












Speiseplan



Klinikum
Braunschweig

	Menü 1	Menü 2	vegetarisches Menü 
Montag 27.09.2021	Hähnchenbrust Currysoße G Brokkoli  Reis	2 Eierkuchen gefüllt mit Äpfeln Aw,C,G 	Gemüseintopf mit Kartoffeln I und Eierstichbällchen C,G
Dienstag 28.09.2021	Kasslernackenbraten 2 Kasslersoße 2 Sauerkraut* 2 Kartoffelpüree G	2 Matjesfilets "Hausfrauen Art"* 2,3,9,Ag,C,D,G,I,J Salat  Salzkartoffeln	vegetarisches Bauernfrühstück C Salat
Mittwoch 29.09.2021	Champignon- Schinkensoße 2,3,8,G Nudeln Aw Salat	Currywurst 2,3,8,I,J Tomatenketchup Kartoffelsalat 2,9,Ag,C,G,I,J	Blumenkohl-Käse- Medaillon Aw,C Kräutersoße G , Salat Salzkartoffeln
Donnerstag 30.09.2021	Rührei C Rahmspinat G  Kartoffelpüree G	bunter Gemüseintopf mit Kartoffeln I und  Putenkößchen Aw	Nudelaufauf mit Gemüse und Tomatensoße Aw,G Salat
Freitag 01.10.2021	gedünstetes Seelachsfilet D Spinat-Käse-Soße G Salat  Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee Ag,G,I Erbsen  Reis	buntes Currygemüse* Aw,F Salat Reis
Samstag 02.10.2021	Gulascheintopf mit Rindfleisch  und Kartoffeln I		paniertes Gemüse- schnitzel Aw,I Dillssoße G Salat, Salzkartoffeln
Sonntag 03.10.2021 Tag der Deutschen Einheit	Putengeschnetzeltes G Kaisergemüse  Salzkartoffeln		Gemüse- Schupfnudelpfanne Aw,C,G Salat

 = Dieses Menü ist ohne Schweinefleisch.

alternativ bieten wir täglich an: 

Grießbrei **9,Aw,G** mit Fruchtmus **1,3**

Fusilli-Nudeln **Aw** mit Tomatensoße und Salat

Rührei **C**, Rahmspinat **G** und Kartoffelpüree **G**



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und
Allergene, bitte Rückseite beachten!

Änderungen vorbehalten.

Küche Salzdhulmer Straße
Telefon 3239, 2210
zuständig für Klinikum
Salzdhulmer Straße

Küche Celler Straße
Telefon 3206, 3207
zuständig für Kliniken
Celler Straße und Holwedestraße

Frühstück und Abendessen:

entkoffeinierter Kaffee
schwarzer Tee
Früchtetee
Kamillentee
Fencheltee
Pfefferminztee

Kaffeesahne G
Zucker
Süßstoff 9
Zitronensaft

Graubrot Arw
Weißbrot Aw
Schwarzbrot Arw
Knäckebrot, dunkel Ar
Zwieback Agw,F,G

Butter G
Margarine 1

Gouda 30% G
Emmentaler 45% G

magerer Naturfrischkäse G
magerer Kräuterfrischkäse G
fetter Naturfrischkäse G
fetter Kräuterfrischkäse G

Naturquark G
Kräuterquark G
magerer Naturschmelzkäse 2,8,G
fetter Naturschmelzkäse 8,G

Putenbrust 2,3,8
Geflügelmortadella 2,3
Bierschinken 2,3,8
Kochschinken 2,3,8

Hähnchenstreichpastete 2
Delikatessleberwurst 2

Fleischsalat 2,3,8,C,F,J

zusätzlich zum Frühstück:

Kaffee 13
Brötchen 8,Agw
Roggenbrötchen Agrw,G
hartgekochtes Ei C + Salz

Erdbeerkonfitüre
Pfirsich-Maracuja-Konfitüre
Honig, cremig

zusätzlich zum Abendessen:

Tomatenhering D,G

Mittagessen: Erläuterungen der Speisen, die auf der Vorderseite mit einem * gekennzeichnet sind.

- **Sauerkraut:** mit Speck
- **Matjesfilets "Hausfrauen Art":** feines Matjesfilet in leckerer Joghurtsoße mit Äpfeln, Gewürzgerken und Zwiebeln
- **buntes Currygemüse:** Gemüsemischung aus Chinagemüse, Erbsen, Brokkoli und Möhren, mit Curry und Kokosmilch abgeschmeckt

Deklaration

In unseren Speisen sind folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten:

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = gewachst
- 8 = mit Phosphat
- 9 = mit Süßungsmittel
- 10 = mit Süßungsmittel und einer Zuckerart
- 11 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 13 = koffeinhaltig

enthält Allergene

- Ad = glutenhaltiges Getreide (Dinkel, eine Weizenart)
- Ag = glutenhaltiges Getreide (Gerste)
- Ah = glutenhaltiges Getreide (Hafer)
- Ar = glutenhaltiges Getreide (Roggen)
- Aw = glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch (einschließlich Laktose)
- Hh = Schalenfrüchte (Haselnuss)
- Hm = Schalenfrüchte (Mandel)
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
- M = Lupinen
- N = Weichtiere

Trotz sorgfältiger Lagerung und Herstellung unserer Erzeugnisse können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.