















# Speiseplan

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b> 03.03.2025	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> 04.03.2025	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> 05.03.2025	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> 06.03.2025	2 gefüllte Kartoffeltaschen* <b>G</b> Rahmchampignons <b>G</b> Salat 	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch <b>G</b> Roggenbrötchen <b>Agrw</b>	2 Quarkkälchen mit Rosinen <b>Aw,C,G</b> Kirschsoße 
<b>Freitag</b> 07.03.2025	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> 08.03.2025	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> 09.03.2025	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 **5,Aw,G** mit Apfelmus **3** 

 Rührrei **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  
Früchtete  
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.

- **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.