

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 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

