



**MARITIMES
KOMPETENZZENTRUM
ELSFLETH gGmbH**

Speiseplan

31.03.2025 bis 04.04.2025

Montag, 31.03.2025	Tortellini mit Ricotta Spinatfüllung _(A,A1,C,G) an Tomatensauce _(A,A1) dazu Salat. Dessert
Dienstag, 01.04.2025	Kasseler Braten _(S,3) auf Sauerkraut _(A) mit Bratensauce _(A,A1) und Kartoffelpüree _(G) . Dessert
Mittwoch, 02.04.2025	Rinderhacksteak _(A,C) mit Bratensauce _(A,A1) , Mischgemüse und Salzkartoffeln. Dessert
Donnerstag, 03.04.2025	Schweineschnitzel mit Rahmchampignons _(A,A1,G) , Butterspätzle und Salat. Dessert
Freitag, 04.04.2025	Kartoffelpuffer _(A,A1,C) mit Apfelkompott. Dessert

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 Süßungsmitteln bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 10=enthält eine Phenylalaninquelle, 11=mit Phosphat, 12=gewachst, 13=inhaltig, 14 = erhöhter Koffeingehalt, 15 = konserviert mit Thiabendazol, 16 = genetisch verändert, R=Rindfleisch S=Schweinefleisch GE=Geflügel



**MARITIMES
KOMPETENZZENTRUM
ELSFLETH gGmbH**

Vegetarischer Speiseplan

31.03.2025 bis 04.04.2025

Nur auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr

Montag, 31.03.2025	Tortellini mit Ricotta Spinatfüllung ^(A,A1,C,G) an Tomatensauce ^(A,A1) dazu Salat. Dessert
Dienstag, 01.04.2025	Vegetarische Würstchen auf Sauerkraut ^(A) mit Bratensauce ^(A,A1) und Kartoffelpüree ^(G) . Dessert.
Mittwoch, 02.04.2025	Gemüsebratling mit Bratensauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln. Dessert
Donnerstag, 03.04.2025	Röstzwiebelspätzle mit Rahmchampignons und Salat. Dessert
Freitag, 04.04.2025	Kartoffelpuffer mit Apfelkompott. 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