



**MARITIMES  
KOMPETENZZENTRUM  
ELSFLËTH gGmbH**

## **Speiseplan**

**15.12.2025 bis 19.12.2025**

<b>Montag, 15.12.2025</b>	"Pommes Spezial" mit gezipftem Huhn in BBQ - Soße mit Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Cheddar Soße. Dessert (A1)
<b>Dienstag, 16.12.2025</b>	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln. Salatbuffet und Dessert (A1, G)
<b>Mittwoch, 17.12.2025</b>	Geschmortes Schweinefleisch Asiastyle mit knackigem Gemüse, Erdnusssoße und Bratnudeln. Dessert (A1,C, J, F, E)
<b>Donnerstag, 18.12.2025</b>	Elsflether Seemannscurry mit Reis und Beilagen. Dessert (F,G)
<b>Freitag, 19.12.2025</b>	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, 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 möglicherweise 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=enthält Koffein, 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**

<b>Montag, 15.12.2025</b>	"Pommes Spezial" mit Pilzen in BBQ - Soße mit Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Cheddar Soße. Dessert (A1)
<b>Dienstag, 16.12.2025</b>	Geschmorte Möhre mit Kräuterquark und Rosmarinkartoffel. Salatbuffet und Dessert
<b>Mittwoch, 17.12.2025</b>	Tofu Asiastyle mit knackigem Gemüse und Erdnusssoße an Bratnudeln. Dessert (A1,C, J, F, E )
<b>Donnerstag, 18.12.2025</b>	Gemüsecurry mit Reis und Beilagen. Dessert (G, H1, I)
<b>Freitag, 19.12.2025</b>	Gemüse Eintopf mit Tofu und Kartoffeln. Dessert (I)

**Vegetarische Kost und Unverträglichkeiten bitte bis 09.00 Uhr an den Dozenten melden.**

<b>Preis Mo., Di., Mi., Fr.</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Preis Donnerstag</b>	<b>8,00 €</b>

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 Natriumpökelsalz, mit Nitrat oder mit Natriumpökelsalz 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