



**MARITIMES
KOMPETENZZENTRUM
ELSFLETH gGmbH**

Speiseplan

24.08.2026 bis 28.08.2026

Montag, 24.08.2026	Puten-Gemüse-Kartoffel-Gratin in Sahne-Tomaten-Sauce und Käse überbacken. Salatbuffet und Dessert (A1, G, 4,2,3)
Dienstag, 25.08.2026	Wurstgulasch in Paprikasauce mit Spätzle. Dessert (3)
Mittwoch, 26.08.2026	Gebratene Streifen vom Schweine-Nacken mit Zwiebeln an Süßkartoffel-Pommes und Guacamole. Salatbuffet und Dessert (A1)
Donnerstag, 27.08.2026	Paniertes Kotelette vom Schwein mit dicken Bohnen in Rahm an Salzkartoffeln. Dessert (F)
Freitag, 28.08.2026	Gebratenes Fischfilet auf Rahmspinat und Kartoffelpüree. Dessert (A1, G, D)

Die Mensa ist hauptsächlich für die Auszubildenden und Lehrgangsteilnehmer vorgesehen.

Gäste sind herzlich willkommen und müssen sich bis 14 Uhr einen Tag vorher telefonisch unter Tel.: 04404 98954-14 anmelden!
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, 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 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 = nährstoffhaltig, 14 = erhöhter Koffeingehalt, 15 = konserviert mit Thiabendazol, 16 = genetisch verändert, R= Rindfleisch, S= Schweinefleisch, GE= Geflügel



**MARITIMES
KOMPETENZZENTRUM
ELSFLETH gGmbH**

Vegetarischer Speiseplan

24.08.2026 bis 28.08.2026

Nur auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr

Montag, 24.08.2026	Gemüse-Kartoffel-Gratin in Tomaten-Sahne-Sauce mit Käse überbacken. Salatbuffet und Dessert (A1, G)
Dienstag, 25.08.2026	Falafel mit gebratener Aubergine und Guacamole. Dessert (I).
Mittwoch, 26.08.2026	Gebratene Tofustreifen mit Zwiebeln an Süßkartoffel-Pommes und Guacamole. Salatbuffet und Dessert (A1)
Donnerstag, 27.08.2026	Gebratene Austernpilze mit Rahmkartoffeln. Dessert (F)
Freitag, 28.08.2026	Mildes Thaicurry mit Reis. Dessert (A1, G, D)

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, 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