



Speiseplan

08.06.2026 bis 12.06.2026

Montag, 08.06.2026	Currywurst mit hausgemachter Currysoße und Pommes frites. Salatbuffet und Dessert (2,3,4)
Dienstag, 09.06.2026	gekochtes Huhn mit Gemüse in Curry - Kokossoße auf Reis. Dessert (G)
Mittwoch, 10.06.2026	"Pasta Party all you can eat" verschiedene Sorten Soße und Pasta zur Wahl. Salatbuffet und Dessert (A1,G)
Donnerstag, 11.06.2026	Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise, Schweineschnitzel und Salzkartoffeln. Dessert (A1,G,C)
Freitag, 12.06.2026	"Fisch Soljanka" verschiedene Fischfilets in kräftigen Sud mit Paprika, Gewürzgurke und Schmand, dazu Brot. Salatbuffet und Dessert (G,D)

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. 8,00 €

Preis Donnerstag 9,00 €

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=Rindfleisch, S=Schweinefleisch, GE=Geflügel



**MARITIMES
KOMPETENZZENTRUM
ELSFLETH gGmbH**

Vegetarischer Speiseplan

08.06.2026 bis 12.06.2026

Nur auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr

Montag, 08.06.2026	Vegetarische Currywurst mit hausgemachter Currysoße und Pommes frites. Salatbuffet und Dessert (2, 3, 4,)
Dienstag, 09.06.2026	Gemüsefrikadelle auf gebratenen Zucchini und cremiger Polenta. Dessert (A1, G,I)
Mittwoch, 10.06.2026	Pasta Party all you can eat" verschiedene Sorten Soße und Pasta zur Wahl. Salatbuffet und Dessert (A1,G)
Donnerstag, 11.06.2026	Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise, Sellerieschnitzel und Salzkartoffeln. Dessert (A1,G,C)
Freitag, 12.06.2026	Tortellini in vegetarischer Hack - Tomatensoße. Salatbuffet und Dessert (A1, 1,2,I,J)

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

Preis Mo., Di., Mi., Fr.	8,00 €
Preis Donnerstag	9,00 €

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