

















Speiseplan

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 19.08.2024	paniertes Schweine- schnittel Aw , braune Soße I Kohlrabi-Mischgemüse* Salzkartoffeln 	Käsesoße G Brokkoli-Blumenkohl-Gemüse Salzkartoffeln 	orientalische rote Linsensuppe  ----- mit oder ohne vegetarischem Würstchen 1,C 
Dienstag 20.08.2024	Schweinenackenbraten Mummesoße* Ag,I Bayrisch Kraut* 2,3,4 Kartoffelknödel 	paniertes Seelachsfilet Aw,D Zitronenecke Kartoffelsalat 2,5,C,G,J	2 gekochte Eier C Senfsoße G,J Rote Bete Salat 5 Salzkartoffeln 
Mittwoch 21.08.2024	Geflügelhacksteak Aw,I,J Geflügelsoße I buntes Gemüse* Salzkartoffeln	Hähnchenbrust Tomatensoße Salat Nudeln Aw	Champignon-Lauch-Pfanne G Salat Nudeln Aw 
Donnerstag 22.08.2024	2 gefüllte Kartoffeltaschen* G Rahmchampignons G Salat 	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch G Roggenbrötchen Agw 	2 Quarkkälchen mit Rosinen Aw,C,G Kirschsoße 
Freitag 23.08.2024	Seelachs in Eihülle Aw,C,D Tomatensoße Salat Reis	selbstgemachter Hack- braten* Aw,C,J , Hackbraten- soße Aw,C,I,J Erbsen-Möhren-Gemüse  Salzkartoffeln	8 vegane Hack- bällchen* Agw,F  Tomatensoße, Salat Reis 
Samstag 24.08.2024	Hühnersuppe mit Gemüse und Nudeln Aw,I		Kräuterquark G Möhren-Apfel-Rohkost 3 3 Rösti-Ecken 
Sonntag 25.08.2024	Rindergulasch J Möhren Salzkartoffeln		Nudel-Gemüsepfanne Aw  ----- mit oder ohne Hirtenkäse G 

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**

Hähnchenstreichpaste **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.

- **Kohlrabi-Mischgemüse:** Kohlrabi mit Mais und Erbsen gemischt
- **Mummesoße:** Bratensoße mit Original Braunschweiger Segelschiff Mumme, einem Malzextrakt
- **Bayrisch Kraut:** Weißkohlgemüse mit Speck
- **buntes Gemüse:** aus Karotten, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl und Kohlrabi
- **Kartoffeltaschen:** gebratene Kartoffelteigtaschen mit Frischkäse gefüllt
- **selbstgemachter Hackbraten:** aus Schweinefleisch
- **vegane Hackbällchen:** gebratene Hackbällchen auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß

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.