

Speiseplan vom 29.07. bis 02.08.2024

Mitarbeitercasino der Ärztekammer Niedersachsen



	Montag 29. Jul	Dienstag 30. Jul	Mittwoch 31. Jul	Donnerstag 01. Aug	Freitag 02. Aug
Menü 1	Gebratenes Gyros an Tomatenreis mit Zwiebelringen verschiedenem Kraut & hausgemachtem Zaziki	Klassische Lasagne "Bolognese" gratiniert mit Mozzarella dazu frischem Rucola & hausgemachtes Pesto Genovese	Schnitzel "Wiener Art" an mediterranem Gemüse, knusprigen Kartoffelecken & pikanter Tomatensauce	Gebratene Hähnchenbrust auf orientalischem Curry-Couscous mit gebratenem Gemüse & frischer Minzsauce	Knusprig gebratener Viktoriaseebarsch mit pikantem Zucchini-Gemüse, kleinen toskanischen Kartoffeln & Tomatenbutter
	g i 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 c 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	d g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)
Menü 2	Eier in cremiger Dijon-Senf-Sauce mit Erbsengemüse & Butterkartoffeln	Cremiges Kokos-Kichererbsen-Curry mit fruchtiger Ananas dazu Zitronengras-Reis & Cashewkerne	Hausgemachte Falafel in knusprigem Pita mit Aioli & verschiedenen Blattsalaten	Herzhaftes Salbei-Kartoffelgratin mit gehobeltem Grana Padano & Brokkoligemüse	Cremige Polenta mit geschwenktem Spinat & gebratenen Champignons getoppt mit gerösteten Pinienkernen & Parmesansplittern
	a1 g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 h4 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	a1 g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	g i 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)
Suppe der Woche	Fruchtige Minestrone mit frischen Kräutern				
	a1 2,20 € (Gäste: 2,50 €)				
Dessert	Milchreis mit Vanillekirschen	Waldbeerencreme mit Topfen	Espressocreme mit dunklen Schokoladenraspeln	Marinierte Orange mit frischer Minze	Rote Grütze mit Vanillesauce
	g 8 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	a g 8 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	a g 8 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	0 1,50 € (Gäste: 1,80 €)	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 Natripökelsalz, 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

