MARITIMES KOMPETENZZENTRUM ELSFLETH gGmbH

2

Speiseplan

23.06.2025 bis 27.06.2025

Montag, 23.06.2025	Currywurst(I,s,J) mit Curry Ketchup Sauce, Pommes Frites und Salat. Dessert
Dienstag, 24.06.2025	Hackbraten(R,S,A,C,J) mit Bratensauce(A,A1), Rahmkohlrabi(A,A1,G) und Kartoffelpüree(G). Dessert
Mittwoch, 25.06.2025	Schweinegulasch mit Zwiebeln und frischen Champignons, dazu Butterspätzle und Salat. Dessert
Donnerstag, 26.06.2025	Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln. Dessert
Freitag, 27.06.2025	Pikanter Bohneneintopf mit weißen Bohnen, Suppengemüse und Kochwurst(S,R,1,2,4,5), 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, diemöglichenSpurenenthalten,fragenSiebittedasKüchenpersonal. Übersicht Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 = mit Nitritpökelsalz, mit NitratodermitNitritpökelsalzundNitrat,4=mitAntioxidationsmittel,5=mitGeschmacksverstärker,6=geschwefelt,7=geschwärzt,8=mitSüßungia nnbeiübermäßigemVerzehrabführendwirken,10=enthälteinePhenylalaninquelle,11=mitPhosphat,12=gewachst,1ninhaltig, 14 = erhöhter Koffeingehalt, 15 = konserviert mit Thiabendazol, 16 = genetisch verändert, R=Rindfl

eisch S=SchweinefleischGE=Geflügel

MARITIMES KOMPETENZZENTRUM ELSFLETH gGmbH

Vegetarischer Speiseplan

23.06.2025 bis 27.06.2025

Nur auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr

Montag, 23.06.2025	Vegetarische Currywurst (A,A1,I,F) mit Curry Ketchup Sauce, Pommes Frites und Salat. Dessert
Dienstag, 24.06.2025	Veganer Hackbraten(A,H1,H3,) mit Bratensauce(A,A1), Rahmkohlrabi(A,A1,G) und Kartoffelpüree(G). Dessert
Mittwoch, 25.06.2025	Panierter Blumenkohl(A,A1,C) mit Champignons und Zwiebeln, dazu Butterspätzle (G) und Salat. Dessert
Donnerstag, 26.06.2025	Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese(A,A1,G) in Kräuterbutter geschwenkt. Dessert
Freitag, 27.06.2025	Pikanter Bohneneintopf mit weißen Bohnen, Suppengemüse und vegetarischer Wurst (I,F), 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