



Speiseplan

16.06.2025 bis 20.06.2025

Montag, 16.06.2025	Chili Con Carne _(A,A1) - pikanter Rinderhackfleisch Topf mit Zwiebeln, Paprika, Kidneybohnen und Mais, dazu Fladenbrot. Dessert
Dienstag, 17.06.2025	Hühnerfrikassee _(A,A1,G) mit Champignons, Erbsen und Spargel, dazu Reis und Salat. Dessert
Mittwoch, 18.06.2025	Schaschlik Spieß _(S) mit Paprika, Zwiebeln und Speck _(3,4) , dazu Paprikasauce _(A,A1) , Pommes Frites und Salat Dessert.
Donnerstag, 19.06.2025	Schweineschnitzel _(A,C) mit Bratensauce _(A,A1) , Blumenkohl und Salzkartoffeln. Dessert
Freitag, 20.06.2025	Fischteller "Marikom" mit Lachsfilet, Kabeljaufilet und Zanderfilet _(A,A1) , dazu Kräuterbutterkartoffeln und Salat. 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 = inaktiv, 14 = erhöhter Koffeingehalt, 15 = konserviert mit Thiabendazol, 16 = genetisch verändert, R=Rindfleisch

eisch S=Schweinefleisch GE=Geflügel



**MARITIMES
KOMPETENZZENTRUM
ELSFLETH gGmbH**

Vegetarischer Speiseplan 16.06.2025 bis 20.06.2025

Nur auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr

Montag, 16.06.2025	Chili sin Carne _(A,A1) - pikanter Topf mit vegetarischem Hack _(F) , Zwiebeln, Paprika, Kidneybohnen und Mais, dazu Fladenbrot. Dessert
Dienstag, 17.06.2025	Geschmorte Rote Bete _(A,A1,I) mit Möhren, Sellerie und Pilzen in kräftiger Soße, dazu Reis und Salat. Dessert
Mittwoch, 18.06.2025	Gemüse-Curry mit Mango und Cous Cous, dazu Salat und Dessert.
Donnerstag, 19.06.2025	Sellerieschnitzel _(A,C) mit Bratensauce _(A,A1) , Blumenkohl und Salzkartoffeln. Dessert
Freitag, 20.06.2025	Falafel _(A,A1,C) mit Paprikacreme _(G) , dazu Salat. 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