

# Speiseplan vom 25.11. bis 29.11.2024

Mitarbeitercasino der Ärztekammer Niedersachsen



	Montag 25. Nov	Dienstag 26. Nov	Mittwoch 27. Nov	Donnerstag 28. Nov	Freitag 29. Nov
Menü 1	Hausgemachtes Chili con Carne mit sonnengereiftem Mais, Kidneybohnen & gebuttertem Reis	Cremiges Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Spätzle & Schmand-Haube	Knusprig gebackene Hähnchen-Frühlingsrolle auf asiatischer Gemüse-Reispfanne mit Hoisin, Sesam & Chiliflocken	Gebackener Leberkäse an Schmorzwiebeln dazu Kartoffelstampf & gebutterten Karotten	Fischnuggets mit Kartoffelsalat, Sauce Tartar & einem kleinen Salat
	g i 8	a1 g i 8	a1 c f g i k 8	a1 c g i 8	a1 c d g i 8
	7,00 € (Gäste: 8,00 €)	7,00 € (Gäste: 8,00 €)	7,00 € (Gäste: 8,00 €)	7,00 € (Gäste: 8,00 €)	7,00 € (Gäste: 8,00 €)
Menü 2	Schupfnudelpfanne mit grünem Spargel & Cherrytomaten dazu ein Kräuterdip & Feldsalat	Spinat-Ricotta-Cannelloni mit Gorgonzola gratiniert, an Tomaten-Zucchini-Gemüse	Eier in Senfsauce an Lauch-Kartoffel-Püree, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse	Hausgemachte Falafel mit Bulgur-Gemüsepfanne & Minz-Dip	Gebackene Champignons mit Aioli, Kräuterkartoffeln & kleinem Salat
	a1 c g i 8	a1 c g i 8	a1 c g i 8	a1 g i k 8	a1 c g i 8
	7,00 € (Gäste: 8,00 €)	7,00 € (Gäste: 8,00 €)	7,00 € (Gäste: 8,00 €)	7,00 € (Gäste: 8,00 €)	7,00 € (Gäste: 8,00 €)
Suppe der Woche	Cremige Tomatenrahmsuppe mit gerösteten Kräuter-Croutons				
	a1 g i 8				
	2,20 € (Gäste: 2,50 €)				
Dessert	Bayrisch Creme mit Pfirsichkompott	Grießbrei mit Zimt & Zucker	Quarkdessert mit Müsli-Crunsh	Kirschjoghurt an geraspelter Schokolade	Pflaumenkompott mit gerösteten Mandeln
	a1 g 8	g 8	a1 g 8	g 8	a1 h1
	1,50 € (Gäste: 1,80 €)	1,50 € (Gäste: 1,80 €)	1,50 € (Gäste: 1,80 €)	1,50 € (Gäste: 1,80 €)	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 Natriumpökelsalz, 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

