



## Speiseplan

**20.03.2023 bis 24.03.2023**

<b>Montag, 20.03.2023</b>	Hähnchen-Geschnetzeltes <sub>(A)</sub> "Esterházy Art" mit Gemüsestreifen, dazu Butterspätzle <sub>(C)</sub> . Dessert
<b>Dienstag, 21.03.2023</b>	Pasta Buffet wahlweise mit Bolognese <sub>-(R,A,A1,)</sub> oder Carbonara-Sauce <sub>(S,2,3,4,A,A1,)</sub> , dazu Salat. Dessert
<b>Mittwoch, 22.03.2023</b>	Frische grobe Bratwurst an Wirsinggemüse <sub>(A,G)</sub> und Oldenburger Kartoffelgratin <sub>(G)</sub> . Dessert
<b>Donnerstag, 23.03.2023</b>	Schweineschnitzel an Paprikasauce <sub>(A)</sub> mit Pommes-Frites und Salat. Dessert
<b>Freitag, 24.03.2023</b>	Frischer Möhreneipotf mit Sellerie, Lauch, Kartoffeln, Schweinefleisch und Petersilie. Dessert

**Vegetarische Kost und Unverträglichkeiten bitte bis 09.00 Uhr an den Dozenten melden.**

Die Mensa ist hauptsächlich für die Auszubildenden und Lehrgangsteilnehmer vorgesehen.

Gäste sind herzlich willkommen und können in der Zeit zwischen 12.00 und 13.00 Uhr ohne Voranmeldung bei uns essen.

Gruppen bitten wir sich spätestens 2 Tage vorher bis 09.00 Uhr anzumelden. Tel.: 04404 98954-14

**Preis Mo., Di., Mi., Fr. 7,00 €**

**Preis Donnerstag 8,00 €**

Ab sofort alle Speisen auch außer Haus. Bestellung bis 09.00 Uhr – Abholung ab 12.00 Uhr

Übersicht Kennzeichnungspflichtige Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen,A2 Roggen,A3 Gerste, A4 Hafer,A5 Dinkel,A6 Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse), B= Krebstiere, C=Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch inkl. Milchzucker, H= Schalenfrüchte, Nüsse (H1 Mandeln,H2 Haselnüsse,H3 Walnüsse H4 Kaschu/Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse), I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l, M= Lupinen, N= Weichtiere. Für Allergene, die möglichen Spuren enthalten, fragen Sie bitte das Küchenpersonal.

Übersicht Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 = mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat oder mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Geschmacksverstärker, 6 = geschwefelt, 7 = geschwärzt, 8 =mit Süßungsmittel, 9 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = mit Phosphat, 12 = gewachst, 13 = Chininhaltig, 14 = erhöhter Koffeingehalt, 15 = konserviert mit Thiabendazol, 16 = genetisch verändert, R=Rindfleisch S=Schweinefleisch GE=Geflügel



**MARITIMES  
KOMPETENZZENTRUM  
ELSFLETH gGmbH**

## **Vegetarischer Speiseplan 20.03.2023 bis 24.03.2023**

**Nur auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr**

<b>Montag, 20.03.2023</b>	Tofu-Geschnetzeltes "Esterházy Art" mit Gemüsestreifen, dazu Butterspätzle. Dessert
<b>Dienstag, 21.03.2023</b>	Pasta Buffet wahlweise mit Tofu-Bolognese-(,A,A1,) oder Tomaten-Sauce, dazu Salat. Dessert
<b>Mittwoch, 22.03.2023</b>	Veggi-Bratwurst an Wirsinggemüse und Oldenburger Kartoffelgratin. Dessert
<b>Donnerstag, 23.03.2023</b>	Gemüseschnitzel an Paprika-Sauce mit Pommes-Frites und Salat. Dessert
<b>Freitag, 24.03.2023</b>	Frischer Möhreentopf mit Sellerie, Lauch, Kartoffeln und Petersilie. Dessert

**Vegetarische Kost und Unverträglichkeiten bitte bis 09.00 Uhr an den Dozenten melden.**

**Preis Mo., Di., Mi., Fr. 7,00 €**

**Preis Donnerstag 8,00 €**

Übersicht Kennzeichnungspflichtige Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen,A2 Roggen,A3 Gerste, A4 Hafer,A5 Dinkel,A6 Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse), B= Krebstiere, C=Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch inkl. Milchzucker, H= Schalenfrüchte, Nüsse (H1 Mandeln,H2 Haselnüsse,H3 Walnüsse H4 Kaschu/Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse), I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l, M= Lupinen, N= Weichtiere. Für Allergene, die möglichen Spuren enthalten, fragen Sie bitte das Küchenpersonal.

Übersicht Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 = mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat oder mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Geschmacksverstärker, 6 = geschwefelt, 7 = geschwärzt, 8 =mit Süßungsmittel, 9 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = mit Phosphat, 12 = gewachst, 13 = Chininhaltig, 14 = erhöhter Koffeingehalt, 15 = konserviert mit Thiabendazol, 16 = genetisch verändert, R=Rindfleisch S=Schweinefleisch GE=Geflügel