







Speiseplan

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 08.04.2024	Hähnchenbrust Currysoße G Brokkoli Reis	3 Eierkuchen gefüllt mit Äpfeln Aw,C,G	Gemüseintopf mit Kartoffeln I mit oder ohne Eierstichwürfel C,G
Dienstag 09.04.2024	Kasslernacknbraten 2,3,4 Kasslersoße 2,3,4 Sauerkraut* 2,3,4 Kartoffelpüree G	2 Matjesfilets "Hausfrauen Art"* 2,3,5,Ag,C,D,G,I,J Wachsbohnsalat Salzkartoffeln	vegetarisches Bauernfrühstück C Gewürzgurke 2,5,J
Mittwoch 10.04.2024	Champignon- Schinkensoße 2,3,4,G Nudeln Aw Salat	Currywurst 2,3,4,J Tomatenketchup Kartoffelsalat 2,5,Ag,C,G,I,J	Blumenkohl-Käse- Medaillon Aw,G Kräutersoße G , Salat Salzkartoffeln
Donnerstag 11.04.2024	Rührei C Rahmspinat G Kartoffelpüree G	bunter Gemüseintopf mit Kartoffeln I mit oder ohne Geflügelklößchen Aw	Nudelauflauf mit Gemüse und Tomatensoße* Aw,G Salat
Freitag 12.04.2024	gedünstetes Seelachsfilet D Spinat-Käse-Soße 1,G Salat Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee Ag,G,I Erbsen Reis	buntes Currygemüse* Aw,F Salat Reis
Samstag 13.04.2024	Gulascheintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln I		paniertes Gemüse- schnittel Aw Dillsoße G Salat, Salzkartoffeln
Sonntag 14.04.2024	Putengeschnetzeltes G Kaisergemüse Salzkartoffeln		Gemüse- Schupfnudelpfanne Aw,C,G Salat

Legende:  mit Schweinefleisch  vegetarisch  vegan Änderung vorbehalten



**Alternativ
bieten wir Ihnen
täglich an:**

Grießbrei 5,Aw,G mit Fruchtmus 1,3	
Rührei C , Rahmspinat G und Kartoffelpüree G	
Fusilli-Nudeln Aw mit Tomatensoße und Salat mit oder ohne Reibekäse 1,2,G	

**Kennzeichnungspflichtige
Zusatzstoffe und Allergene,
bitte Rückseite beachten!**

Küche Salzdahlumer Straße
(zuständig für Klinikum
Salzdahlumer Straße)
T Durchwahlen -2339 und -2210

Küche Celler Straße
(zuständig für Kliniken
Celler Straße und Holwedestraße)
T Durchwahlen -3206 und -3207

Frühstück und Abendessen:

entcoffeinierter Kaffee
schwarzer Tee
Früchtete
Kamillentee
Fencheltee
Pfefferminztee

Kaffeesahne **G**
Zucker
Süßstoff
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,G**
fetter Naturschmelzkäse **G**

Putenbrust **2,3,4**
Geflügelmortadella **2,3,4**
Bierschinken **2,3,4**
Kochschinken **2,3,4**
Hähnchenstreichpastete **2**
Delikatessleberwurst **2**
Fleischsalat **2,3,4,C,F,J**

zusätzlich zum Frühstück:

Kaffee
Brötchen **Agw**
Roggenbrötchen **Agw,G**
hartgekochtes Sonntagsei **C** + Salz
(aus Freilandhaltung)

Erdbeerkonfitüre
Pfirsich-Maracuja-Konfitüre
Honig, cremig

zusätzlich zum Abendessen:

Tomatenhering **D,J**

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, Gewürzgerurken und Zwiebeln
- **Nudelaufauf mit Gemüse und Tomatensoße:** Auflauf mit Pilzen, Erbsen, Paprika, würziger Tomatensoße und Käse überbacken
- **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 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.