



**MARITIMES
KOMPETENZZENTRUM
ELSFLETH gGmbH**

Speiseplan

15.12.2025 bis 19.12.2025

Montag, 15.12.2025

"Pommes Spezial" mit gezupftem Huhn in BBQ - Soße mit Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Cheddar Soße. Dessert (A1)

Dienstag, 16.12.2025

Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln. Salatbuffet und Dessert (A1, G)

Mittwoch, 17.12.2025

Geschmortes Schweinefleisch Asiastyle mit knackigem Gemüse, Erdnusssoße und Bratnudeln. Dessert (A1,C, J, F, E)

Donnerstag, 18.12.2025

Elsflether Seemannscurry mit Reis und Beilagen. Dessert (F,G)

Freitag, 19.12.2025

Brathering mit Bratkartoffeln. Dessert (A1, G, D, J)

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,fragenSiebittedasKüchenpersonal. 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=enthälteinePhenylalaninquelle,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

15.12.2025 bis 19.12.2025

Nur auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr

Montag, 15.12.2025 "Pommes Spezial" mit Pilzen in BBQ - Soße mit Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Cheddar Soße.
Dessert (A1)

Dienstag, 16.12.2025 Geschmorte Möhre mit Kräuterquark und Rosmarinkartoffel. Salatbuffet und Dessert

Mittwoch, 17.12.2025 Tofu Asiastyle mit knackigem Gemüse und Erdnusssoße an Bratnudeln. Dessert (A1, C, J, F, E)

Donnerstag, 18.12.2025 Gemüsecurry mit Reis und Beilagen. Dessert (G, H1, I)

Freitag, 19.12.2025 Gemüseeintopf mit Tofu und Kartoffeln. Dessert (I)

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