



**MARITIMES
KOMPETENZZENTRUM
ELSFLETH gGmbH**

Speiseplan

21.09.2026 bis 25.09.2026

Montag, 21.09.2026	"Pasta Party" verschiedene Sorten Pasta, sowie verschiedene Soßen. Salatbuffet und Dessert
Dienstag, 22.09.2026	Gyros vom Schwein mit Zaziki und Djuvicreis. Salatbuffet und Dessert (A1, F, G)
Mittwoch, 23.09.2026	Halbes Hähnchen mit Pommes frites. Salatbuffet und Dessert
Donnerstag, 24.09.2026	Snirtje Braten mit Kartoffeln und Ditjes und Datjes. Dessert (G, I)
Freitag, 25.09.2026	Kibbelinge mit Remouladensoße oder Knoblauchsoße an Bratkartoffeln. Dessert (3, 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 enthalten sind, 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 = inhalativ, 14 = erhöhter Koffeingehalt, 15 = konserviert mit Thiabendazol, 16 = genetisch verändert, R = Rindfleisch, S = Schweinefleisch, GE = Geflügel



**MARITIMES
KOMPETENZZENTRUM
ELSFLETH gGmbH**

Vegetarischer Speiseplan

21.09.2026 bis 25.09.2026

Nur auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr

Montag, 21.09.2026	"Pasta Party" verschiedene Sorten Pasta, sowie verschiedene Soßen. Salatbuffet und Dessert
Dienstag, 22.09.2026	Spinat - Feta Lasagne. Salatbuffet und Dessert.
Mittwoch, 23.09.2026	Kichererbsen-dal mit frischem Gemüse und Chimichurri. Salatbuffet und Dessert (G, F)
Donnerstag, 24.09.2026	Blumenkohlaler auf Tomaten - Oliven - Salsa und cremiger Polenta. Dessert (A1,G)
Freitag, 25.09.2026	Vegetarischer Backfisch mit Remouladensoße oder Knoblauchsoße an Bratkartoffeln. Dessert (3, 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, 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 Natrippökelsalz, mit Nitrat oder mit Natrippökelsalz 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