MARITIMES KOMPETENZZENTRUM ELSFLETH gGmbH

Speiseplan

16.11.2026 bis 20.11.2026

Montag, 16.11.2026	Grünkohleintopf mit Wurst, Fleisch und Kartoffeln. Salatbuffet und Dessert (I, 3)
Dienstag, 17.11.2026	Kartoffelgratin mit Rinderstreifen und Gemüse, gratiniert mit Käse. Salatbuffet und Dessert
Mittwoch, 18.11.2026	Putenbraten mit Thymiansoße Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln. Dessert (A1, G)
Donnerstag, 19.11.2026	Wildschweingulasch mit Pilzen in Preiselbeersoße auf Spätzle. Salatbuffet und Dessert (A1, G, I, C)
Freitag, 20.11.2026	Gulaschsuppe mit Baguette. Salatbuffet und 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, 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=mitSüßungiannbeiübermäßigemVerzehrabführendwirken,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

16.11.2026 bis 20.11.2026

Nur auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr

Montag, 16.11.2026	Gemüse Curry mit Pilzen und Reis. Dessert (A1, G)
Dienstag, 17.11.2026	Kartoffel - Kürbisgratin mit Feta. Salatbuffet und Dessert. (A1, I, G)
Mittwoch, 18.11.2026	Möhrenstampf mit Blumenkohl - Käsetaler. Salatbuffet und Dessert (I)
Donnerstag, 19.11.2026	Rote Bete Gulasch mit Salzkartoffeln. Salatbuffet und Dessert (C, G)
Freitag, 20.11.2026	Indische Linsensuppe mit geräuchertem Tofu . Salatbuffet und Dessert (A1, F,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 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