

# Speiseplan

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b> 06.05.2024	Hähnchenbrust Currysoße <b>G</b> Brokkoli Reis	3 Eierkuchen gefüllt mit Äpfeln <b>Aw,C,G</b>	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln <b>I</b> ----- mit oder ohne Eierstichwürfel <b>C,G</b>
<b>Dienstag</b> 07.05.2024	Kasslernacknbraten <b>2,3,4</b> Kasslersoße <b>2,3,4</b> Sauerkraut* <b>2,3,4</b> Kartoffelpüree <b>G</b>	2 Matjesfilets "Hausfrauen Art"* <b>2,3,5,Ag,C,D,G,I,J</b> Wachsbohnen Salat Salzkartoffeln	vegetarisches Bauernfrühstück <b>C</b> Gewürzgurke <b>2,5,J</b>
<b>Mittwoch</b> 08.05.2024	Champignon- Schinkensoße <b>2,3,4,G</b> Salat Nudeln <b>Aw</b>	Currywurst <b>2,3,4,J</b> Tomatenketchup Kartoffelsalat <b>2,5,Ag,C,G,I,J</b>	Blumenkohl-Käse- Medaillon <b>Aw,G</b> Kräutersoße <b>G</b> , Salat Salzkartoffeln
<b>Donnerstag</b> 09.05.2024 Christi Himmelfahrt	Rührei <b>C</b> Rahmspinat <b>G</b> Kartoffelpüree <b>G</b>	bunter Gemüse Eintopf mit Kartoffeln <b>I</b> ----- mit oder ohne Geflügelklößchen <b>Aw</b>	Nudelauflauf mit Gemüse und Tomatensoße* <b>Aw,G</b> Salat
<b>Freitag</b> 10.05.2024	gedünstetes Seelachsfilet <b>D</b> Spinat-Käse-Soße <b>1,G</b> Salat Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee <b>Ag,G,I</b> Erbsen Reis	buntes Currygemüse* <b>Aw,F</b> Salat Reis
<b>Samstag</b> 11.05.2024	Gulascheintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln <b>I</b>		paniertes Gemüse- schnittzel <b>Aw</b> Dillsoße <b>G</b> Salat, Salzkartoffeln
<b>Sonntag</b> 12.05.2024	Putengeschnetzeltes <b>G</b> Kaisergemüse Salzkartoffeln		Gemüse- Schupfnudelpfanne <b>Aw,C,G</b> Salat

**Legende:**  mit Schweinefleisch  vegetarisch  vegan Änderung vorbehalten



**Alternativ  
bieten wir Ihnen  
täglich an:**

Grießbrei <b>5,Aw,G</b> mit Fruchtmus <b>1,3</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:**

entkoffeinierter Kaffee  
schwarzer Tee  
Früchtetea  
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**

Hähnchenstreichpaste **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.**

- **Sauerkraut:** mit Speck
- **Matjesfilets "Hausfrauen Art":** feines Matjesfilet in leckerer Joghurtsoße mit Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln
- **Nudelauflauf mit Gemüse und Tomatensoße:** Auflauf mit Pilzen, Erbsen, Paprika, würziger Tomatensoße und Käse überbacken
- **buntes Currygemüse:** Gemüsemischung aus Chinagemüse, Erbsen, Brokkoli und Möhren, mit Curry und Kokosmilch abgeschmeckt

## **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.