



















# Speiseplan




	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b> 09.12.2024	paniertes Schweine- schnittel <b>Aw</b> , braune Soße <b>I</b> Kohlrabi-Mischgemüse* Salzkartoffeln 	Käsesoße <b>G</b> Brokkoli-Blumenkohl-Gemüse Salzkartoffeln 	orientalische rote Linsensuppe  mit oder ohne vegetarischem Würstchen <b>1,C</b> 
<b>Dienstag</b> 10.12.2024	Schweinenackenbraten Mummesoße* <b>Ag,I</b> Bayrisch Kraut* <b>2,3,4</b> Kartoffelknödel 	paniertes Seelachsfilet <b>Aw,D</b> Zitronenecke Kartoffelsalat <b>2,5,C,G,J</b>	2 gekochte Eier <b>C</b> Senfsoße <b>G,J</b> Rote Bete Salat <b>5</b> Salzkartoffeln 
<b>Mittwoch</b> 11.12.2024	Geflügelhacksteak <b>Aw,I,J</b> Geflügelsoße <b>I</b> buntes Gemüse* Salzkartoffeln	Hähnchenbrust Tomatensoße Salat Nudeln <b>Aw</b>	Champignon-Lauch-Pfanne <b>G</b> Salat Nudeln <b>Aw</b> 
<b>Donnerstag</b> 12.12.2024	2 gefüllte Kartoffeltaschen* <b>G</b> Rahmchampignons <b>G</b> Salat 	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch <b>G</b> Roggenbrötchen <b>Agw</b> 	2 Quarkkälchen mit Rosinen <b>Aw,C,G</b> Kirschsoße 
<b>Freitag</b> 13.12.2024	Seelachs in Eihülle <b>Aw,C,D</b> Tomatensoße Salat Reis	selbstgemachter Hack- braten* <b>Aw,C,J</b> , Hackbraten- soße <b>Aw,C,I,J</b> Erbsen-Möhren-Gemüse  Salzkartoffeln	8 vegane Hack- bällchen* <b>Agw,F</b>  Tomatensoße, Salat Reis 
<b>Samstag</b> 14.12.2024	Hühnersuppe mit Gemüse und Nudeln <b>Aw,I</b>		Kräuterquark <b>G</b> Möhren-Apfel-Rohkost <b>3</b> 3 Rösti-Ecken 
<b>Sonntag</b> 15.12.2024 3. Advent	Rindergulasch <b>J</b> Möhren Salzkartoffeln		Nudel-Gemüsepfanne <b>Aw</b>  mit oder ohne Hirtenkäse <b>G</b> 

**Legende:**  mit Schweinefleisch  vegetarisch  vegan

Änderung vorbehalten



**Alternativ  
bieten wir Ihnen  
täglich an:**

Grießbrei <b>5,Aw,G</b> mit Apfelmus <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:**

entcaffeinierter Kaffee  
schwarzer Tee  
Früchtete  
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  
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
- Mummessoße: 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.