



Speiseplan

05.10.2026 bis 09.10.2026

Montag, 05.10.2026	Currywurst mit hausgemachter Currysoße mit Pommes Frites. Salatbuffet und Dessert
Dienstag, 06.10.2026	Weißkohl Hackfleisch Eintopf mit Kartoffeln. Salatbuffet und Dessert (A1, F, G)
Mittwoch, 07.10.2026	Schweinerückensteak mit Zucchini - Paprikagemüse an Chimichurri und Meersalzkartoffeln. Dessert
Donnerstag, 08.10.2026	Rindergulasch mit Pilzen auf Orecchiette. Salatbuffet und Dessert (G, I)
Freitag, 09.10.2026	Knuspriger Backfisch auf lauwarmen Kartoffelsalat in Zwiebel - Speckdressing und Curry Dip. 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 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

05.10.2026 bis 09.10.2026

Nur auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr

Montag, 05.10.2026	Vegetarische Currywurst mit hausgemachter Currysoße und Pommes frites. Salatbuffet und Dessert
Dienstag, 06.10.2026	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln und geräucherten Tofu. Salatbuffet und Dessert.
Mittwoch, 07.10.2026	Eier - Omelette mit gerösteten Kartoffeln, Paprika, Zucchini und frische Tomaten. Salatbuffet und Dessert
Donnerstag, 08.10.2026	Gefüllte Aubergine mit Couscous und Schmand auf Tomatensoße. Salatbuffet und Dessert ^(A1, G)
Freitag, 09.10.2026	Vegetarische Lasagne mit Hack - Tomatensoße, Nudelplatten und Käse überbacken. 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, 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