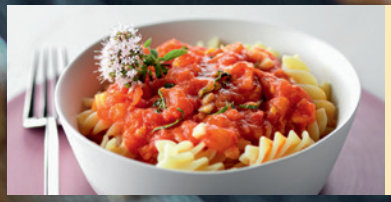
skbs

STÄDTISCHES KLINIKUM
BRAUNSCHWEIG

Speiseplan

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 21.12.2026	Schweinefrikadelle **Aw,C** braune Soße Leipziger Allerlei Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn **Aw,C,G** Vanillesoße **G**	Frühlingsrolle **Aw,C,F** Chinagemüse in süß-saurer Soße **Aw,F** Reis
Dienstag 22.12.2026	Thüringer Rostbratwurst **4** Senf **J** gebundene Möhren **G** Kartoffelpüree **G**	gedünstetes Seelachsfilet **D** Petersiliensoße **G** Wachsbohnensalat Salzkartoffeln	Gemüseeintopf mit Zucchini, Tomaten und Kartoffeln **I**
Mittwoch 23.12.2026	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße **3,G,L** Rote Bete Salat **5** Salzkartoffeln	Puten-Ananas-Curry **G** Salat Reis	Quark-Grießauflauf mit Kirschen **Aw,C,G**
Donnerstag 24.12.2026 Heilig Abend	Käsesoße **G** Möhren-Apfel-Rohkost **3** Fusilli-Nudeln **Aw**	gelbe Erbsensuppe **I** mit Würstchen **2,3,4**	Eieromelett **C,G** buntes Rahmgemüse* **G,I** Salzkartoffeln
Freitag 25.12.2026 1. Weih-nachtstag	paniertes Seelachsfilet **Aw,D** Dill-Senfsoße **G,J** Salat Reis	Rinderbraten Rinderbratensoße Rotkohl* **2,3,5** Kartoffelknödel	Kräuterquark **G** Salat Salzkartoffeln
Samstag 26.12.2026 2. Weih-nachtstag	grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln **I**	Hirschgulasch Rosenkohl Spätzle **Aw,C**	3 Zucchini-Möhren-Puffer **C** saure Sahne Dip **G** Salat
Sonntag 27.12.2026	Putengulasch Mischgemüse* Salzkartoffeln		Tortelloni "Ricotta-Spinat" **Aw,C,G** Tomatensoße Salat

Legende: mit Schweinefleisch · vegetarisch · vegan · Änderung vorbehalten



Alternativ bieten wir Ihnen täglich an:

- Grießbrei **2,5,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!

Menüänderungen? Der Menüservice ist montags bis freitags von 12:00 bis 14:00 Uhr unter 0531 595 2601 erreichbar. Änderungswünsche können auch direkt über die App „skbs VitaConnect“ eingegeben werden.

Frühstück und Abendessen:

entcoffeinierter 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

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 **2,3**
Delikatessleberwurst **2,3**

Fleischsalat **2,3,4,J**

zusätzlich zum Frühstück:

Kaffee
Brötchen **Agw**
Roggenbrötchen **Agrw**
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.

- **buntes Rahmgemüse:** Gemüsemischung aus Erbsen, Porree, Sellerie und Karotten in heller Soße, mit Sahne verfeinert
- **Rotkohl:** vegan zubereitet ohne Schmalz; abgeschmeckt mit Zwiebeln, Äpfeln und feinen Gewürzen
- **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.