


















# Speiseplan



Klinikum  
Braunschweig

	Menü 1	Menü 2	vegetarisches Menü 
<b>Montag</b> 04.10.2021	Schweinefrikadelle Aw,C braune Soße I Leipziger Allerlei Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn Aw,C,G Vanillesoße G 	Frühlingsrolle Aw,G,I Chinagemüse in süß-saurer Soße Aw,F Reis
<b>Dienstag</b> 05.10.2021	Thüringer Rostbratwurst 8 Senf J gebundene Möhren G Kartoffelpüree G	gedünstetes Seelachs- filet D Petersiliensoße G, Salat Salzkartoffeln 	Gemüse Eintopf mit Zucchini, Tomaten und Kartoffeln I
<b>Mittwoch</b> 06.10.2021	Rindfleisch Meerrettichsoße G  Rote Bete Salat 9 Salzkartoffeln	Puten-Ananas-Curry G Salat  Reis 	Quark-Grießauflauf mit Kirschen Aw,C,G
<b>Donnerstag</b> 07.10.2021	Käsesoße 1,8,G  Nudeln Aw  Möhren-Apfel-Rohkost 3	Hühnersuppe mit Gemüse und Reis I 	Eieromelett C,G buntes Rahmgemüse G,I Salzkartoffeln
<b>Freitag</b> 08.10.2021	paniertes Seelachsfilet Aw,D Dill-Senfsoße G,J  Salat  Reis 	Chili con Carne* Roggenbrötchen Agrw,F,G	Kräuterquark G Salat Salzkartoffeln
<b>Samstag</b> 09.10.2021	grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln 2,I 		3 Zucchini-Möhren-Puffer C saure Sahne Dip G Salat
<b>Sonntag</b> 10.10.2021	Putengulasch Mischgemüse*  Salzkartoffeln 		Tortelloni "Ricotta- Spinat" Aw,C,G Tomatensoße 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 Salzdahlumer Straße  
Telefon 2239, 2210  
zuständig für Klinikum  
Salzdahlumer Straße

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

## Frühstück und Abendessen:

entcoffeinierter 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.

- **Chili con Carne:** Schweine-Hackfleisch-Eintopf mit Kidneybohnen, Mais und Tomaten
- **Mischgemüse:** aus Karotten, Erbsen und Blumenkohl

## **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.