



**MARITIMES  
KOMPETENZZENTRUM  
ELSFLETH gGmbH**

## Speiseplan

**08.12.2025 bis 12.12.2025**

**Montag, 08.12.2025** Leberkäse mit Erbsen und Möhrengemüse an Kartoffelpüree. Dessert (G, A1, L, 3)

**Dienstag, 09.12.2025** Enchiladas gefüllt mit Chili con Carne, Crème fraîche und Käse überbacken. Salatbuffet und Dessert (G, A1)

**Mittwoch, 10.12.2025** Crunchy Chicken auf Dattel - Selleriepuree mit Grilltomate. Dessert (G,C, A1,)

**Donnerstag, 11.12.2025** Schweinekrustenbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffeln. Dessert

**Freitag, 12.12.2025** Seelachsfilet mit Kräuterkruste, Zitronensoße und Rosmarinkartoffeln. Salatbuffet und 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, H8 Macadamia oder Queenelandnüsse, 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,fragenSiebittedesKüchenpersonal. Übersicht Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 = mit Nitritpökelsalz, mit NitratodermitNitritpökelsalzundNitrat,4=mitAntioxidationsmittel,5=mitGeschmacksverstärker,6=geschwefelt,7=geschwärt,8=mitSüßungia nnbeiübermäßigemVerzehrabführendwirken,10=enthältenePhenylalaninquelle,11=mitPhosphat,12=gewachst,1inhaltig, 14 = erhöhter Koffeingehalt, 15 = konserviert mit Thiabendazol, 16 = genetisch verändert, R=Rindfleisch, S=Schweinefleisch, GE=Geflügel



**MARITIMES  
KOMPETENZZENTRUM  
ELSFLETH gGmbH**

## **Vegetarischer Speiseplan**

**08.12.2025 bis 12.12.2025**

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

**Montag, 08.12.2025** Kartoffel-Pilz-Gratin. Salatbuffet und Dessert (G, C)

**Dienstag, 09.12.2025** Enchiladas gefüllt mit vegetarischem Chili sin Carne, Crème fraîche und Käse überbacken.  
Salatbuffet und Dessert (A1, G, F)

**Mittwoch, 10.12.2025** Tortellini in Käse-Spinat-Soße mit Cherry Tomaten und Parmesan. Dessert (A1, G)

**Donnerstag, 11.12.2025** Gemüsecurry mit Pak Choi und Cous Cous. Dessert

**Freitag, 12.12.2025** Weiße-Bohnen-Bratling mit Ratatouille.  
Salatbuffet und 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, H8 Macadamia 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