

Speiseplan vom 27.05. bis 31.05.2024

Mitarbeitercasino der Ärztekammer Niedersachsen



	Montag 27. Mai	Dienstag 28. Mai	Mittwoch 29. Mai	Donnerstag 30. Mai	Freitag 31. Mai
Menü 1	Goldgelb gebackenes Hähnchen Cordon bleu an lauwarmen Kartoffel-Pestosalat a1 c g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	Rote-Beete-Gnocchi mit cremigem Schweinegeschnetzeltem, Zucchini-Gemüse & gerösteten Sonnenblumenkernen a1 c g i 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	Hähnchenbrustfilet mit Hirtenkäse gratiniert auf Kartoffel-Zucchini-Gemüse & hausgemachtem Ajvar-Dip g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	Schweinekammsteak vom Lübchiner Strohschwein mit Zwiebel-Maisgemüse, Ofenkartoffel & Kräuterquark a1 g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	Schonend gegartes Seelachsfilet mit, Karottengemüse & frischem Dill auf Basmatireis a1 c d g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)
	Penne Rigatoni mit Romanesco, Mandeln, Oliven & frischer Paprika a1 c h1 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	Gratinierte "Smashed Potatoes" auf Ratatouille-Gemüse, dazu hausgemachter Kräuterschmand g i 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	Ofengebackene Laugen-Käse-Knödel auf Champignon-Porreegemüse, Grana Padano & frischen Kräutern a1 g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	Orientalische Reisbowl mit frittiertem Panko-Tofu, Avocado, Schmorgurken, dreierlei Paprika & cremiger Erdnusscreme a1 f i j 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	Käsige Gemüseaultaschen mit Röstzwiebeln, süßem Senf Dip & fruchtigem Salat a1 c g f 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)
Suppe der Woche	Bärlauchsüppchen mit mariniertem Spargel a1 g i 8 2,20 € (Gäste: 2,50 €)				
	Dessert				
	Zitronenjoghurt mit Crunch a1 g h 8 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	Waldbeerencreme & Topfen a1 g 8 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	Kaltschale von der Himbeere a1 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	Frische Früchte in Honig-Minz-Marinade g 8 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	Knusper Müsli & Joghurt 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:

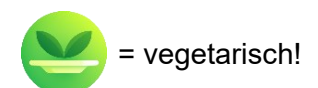
Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

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!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

