

# Speiseplan

	Menü A	Menü B	Kaltes Menü
<b>Mo</b> 19.01.26	<b>Gelber Erbseneintopf</b> mit Rauchfleisch (a,1a,Sch,Rd,B,C,E) und 1 Scheibe Brot (a,1a,2a)  718 kcal	<b>Hähnchenkeule</b> (a,1a,Hä) dazu Euro Mix Gemüsemischung (m) und Kartoffeln  584 kcal	<b>Salatplatte "Nizza"</b> mit Eisbergsalat, Tomate, bunter Paprika, Gurke, grüne Bohnen und Dressing  109 kcal
<b>Di</b> 20.01.26	<b>Quarkkeulchen mit Rosinen</b> und Apfelmus (a,1a,d,m,E)  721 kcal	<b>Schweineschnitzel "Cordon bleu"</b> (a,1a,c,m,Sch,Hä,A,B) dazu Kohlrabigemüse (m) und Kartoffeln  669 kcal	<b>Thunfisch-Baguette</b> mit Butter, Salat, Thunfisch, Rote Zwiebelringe, Tomate, Gewürzgurke und Petersilie (1a,h,m,Fi,B,D)  482 kcal
<b>Mi</b> 21.01.26	<b>Borschtsch</b> (Russischer Gemüseeintopf mit Rinderbrust, Roter Bete, Kartoffeln, Weißkraut, Tomaten, Möhren und Kartoffelstückchen) (a,1a,Rd) und 1 Scheibe Brot (a,1a,2a)  669 kcal	<b>Schollenfilet Natur</b> (a,1a,c,e,l,j,Fi,A,G) in Senfsoße (a,1a,3a,h,m) dazu Petersilienmöhrrchen (m) und Kartoffeln  386 kcal	<b>Salat "Flämischer Art"</b> mit Salat, Tomate, Chicoree, Gurke, Karotten, gebr. Bacon, Käsestreifen und Dressing (d,h,Sch,B,E)  352 kcal
<b>Do</b> 22.01.26	<b>Rahmspinat</b> (a,1a,Sch) mit Rührei (d,m) und Kartoffeln  409 kcal	<b>Pökelbraten in Meerrettichsoße</b> (a,1a,c,j,m,1m,Sch,Rd,B,E) dazu Bayrisch Kraut (Sch,B,E,F,H) und Kartoffelklöße (j,E)  688 kcal	<b>Salami-Baguette</b> mit Frischkäse, Salat, Salami, Gewürzgurke, gekochtes Ei und Petersilie (a,1a,d,h,m,B,D)  326 kcal
<b>Fr</b> 23.01.26	<b>Nudeleintopf</b> mit Rindfleisch (a,1a,c,d,Rd,C) und 1 Scheibe Brot (a,1a,2a)  480 kcal	<b>Frikadelle</b> (a,1a,Sch) mit Rahmchampignon (a,1a,e,m,1m,A) dazu Bratkartoffeln (e,1m,A)  621 kcal	<b>Salat "Sportsmann"</b> Kopfsalat, Tomate, Gurke, Mais, Weißkrautsalat mit Karotte, Käsestreifen und Dressing (d,h,Sch,B,F,E)  338 kcal
<b>Sa</b> 24.01.26	<b>Makkaroni</b> (a,1a) dazu gebratene Jagdwurstwürfel (e,1m,A) und geriebenen Käse (1m)  554 kcal	<b>Rinderleber</b> mit gebratener Zwiebel (a,1a,e,1m,Rd,A) und Kartoffelpüree (m,A)  538 kcal	Allergene: a) Gluten, 1a Weizen, 2a Roggen, 3a Gerste, 4a Hafer, 5a Dinkel, 6a Kamut, b Erdnüsse, c Sellerie, d Eier, e Soja, f Schalenfrüchte, f1 Mandeln, f2 Haselnüsse, f3 Walnüsse, f4 Cashewnüsse, f5 Pecanüsse, f6 Paranüsse, f7 Pistazien, f8 Macadamianüsse, g Lupinin, h Senf, i Sesam, j Schwefeldioxid und Sulfite, k Krebstiere, l Fisch, m Milch (einschl. Lactose), 1m Lactosefrei, n Weichtiere Zusatzstoffe: A Farbstoffe, B Konservierungsmittel, C Geschmacksverstärker, D Süßungsmittel, E Antioxidationsmittel, F mit Phosphat, G geschwärzt, H geschwefelt Inhaltsstoffe: Sch Schwein, Rd Rind, Hä Hähnchen, Pu Pute, AL Alkohol, K Kalb, Fi Fisch, Ka Kaninchen, L Lamm, W Wild Die Kennzeichnung zu Inhaltsstoffen sowie zu Allergenen Stoffen haben wir nach bestem Wissen und Vorgaben der Lieferanten ausgewiesen bzw. deklariert. Im Rahmen der Produkthaftung weisen wir Sie aus rechtlichen Gründen darauf hin, dass sich auch außerhalb der kennzeichnung aus technologischen Gründen, Spuren von Allergenen Potenzial in den Speisen wiederfinden können.
<b>So</b> 25.01.26	<b>Seelachsfilet im Knuspermantel</b> (a,1a,l,Fi) mit Paprikasoße (a,1a,3a,m,B,E) dazu Balkangemüse (m) und Kartoffeln  567 kcal	<b>Kalbsgulasch</b> (a,1a,m,1m,K) dazu Rotkohl (Sch,E,H) und Semmelknödel (a,1a,d,m)  620 kcal	Änderungen vorbehalten

## Heißes Essen auf Rädern

Ihren Menüwunsch können Sie am Liefertag bis 8.00 Uhr kostenlos ändern bzw.  
abbestellen für Wochenenden und Feiertage bitte am vorherig letzten Werktag  
bis 15.00 Uhr.

Telefon: 03774 265-150  
Fax: 03774 265-180  
E-Mail: EaR@ekhmbh.de