




# Speiseplan




	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b> 02.12.2024	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> 03.12.2024	Schweinegulasch <b>J</b> Brokkoli Nudeln <b>Aw</b>	paniertes Seelachsfilet <b>Aw,D</b> Petersiliensoße <b>G</b> Wachsbohnsalat Salzkartoffeln	Gemüsepizza belegt mit Mais, Paprika, Tomate und Champignons mit Käse überbacken <b>Aw,G</b>
<b>Mittwoch</b> 04.12.2024	Bolognese-Soße (vom Schwein) Salat Nudeln <b>Aw</b>	Szegediner Gulasch* Salzkartoffeln	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln <b>I</b>
<b>Donnerstag</b> 05.12.2024	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> 06.12.2024	gedünstetes Seelachsfilet <b>D</b> Zitronensoße <b>G</b> Salat Reis	Bregenwurst <b>2</b> Senf <b>J</b> Grünkohl* <b>2,3,4,J</b> Salzkartoffeln	3 Hefeklöße <b>Aw,C</b> Kirschlorbeer mit Zimt
<b>Samstag</b> 07.12.2024	Gulascheintopf mit Putenfleisch und Kartoffeln <b>I</b>		Rührei <b>C</b> Spargelgemüse <b>G</b> Salzkartoffeln
<b>Sonntag</b> 08.12.2024 2. Advent	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 **5,Aw,G** mit Apfelmus **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:**

entcaffeinierter Kaffee  
schwarzer Tee  
Früchtetee  
Kamillentee  
Fencheltee  
Pfefferminztee

Kaffeessahne **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.**

- Szegediner Gulasch: würziges Rindergulasch mit Sauerkraut
- Gemüsebolognese mit roten Linsen: würzige Tomatensoße mit roten Linsen, Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten, Mais und Porree
- Grünkohl: mit Kasslerwürfeln
- 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.