Schnitzel vom Susländer Landschwein mit Kartoffel-Gurkensalat</b> <sup>1,1a,1c,3,6,A,K</sup>	<b>Pork Burger mit gegrilltem Schweinenacken von der Fleischerei Röhrs, Krautsalat und Knobli-Senf Dip</b> <sup>1,10,1a,1b,3,7,A,K,S</sup>	<b>gebratenes Forellenfilet von der Fischerei Reese, grobe Senfsauce mit Fenchel und Butterkartoffeln</b> <sup>1,10,1a,4,7,9</sup>	<b>Nudeln mit gezupften Hähnchen, bunter Bete, Paprika und Pastasauce</b> <sup>1,1a,7,9</sup>		
<i>kcal: 530,4, EW: 43,3 g, Fett: 12,5 g, KH: 59,3 g</i>	<i>kcal: 616,8, EW: 44,7 g, Fett: 30,7 g, KH: 38,0 g</i>	<i>kcal: 1056,1, EW: 37,5 g, Fett: 61,2 g, KH: 83,4 g</i>	<i>kcal: 562,6, EW: 33,5 g, Fett: 26,2 g, KH: 45,0 g</i>	<i>kcal: 1013,8, EW: 46,1 g, Fett: 32,9 g, KH: 129,2 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 Mangold, Honigtomaten und Chili-Zwiebeln von der EZG Schleswig-Holstein</b> <sup>1,1a,1b,1c,1d,7,9</sup>	<b>Gersten Gemüsebratling von Gemüse regionaler Erzeuger der EZG Hamburg mit Erbsen und Frischkäse-Dip</b> <sup>1,1a,1c,3,6,7,A</sup>	<b>Grillgemüse-Burger mit Gemüse der EZG Schleswig-Holstein und Bardowick, Schafskäse, Auberginen Dip</b> <sup>1,10,1a,1b,3,7,K</sup>	<b>gebackener Blumenkohl aus heimischen Anbau der EZG Hamburg mit Rucola-Käsesoße und Kartoffelpüree</b> <sup>1,1a,1c,3,6,7,9,A</sup>	<b>Salat von Ofengemüsen aus regionalem Anbau der EZG Hamburg mit Kräuterbaguette</b> <sup>1,10,1a,7,9</sup>		
<i>kcal: 457,2, EW: 19,8 g, Fett: 22,0 g, KH: 43,9 g</i>	<i>kcal: 812,8, EW: 34,2 g, Fett: 31,0 g, KH: 101,6 g</i>	<i>kcal: 1011,0, EW: 31,3 g, Fett: 58,6 g, KH: 84,4 g</i>	<i>kcal: 494,1, EW: 16,8 g, Fett: 27,5 g, KH: 43,2 g</i>	<i>kcal: 532,5, EW: 13,6 g, Fett: 18,8 g, KH: 72,9 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, 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 = Schwefeldioxyde/Sulfite, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)



# Speiseplan

von Montag, 14.10.2024 KW 42  
bis Sonntag, 20.10.2024



## MENÜ 3 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Rinderbolognese Spirelli-Nudeln<sup>1,1a</sup> Reibekäse<sup>3,7,K</sup></b>	<b>gebratenes Schollenfilet<sup>1,1a,4</sup> bunter Kartoffelsalat<sup>1,10,1a,3,F,K,Su</sup> Zitrone</b>	<b>grüner Frühlings Eintopf mit Fleischklößchen<sup>1,1a,3</sup></b>	<b>Bayrischer Leberkäse<sup>,A,K,Ph</sup> süßer Senf<sup>10</sup> Speckkartoffelsalat<sup>,10,3,A,K,Ph,Su</sup> gemischter Salat<sup>10,11,3,6,7,8,9,A,Gs,Gw,K,S,Su</sup></b>	<b>Currywurst<sup>,10,9,A,Gv,K,Ph</sup> Pommes Frites</b>	<b>Holsteiner Kartoffeleintopf<sup>,6,9</sup> Wiener Würstchen<sup>,A,K,Ph</sup></b>	<b>Hähnchen- Knusperschnitzel<sup>1,1a,1c,3</sup> Geflügelsauce<sup>7</sup> Möhren Butterspätzle<sup>1,1a,3,7</sup></b>
<i>kcal: 599,1, EW: 33,7 g, Fett: 14,7 g, KH: 81,8 g</i>	<i>kcal: 458,5, EW: 34,0 g, Fett: 25,0 g, KH: 22,1 g</i>	<i>kcal: 332,0, EW: 16,3 g, Fett: 13,2 g, KH: 36,0 g</i>	<i>kcal: 698,5, EW: 24,1 g, Fett: 49,9 g, KH: 32,8 g</i>	<i>kcal: 840,2, EW: 21,2 g, Fett: 44,0 g, KH: 82,3 g</i>	<i>kcal: 423,3, EW: 15,4 g, Fett: 27,1 g, KH: 31,9 g</i>	<i>kcal: 602,8, EW: 24,2 g, Fett: 19,7 g, KH: 81,4 g</i>
Personal 4,00 € Gäste 6,50 €	Personal 6,00 € Gäste 7,50 €	Personal 4,00 € Gäste 5,50 €	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>Pizza Tomate- Mozzarella<sup>1,1a,1c,7</sup></b>	<b>Rösti-Ecken Sour Cream<sup>10,3,7,Gv</sup> Grillgemüse</b>	<b>Gyrosbraten<sup>,7,A</sup> Tzaziki<sup>10,3,7,K</sup> Weißkrautsalat<sup>Su</sup> Langkornreis</b>	<b>gebackener Feta<sup>1,1a,1b,7</sup> Tzaziki<sup>10,3,7,K</sup> gemischter Salat<sup>10,11,3,6,7,8,9,A,Gs,Gw,K,S,Su</sup></b>	<b>Büsumer Heringstopf<sup>1,10,1a,3,4,7,K,Su</sup> Kartoffeln gemischter Salat<sup>10,11,3,6,7,8,9,A,Gs,Gw,K,S,Su</sup></b>	<b>Eieromelette<sup>3,7</sup> Rahmspinat<sup>1,1a,7</sup> Kartoffelpüree<sup>6,7</sup></b>	<b>Ebly-Gemüsepfanne<sup>,1,1a</sup> Soja-Kräuter-Dip<sup>,6,A</sup></b>
<i>kcal: 577,1, EW: 16,8 g, Fett: 8,4 g, KH: 104,4 g</i>	<i>kcal: 427,5, EW: 13,2 g, Fett: 21,1 g, KH: 42,8 g</i>	<i>kcal: 855,7, EW: 33,7 g, Fett: 53,0 g, KH: 62,8 g</i>	<i>kcal: 809,0, EW: 25,9 g, Fett: 60,1 g, KH: 37,2 g</i>	<i>kcal: 778,0, EW: 30,2 g, Fett: 49,4 g, KH: 47,9 g</i>	<i>kcal: 613,1, EW: 28,9 g, Fett: 21,1 g, KH: 73,8 g</i>	<i>kcal: 422,9, EW: 15,8 g, Fett: 7,9 g, KH: 67,7 g</i>
Personal 6,50 € Gäste 8,00 €	Personal 4,00 € Gäste 5,50 €	Personal 6,00 € Gäste 7,50 €	Personal 4,00 € Gäste 6,50 €	Personal 6,00 € Gäste 7,50 €	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, 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)