

Speiseplan

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 08.07.2024	Schweinefrikadelle Aw,C braune Soße I Leipziger Allerlei Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn Aw,C,G Vanillesoße G	Frühlingsrolle Aw,C,F Chinagemüse in süß-saurer Soße Aw,F Reis
Dienstag 09.07.2024	Thüringer Rostbratwurst 4 Senf J gebundene Möhren G Kartoffelpüree G	gedünstetes Seelachs- filet D , Petersiliensoße G Wachsbohnenalat Salzkartoffeln	Gemüseintopf mit Zucchini, Tomaten und Kartoffeln I
Mittwoch 10.07.2024	Rindfleisch Meerrettichsoße 3,G,L Rote Bete Salat 5 Salzkartoffeln	Puten-Ananas-Curry G Salat Reis	Quark-Grießauflauf mit Kirschen Aw,C,G
Donnerstag 11.07.2024	Käsesoße G Möhren-Apfel-Rohkost 3 Nudeln Aw	Hühnersuppe mit Gemüse und Reis I	Eieromelett C,G buntes Rahmgemüse* G,I Salzkartoffeln
Freitag 12.07.2024	paniertes Seelachsfilet Aw,D Dill-Senfsoße G,J Salat Reis	Chili con Carne* Roggenbrötchen Agw	Kräuterquark G Salat Salzkartoffeln
Samstag 13.07.2024	grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln I		3 Zucchini-Möhren-Puffer C saure Sahne Dip G Salat
Sonntag 14.07.2024	Putengulasch Mischgemüse* Salzkartoffeln		Tortelloni "Ricotta- Spinat" Aw,C,G Tomatensoße Salat

Legende:


mit Schweinefleisch



vegetarisch



vegan

Änderung vorbehalten



Alternativ
bieten wir Ihnen
täglich an:

 Grießbrei **5,Aw,G** mit Fruchtmus **3**

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

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

 mit oder ohne geriebenen Hartkäse **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:

entkoffeinierter Kaffee
schwarzer Tee
Früchtetee
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
Pflirsich-Maracuja-Konfitüre
Honig, cremig

zusätzlich zum Abendessen:

Tomatenhering **D,J**

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

- **buntes Rahmgemüse:** Gemüse Mischung aus Erbsen, Porree, Sellerie und Karotten in heller Soße, mit Sahne verfeinert
- **Chili con Carne:** Schweine-Hackfleisch-Eintopf mit Kidneybohnen, Mais und Tomaten
- **Mischgemüse:** aus Karottenscheiben, Erbsen, Kohlrabistreifen und Wachsbohnen

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)

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.