







# Speiseplan

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b> 15.07.2024	Geflügelfrikadelle <b>Aw,I,J</b> Geflügelsoße <b>I</b> Möhren Salzkartoffeln	Milchreis <b>5,G</b> Zucker und Zimt	überbackener Kartoffelrösti mit Spinat und Mozzarella <b>G</b> Salat
<b>Dienstag</b> 16.07.2024	Schweinegulasch <b>J</b> Brokkoli Nudeln <b>Aw</b>	paniertes Seelachsfilet <b>Aw,D</b> Petersiliensoße <b>G</b> Wachsbohnenalat Salzkartoffeln	Gemüsepizza belegt mit Mais, Paprika, Tomate und Champignons mit Käse überbacken <b>Aw,G</b>
<b>Mittwoch</b> 17.07.2024	Bolognese-Soße (vom Schwein) Salat Nudeln <b>Aw</b>	Szegediner Gulasch* Salzkartoffeln	Gemüseeeintopf mit Kartoffeln <b>I</b>
<b>Donnerstag</b> 18.07.2024	2 gekochte Eier <b>C</b> helle Soße mit Erbsen, Spargel und Möhren <b>G</b> , Salat Salzkartoffeln	Kartoffelcremesuppe <b>G,I</b> mit oder ohne Würstchen <b>2,3,4</b>	Gemüsebolognese mit roten Linsen* <b>I</b> Salat Nudeln <b>Aw</b>
<b>Freitag</b> 19.07.2024	gedünstetes Seelachsfilet <b>D</b> Zitronensoße <b>G</b> Salat Reis	4 Nürnberger Würstchen <b>4</b> Senf <b>J</b> Sauerkraut* <b>2,3,4</b> Kartoffelpüree <b>G</b>	3 Hefeklöße <b>Aw,C</b> Kirschlorsoße mit Zimt
<b>Samstag</b> 20.07.2024	Gulascheintopf mit Putenfleisch und Kartoffeln <b>I</b>		Rührei <b>C</b> Spargelgemüse <b>G</b> Salzkartoffeln
<b>Sonntag</b> 21.07.2024	Rindergeschnetzeltes <b>G</b> Blumenkohl Salzkartoffeln		Couscouspfanne* <b>Aw,I</b> mit oder ohne Minzjoghurt <b>G</b> Salat

**Legende:**  mit Schweinefleisch  vegetarisch  vegan Änderung vorbehalten



**Alternativ  
bieten wir Ihnen  
täglich an:**

Grießbrei <b>5,Aw,G</b> mit Fruchtmus <b>3</b>	
Rührei <b>C</b> , Rahmspinat <b>G</b> und Kartoffelpüree <b>G</b>	
Fusilli-Nudeln <b>Aw</b> mit Tomatensoße und Salat mit oder ohne geriebenen Hartkäse <b>1,2,G</b>	

**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.

- **Szegediner Gulasch:** würziges Rindergulasch mit Sauerkraut
- **Gemüsebolognese mit roten Linsen:** würzige Tomatensoße mit roten Linsen, Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten, Mais und Porree
- **Sauerkraut:** mit Speck
- **Couscouspfanne:** veganes Pfannengericht aus Hartweizengrieß mit Möhren, Zucchini, Paprika, Sellerie, Kichererbsen, Auberginen und Zwiebeln

## 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.