



Speiseplan

07.07.2025 bis 11.07.2025

Montag, 07.07.2025	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung _(A,A1,C,G) an Tomatensauce _(A,A1) , dazu Salat. Dessert
Dienstag, 08.07.2025	Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse und Champignons in Rahmsauce _(A,A1) , dazu Butterreis. Dessert
Mittwoch, 09.07.2025	Wurstgulasch _(A,A1,R,S) mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Sauce, dazu Nudeln und Salat. Dessert
Donnerstag, 10.07.2025	Putenbrustfilet mit Mozzarella gefüllt an Rahmsauce _(A,A1) mit Blumenkohl und Kartoffelkroketten. Dessert
Freitag, 11.07.2025	Garnelenspieß auf Gemüse-Kartoffel-Pfanne nach sizilianischer Art, dazu Aioli. 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 = inhalativ, 14 = erhöhter Koffeingehalt, 15 = konserviert mit Thiabendazol, 16 = genetisch verändert, R=Rindfleisch

eisch S=Schweinefleisch GE=Geflügel



**MARITIMES
KOMPETENZZENTRUM
ELSFLETH gGmbH**

Vegetarischer Speiseplan

07.07.2025 bis 11.07.2025

Nur auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr

Montag, 07.07.2025	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung _(A,A1,C,G) an Tomatensauce _(A,A1) , dazu Salat. Dessert
Dienstag, 08.07.2025	Tofu-Geschnetzeltes mit Gemüse und Champignons in Rahmsauce _(A,A1) , dazu Butterreis. Dessert
Mittwoch, 09.06.2025	Veggie-Wurstgulasch _(A,A1) mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Sauce, dazu Nudeln und Salat. Dessert
Donnerstag, 10.07.2025	Bratling an Rahmsauce _(A,A1) mit Blumenkohl und Kartoffelkroketten. Dessert
Freitag, 11.07.2025	Veganes Fischfilet auf Gemüse-Kartoffel-Pfanne nach sizilianischer Art, dazu Aioli. 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