

Speiseplan vom 06.05. bis 10.05.2024

Mitarbeitercasino der Ärztekammer Niedersachsen



	Montag 06. Mai	Dienstag 07. Mai	Mittwoch 08. Mai	Donnerstag 09. Mai	Freitag 10. Mai
Menü 1	Zwei kleine Pfeffersteaks vom Strohschwein mit Champignons in Sauerrahmsauce & gebutterten Schupfnudeln	Gebratenes Hähnchen-Piccata an pikanter Tomaten-Paprika-Sauce, Brokkoli mit gerösteten Mandeln & gebacken Rosmarinkartoffelecken	Gebratener Reis "Esterházy" mit Rührei, Sojakeimlingen, Hoisin-Sauce & gebratener Hühnchenbrust auf Thai-Basilikumöl	Christi Himmelfahrt	Tagliarini in cremiger Dill-Meerrettichsauce mit gebutterten Wurzeln, Rote-Bete-Chips & graved Lachs
	a1 c g i 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 c g h1 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 c f g i k 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	0,00 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 c g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)
Menü 2	Vegetarisches Gyros mit gebratener Spitzpaprika, dazu Sour Cream & Pommes frites	Gebackene Honig-Süßkartoffel mit frischem Thymian auf Quinoa-Gemüse & Kräuteröl	Farfalle an kräftiger Kürbis-Bolognese, gehobeltem Grana Padano & frischer Rauke	Christi Himmelfahrt	Gratinierter Blumenkohl mit veganer Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln & frisch gehacktem Schnittlauch
	a1 f g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 h1 h2 i 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 c g i 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	0,00 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)
Suppe der Woche	Süßkartoffel-Kürbiscremesuppe mit geröstetem Brotchip				
	a1 g 8 2,20 € (Gäste: 2,50 €)				
Dessert	Bayrisch Creme mit Walnusspflaumen	Mandarintopfen mit Keksbruch & frischer Minze	Cheesecake-Creme mit frischen Brombeeren	Christi Himmelfahrt	Marinierte Birnen mit Crumble
	g h3 8 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	g 8 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	a1 g 8 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	0,00 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	a1 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

