

Speiseplan

	Menü A	Menü B	Kaltes Menü
Mo 26.01.26	Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch (Hä,A,E) und 1 Scheibe Brot (a,1a,2a)	Paniertes Hähnchenschnitzel (a,1a,c,d,Hä) dazu Gemüsemischung Excellence (m) und Kartoffeln	Salatplatte "California" mit bunten Salat, Chinakohl, Paprika, Radieschen, Käsestreifen, Tomate und Dressing (d,m)
	421 kcal	769 kcal	317 kcal
Di 27.01.26	Spaghetti (a,1a) "Napoli" (fruchtige Tomatenstücke mit Kräutern) Rucola und geriebenen Käse (1m)	Fischstäbchen (a,1a,l) in Petersiliensoße (a,1a,3a,m) dazu Fingermöhren (m) und Kartoffelpüree (m,A)	Matjes-Baguette mit Salat, Butter, Majesfilet, Gewürzgurke, Zwiebelringe, gekochtes Ei und geh. Petersilie (a,1a,d,h,l,m,Fi,B,C,D)
	755 kcal	449 kcal	550 kcal
Mi 28.01.26	Porreeintopf mit Rinderbrust (a,1a,c,Rd,C) und 1 Scheibe Brot (a,1a,2a)	Puten-Geschnetzeltes "Gyros Art" (Pu) dazu Bratkartoffeln (e,1m,A) und Zaziki (m)	Salat mit Back-Gouda Bunter Blattsalat, Tomate, Karotten, Gurke, Kohlrabi, Paprika, Back-Gouda-Nuggets und Dressing (a,1a,2a,d,m)
	395 kcal	577 kcal	306 kcal
Do 29.01.26	Eier-Broccoli-Ragout (a,1a,3a,d,m) dazu Butterreis (m)	Schweinenackenbraten (a,1a,c,h,1m,Sch) dazu Rosenkohl (m) und Kartoffeln	Käse-Baguette mit Butter, Salat, Gouda, Weichkäse, Tomate, Gurke und Rucola (a,1a,m)
	584 kcal	532 kcal	634 kcal
Fr 30.01.26	Bunter Jägertopf mit Schweinefleisch, Gemüse, Pilzen und Kartoffelstückchen (a,1a,c,1m,Sch,Rd) und 1 Scheibe Brot (a,1a,2a)	Spirelli (a,1a) mit Wurstgulasch (e,1m,A) und geriebenen Käse (1m)	Salatschale "Herren Art" mit bunten Blattsalat, Jagdwurtsalat mit Zwiebel, Gurke, Schnittlauch, Tomate, Karotten, Kohlrabi und Dressing (d,e,h,Sch,B,E,F)
	554 kcal	658 kcal	358 kcal
Sa 31.01.26	Gemüseschnitzel (a,1a,4a,5a) dazu Kaisergemüse (m) in Käsesoße (a,1a,m) und Kartoffeln	Rostbratwurst (a,1a,c,h,m,Sch,A,F) dazu Sauerkraut (Sch) und Kartoffeln	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 Pecanüssen, f6 Paranüsse, f7 Pistazien, f8 Macadamianüssen, 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 geschwärtzt, 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 auf rechtlichen Gründen darauf hin, dass sich auch außerhalb der Kennzeichnung aus technologischen Gründen, Spuren von Allergenen Potenzial in den Speisen wiederfinden können.
	670 kcal	694 kcal	
So 01.02.26	Gebratenes Wildlachsfilet (a,1a,c,e,j,l,Fi,A) in Zitronensoße (a,1a,3a,m) dazu Broccoligemüse (m) und Kartoffeln	Rinderroulade (a,1a,c,h,1m,Rd,B) dazu Rotkohl (Sch,E,H) und Kartoffelklöße (j,E)	Änderungen vorbehalten
	633 kcal	550 kcal	

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