












Speiseplan



Klinikum
Braunschweig

	Menü 1	Menü 2	vegetarisches Menü 
Montag 31.10.2022 Reformations- tag	Schweinefrikadelle Aw,C braune Soße I Leipziger Allerlei Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn Aw,C,G Vanillesoße G 	Frühlingsrolle Aw,I Chinagemüse in süß-saurer Soße Aw,F Reis
Dienstag 01.11.2022	Bratwurst 2,3,4,G Senf J gebundene Möhren G Kartoffelpüree G	gedünstetes Seelachs- filet D Petersiliensoße G, Salat Salzkartoffeln 	Gemüse Eintopf mit Zucchini, Tomaten und Kartoffeln I
Mittwoch 02.11.2022	Rindfleisch Meerrettichsoße 3,G Rote Bete Salat 5 	Puten-Ananas-Curry G Salat 	Quark-Grießauflauf mit Kirschen Aw,C,G
Donnerstag 03.11.2022	Käsesoße 1,4,G  Nudeln Aw Möhren-Apfel-Rohkost 3	gelbe Erbsensuppe I mit Würstchen 2,3,4	Eieromelett C,G buntes Rahmgemüse G,I Salzkartoffeln
Freitag 04.11.2022	paniertes Seelachsfilet Aw,D Dill-Senfsoße G,J  Salat Reis	Chili con Carne* Roggenbrötchen Agrw,F,G	Kräuterquark G Salat Salzkartoffeln
Samstag 05.11.2022	grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch  und Kartoffeln I		3 Zucchini-Möhren-Puffer C saure Sahne Dip G Salat
Sonntag 06.11.2022	Putengulasch  Mischgemüse* Salzkartoffeln		Tortelloni "Ricotta- Spinat" Aw,C,G Tomatensoße Salat

 = Dieses Menü ist ohne Schweinefleisch.

alternativ bieten wir täglich an: 
Grießbrei 6,Aw,G mit Fruchtmas 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 Salzdhahumer Straße
Telefon 2339, 2210
zuständig für Klinikum
Salzdhahumer 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 6
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 4, G

Putenbrust 2, 3, 4
Geflügelmortadella 1, 2, 3, 4
Bierschinken 2, 3, 4
Kochschinken 2, 3, 4

Hähnchenstreichpaste 2
Delikatessleberwurst 2

Fleischsalat 2, 3, 4, C, F, J

zusätzlich zum Frühstück:

Kaffee
Brötchen 4, Agw
Roggenbrötchen Agrw, G
hartgekochtes Ei C + Salz
(aus Freilandhaltung)

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 Karottenscheiben, Erbsen, Kohlrabistreifen und Wachsbrockbohnen

Deklaration

In unseren Speisen sind folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten:

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel (n)
- 6 = mit Tafelsüße auf der Grundlage von Cyclamat und Saccharin

enthält Allergene

- Ad = glutenhaltiges Getreide (Dinkel, eine Weizenart)
- Ag = glutenhaltiges Getreide (Gerste)
- Ah = glutenhaltiges Getreide (Hafer)
- Ar = glutenhaltiges Getreide (Roggen)
- Aw = glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- 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

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