

# Speiseplan

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b> 23.12.2024	Schweinefrikadelle <b>Aw,C</b> braune Soße <b>I</b> Leipziger Allerlei Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn <b>Aw,C,G</b> Vanillesoße <b>G</b>	Frühlingsrolle <b>Aw,C,F</b> Chinagemüse in süß-saurer Soße <b>Aw,F</b> Reis
<b>Dienstag</b> 24.12.2024 Heiligabend	Thüringer Rostbratwurst <b>4</b> Senf <b>J</b> gebundene Möhren <b>G</b> Kartoffelpüree <b>G</b>	gedünstetes Seelachsfilet <b>D</b> Petersiliensoße <b>G</b> Wachsbohnenalat Salzkartoffeln	Gemüseintopf mit Zucchini, Tomaten und Kartoffeln <b>I</b>
<b>Mittwoch</b> 25.12.2024 1. Weihn- nachtstag	Rindfleisch Meerrettichsoße <b>3,G,L</b> Rote Bete Salat <b>5</b> Salzkartoffeln	Hirschgulasch mit Pfifferlingen <b>G</b> Rosenkohl Knöpfe <b>Adw,C</b>	Quark-Grießauflauf mit Kirschen <b>Aw,C,G</b>
<b>Donnerstag</b> 26.12.2024 2. Weihn- nachtstag	Käsesoße <b>G</b> Möhren-Apfel-Rohkost <b>3</b> Nudeln <b>Aw</b>	Rinderbraten <b>I</b> Rinderbratensoße <b>I</b> Rotkohl* <b>3,5</b> Kartoffelknödel	Eieromelett <b>C,G</b> buntes Rahmgemüse* <b>G,I</b> Salzkartoffeln
<b>Freitag</b> 27.12.2024	paniertes Seelachsfilet <b>Aw,D</b> Dill-Senfsoße <b>G,J</b> Salat Reis	Chili con Carne* Roggenbrötchen <b>Agw</b>	Kräuterquark <b>G</b> Salat Salzkartoffeln
<b>Samstag</b> 28.12.2024	grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln <b>I</b>		3 Zucchini-Möhren-Puffer <b>C</b> saure Sahne Dip <b>G</b> Salat
<b>Sonntag</b> 29.12.2024	Putengulasch Mischgemüse* Salzkartoffeln		Tortelloni "Ricotta- Spinat" <b>Aw,C,G</b> Tomatensoße 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.**

- Rotkohl: vegan zubereitet ohne Schmalz; abgeschmeckt mit Zwiebel, Apfel und feinen Gewürzen
- 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 gelben und orangen Karotten, Kohlrabi und Romanobohnen

## **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.