

Speiseplan vom 03.06. bis 08.06.2024

Mitarbeitercasino der Ärztekammer Niedersachsen



	Montag 04. Jun	Dienstag 05. Jun	Mittwoch 06. Jun	Donnerstag 07. Jun	Freitag 08. Jun
Menü 1	Gebratenes Gyros an Tomatenreis mit herzhaftem Röstgemüse, verschiedenem Kraut & einem scharfen Tomatendip	Hackbällchen Toskana in pikanter Gemüse-Tomatensauce an Pasta "Mista"	Gebackenes Schweineschnitzel an geschwenktem Gemüse mit Pommes frites & pikanter Sambal Sauce	Geschnetzeltes vom Hofgeflügel mit buntem Kaisergemüse in fruchtiger Currysoße auf gebuttertem Reis	Schollenfilet "Müllerinart" an gedämpften Wurzelgemüse & Salzkartoffeln
	g i 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 c i 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 c g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 7,00 € (Gäste: 8,00 €)
Menü 2	Gebackenes Gemüseschnitzel an Kräutersauce mit Reis & einem kleinen Salat vom Buffet	Gefüllte Zucchini auf Tomatensauce dazu Couscous garniert mit Rucola	Farfalle mit Spinat-Käsesauce garniert mit Rucola & gerösteten Mandeln	Goldgelb gebackener Blumenkohl-Käsetaler an Grünen Bohnen, Kartoffeln & Sauce Hollandaise	Gebackener Blumenkohl auf Curryreis, Sauce Tatar & einem kleinen Feldsalat
	a1 g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 g h1 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)
Suppe der Woche	Spargelcremesuppe mit Einlage				
	a1 g h1 8 2,20 € (Gäste: 2,50 €)				
Dessert	Panna Cotta mit Fruchtsauce	Vanillequark mit Keks	Süße Grütze mit weißer Schokolade	Milchreis mit Himbeersauce	Blaubeermouse mit Müsli
	g 8 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	a1 g 8 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	g 8 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	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