



Speiseplan

von Montag, 19.01.2026 KW 4
bis Sonntag, 25.01.2026



MENÜ 1 // Cafeteria

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kräuterbratwurst von der Fleischerei Röhrs mit Rahmwirsing und Kartoffeln <small>1,7,9,Ph</small>	Rindersteak mit Ofendrillingen, Balsamico-Jus und Bohnen <small>7,9,F,S</small>	Schweinenacken vom Susländer Schwein mit Apfelrotkohl, Kümmel-Senfjus und Schupfnudeln <small>1,10,1a,3,7,9,A</small>	Wildburger mit Patty vom Wildhandelskontor mit Rotkohl, Preiselbeeren und Wedges <small>1,10,1a,1b,3,7,A,S</small>	Hamburger Pannfisch, Senfsauce, Broccoli und Kartoffeln <small>1,10,1a,4,7,9</small>
kcal: 553,9, EW: 28,8 g, Fett: 32,6 g, KH: 35,6 g	kcal: 394,5, EW: 30,7 g, Fett: 12,4 g, KH: 37,0 g	kcal: 548,1, EW: 31,9 g, Fett: 20,0 g, KH: 57,7 g	kcal: 1133,1, EW: 40,4 g, Fett: 68,5 g, KH: 86,2 g	kcal: 412,9, EW: 30,7 g, Fett: 15,9 g, KH: 35,6 g
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
saisonale Gemüse-Pasta <small>1,1a,1b,1c,1d,7,9,K</small>	Saisonales Ofengemüse von der EZG Hamburg mit Schafskäse <small>7,8,8c</small>	Falafel-Pita mit Wedges (P4N) <small>1,11,1a,1c,7</small>	Gnocchi mit saisonalem Gemüse und Tomaten-Kräuter-Sugo ³	Gefüllte Wirsingroulade an Rote Bete Graupen und Käsesauce <small>1,1c,7,9</small>
kcal: 454,7, EW: 15,3 g, Fett: 23,7 g, KH: 44,7 g	kcal: 788,0, EW: 23,7 g, Fett: 65,7 g, KH: 23,9 g	kcal: 746,7, EW: 23,2 g, Fett: 23,9 g, KH: 101,8 g	kcal: 439,1, EW: 9,4 g, Fett: 10,5 g, KH: 75,0 g	kcal: 842,2, EW: 26,3 g, Fett: 25,9 g, KH: 121,9 g
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 Sellerierzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, F = mit Farbstoff, Gv = mit Geschmacksverstärker, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxide/Sulfite, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)



Speiseplan

von Montag, 19.01.2026 KW 4
bis Sonntag, 25.01.2026



MENÜ 3 // Cafeteria

Montag

Hähnchen-Knusperschnitzel
1,1a,1c,3
Tomatensauce
Blumenkohl
Kartoffeln

kcal: 391,9, EW: 18,4 g, Fett: 9,5 g, KH: 57,1 g

Personal 4,20 €
Gäste 6,70 €

Dienstag

Rostbratwurst 🐷
,10,7,9,A,Gv,Ph
Speck-Kümmelsauce
10,7,A,K,Ph

kcal: 664,0, EW: 27,8 g, Fett: 30,3 g, KH: 65,5 g

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

Mittwoch

Hirtenrolle 🐷,1,1a,3,6,7
Tzaziki 10,3,7,K
Weißkrautsalat Su
Langkornreis

kcal: 714,5, EW: 25,6 g, Fett: 35,1 g, KH: 74,4 g

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

Donnerstag

Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung
1,1a,3,7
Tomatensauce

kcal: 565,5, EW: 22,9 g, Fett: 7,8 g, KH: 98,1 g

Personal 4,20 €
Gäste 6,70 €

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 5,50 €
Gäste 7,00 €

Samstag

Tomatensuppen-eintopf mit Fadennudeln
,1,1a,9

kcal: 170,8, EW: 4,5 g, Fett: 6,4 g, KH: 24,0 g

Personal 4,20 €
Gäste 5,70 €

Sonntag

Königsberger Klopse
🐷,1,1a,3
Kapernsauce 7,A,S
Rote Beete K,Su
Langkornreis

kcal: 524,7, EW: 19,2 g, Fett: 23,2 g, KH: 62,6 g

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

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 6,50 €
Gäste 8,00 €

Dienstag

Gemüse-Couscous-Pfanne
Greens,1,1a
Soja-Mango-Dip
Greens,6,A

kcal: 623,4, EW: 17,5 g, Fett: 30,3 g, KH: 65,7 g

Personal 4,20 €
Gäste 6,70 €

Mittwoch

Schwäbische Käsespätzle
1,1a,3,7

kcal: 816,0, EW: 34,0 g, Fett: 40,0 g, KH: 76,0 g

Personal 4,20 €
Gäste 6,70 €

Donnerstag

Kohlwurst 🐷,7,A,K,Ph
Grünkohl 🐷
,1,10,1d,7,A,K,Ph
Kartoffeln
Tafelsenf 10

kcal: 583,5, EW: 25,4 g, Fett: 37,5 g, KH: 35,2 g

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

Freitag

Kichererbsen-Curry-Pfanne
Greens,1,1a
Eby 1,1a

kcal: 374,1, EW: 13,5 g, Fett: 5,2 g, KH: 65,4 g

Personal 4,20 €
Gäste 6,70 €

Samstag

Vollkorn-Gemüse-Bratling
1,1a,3,9
Champignonsauce 7
Rote-Beete-Gnocchi

kcal: 522,6, EW: 18,8 g, Fett: 8,5 g, KH: 90,0 g

Personal 6,30 €
Gäste 7,80 €

Sonntag

Zartweizen-Gemüsepflanze
Greens,1,1a
Tomaten-Basilikumsauce

kcal: 286,9, EW: 9,4 g, Fett: 6,3 g, KH: 45,6 g

Personal 4,20 €
Gäste 6,70 €

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, Gv = mit Geschmacksverstärker, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxide/Sulfite, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)