

Speiseplan vom 29.04. bis 03.05.2024

Mitarbeitercasino der Ärztekammer Niedersachsen



	Montag 29. Apr	Dienstag 30. Apr	Mittwoch 01. Mai	Donnerstag 02. Mai	Freitag 03. Mai
Menü 1	Ungarisches Gulasch mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln	Tag der Arbeit	Buntes Puten-Gemüsecurry mit Basmatireis & Cashewkernen	Gebratenes Seehechtfilet auf Kartoffelpüree mit Dillsauce & hausgemachtem Gurkensalat
	a1 g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	i 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	-	a1 g h4 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 d g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)
Menü 2	Orientalisches Kichererbsen-Curry mit frischer Ananas, Koriander & Duftreis	Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit hausgemachtem Pesto	Tag der Arbeit	Tofu-Bolognese auf Fusilli mit Rucola & Grana Padano	Gerollte Falafelbällchen an Aioli & einem kleinen Salat vom Buffet
	a1 f g k 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	h3 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	-	a1 f g k 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	c g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)
Suppe der Woche	Rote-Bete-Cremesuppe mit Schmand-Topping				
	a1 g 8 2,20 € (Gäste: 2,50 €)				
Dessert	Himbeercreme mit frischen Früchten	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen	Tag der Arbeit	Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln	Geschmorte Erdbeeren mit Vanille Crumble
	a1 g 8 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	g h3 8 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	-	a1 g 8 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