

Speiseplan vom 22.04. bis 26.04.2024

Mitarbeitercasino der Ärztekammer Niedersachsen



	Montag 22. Apr	Dienstag 23. Apr	Mittwoch 24. Apr	Donnerstag 25. Apr	Freitag 26. Apr
Menü 1	Goldgelb gebratene Bratwurstschnecke an Brösel-Blumenkohl & Kartoffelstampf	Knusprig gebratene Hähnchenkeule mit goldgelben Pommes frites & Salat	Schweineschnitzel mit gebackenen Kartoffel-Knoblauchecken & mediterranem Gemüse	Putengeschnetzeltes mit Paprika & Champignons, dazu Penne	Matjes-Filet "Hausfrauen Art" an gebutterten Kartoffeln & Gurken-Dill-Salat
	a1 g i j 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 c g i j 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 c g i 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	d g j 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)
Menü 2	Gemüsecurry auf Bratreis mit frischen Kräutern	Herzhafter Röstgemüse-Nudelaufbau mit Mozzarella gratiniert	Gebackenes Gemüseschnitzel an gebackenem Knoblauch-Kartoffelecken & glasierten Karotten	Tortellini in Vier-Käse-Sauce mit jungem Spinat & Sambal	Gratinierte vegane Gemüselasagne
	a1 h4 i 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 c g i 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 c g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 c g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 c i 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)
Suppe der Woche	Brokkolicremsuppe mit gerösteten Mandeln				
	a1 g h1 8 2,20 € (Gäste: 2,50 €)				
Dessert	Waldmeistergelee mit Vanillesauce & Splittern	Niederländisches Dubbel Vla mit Vanille & Schokolade	Bayrische Creme mit Himbeersauce & frischer Minze	Cremiger Joghurt mit gerösteten Mandeln & Honig	Lotuscreme mit Crumble
	a1 g 8 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	a1 g 8 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	a1 g 8 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	a1 h1 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	a1 g 8 1,50 € (Gäste: 1,80 €)

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = mit Nitritpökelsalz, 13 = mit Nitrat, 14 = mit Süßungsmittel(n), 15 = enthält eine Phenylalaninquelle, 16 = genetisch verändert

Allergene: a1 = Glutenhaltiges Getreide Weizen, a2 = Dinkel, a3 = Khorasan-Weizen, a4 = Roggen, a5 = Gerste, a6 = Hafer, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohne, g = Milch, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Pekannuss, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse, h9 = Queenslandnüsse, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid, m = Lupinen, n = Weichtiere

O = kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, P = erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml) für Kinder, Schwangere oder stillende Frauen nicht geeignet! Q = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen der Hersteller und Lieferanten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Vermischungen kommt. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir nicht gänzlich ausschließen, dass angebotene Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe enthalten!

Unsere Ernährungsphilosophie:
Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

Die schonende Verarbeitung der Speisen ist ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie.

Es ist unser Ziel, dass die Speisen nicht nur schmackhaft sind, sondern auch der Ernährungswert stimmt. Daher setzen wir auf frische und regionale Produkte.

Wir verzichten weitestgehend auf Lebensmittel mit Zusatzstoffen. Wenn wir kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe einsetzen werden diese gekennzeichnet.

Wir wünschen guten Appetit und eine traumhafte Woche!

= vegetarisch!

= vegan!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region