

Speiseplan vom 22.07. bis 26.07.2024

Mitarbeitercasino der Ärztekammer Niedersachsen



	Montag 22. Jul	Dienstag 23. Jul	Mittwoch 24. Jul	Donnerstag 25. Jul	Freitag 26. Jul
Menü 1	Schweine-Medaillons mit Champignons in Sauerrahmsauce & gebutterten Schupfnudeln	Gebratenes Hähnchen-Piccata an pikanter Tomaten-Paprika-Sauce, Brokkoli mit gerösteten Mandeln & gebacken Rosmarinkartoffelecken	Gebackene Frikadelle auf Bierjus, gedämpften Butterkartoffeln & karamellisierten Zwiebeln & kleinem Salat	Gebratener Reis "Esterházy" mit Rührei, Sojakeimlingen, Hoisin-Sauce & gebratener Hühnchenbrust auf Thai-Basilikumöl	Tagliarini in cremiger Dill-Meerrettichsauce mit gebutterten Wurzeln & graved Lachs
	a1 c g i 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 c g h1 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 c g i j 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 c f g i k 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 c g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)
Menü 2	Gebackener Feta-Käse mit knackigem Paprika-Rucola-Salat & frischem Baguette	Gebackene Honig-Süßkartoffel mit frischem Thymian auf Quinoa-Gemüse & hausgemachtem Pesto alla Genovese	Orientalische Reis-Bowl mit frittiertem Panko-Tofu, Avocado, Schmorgurken, dreierlei Paprika & cremiger Erdnussschme	Farfalle an kräftiger Gemüse-Bolognese, gehobeltem Grana Padano & frischer Rauke	Gratinierter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln & frisch gehacktem Schnittlauch
	a1 c g i 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 h1 h2 i 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 e j 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 c g i 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)
Suppe der Woche	Feinwürzige Süßkartoffel-Kürbis-Creme mit Kokosnussmilch & gerösteten Brotchips				
	a1 i 2,20 € (Gäste: 2,50 €)				
Dessert	Bayrisch Creme mit Kirschen	Mandarintopfen mit Keksbruch & frischer Minze	Cheesecake-Creme mit frischen Brombeeren	Cremiger Vanillepudding mit geraspelten Schokosplittern	Mariniertes Obst 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 g 8 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

