Speiseplan vom 24.03. bis 28.03.2025

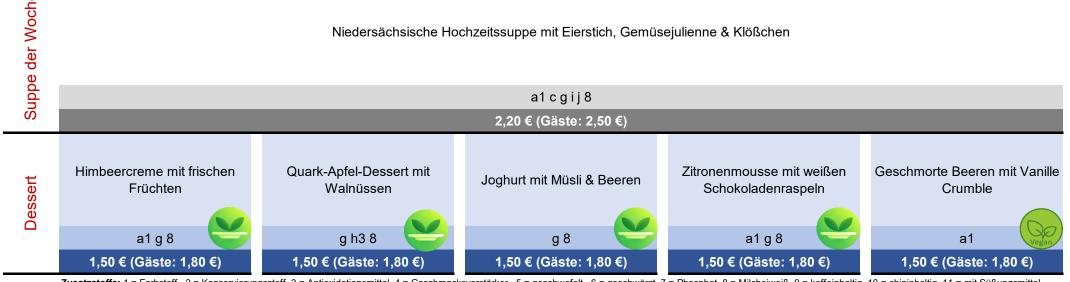
Mitarbeitercasino der Ärztekammer Niedersachsen





	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	24. Mrz	25. Mrz	26. Mrz	27. Mrz	28. Mrz
Menü 1	Ungarisches Gulasch mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Ratatouille- Gemüse & Rosmarinkartoffeln	Schwedische Köttbullar in Rahmsoße mit Kartoffelpüree & Preiselbeeren	BBQ-Chicken-Wings mit Aioli, Knoblauchecken & Coleslaw	Gebratenes Seehechtfilet mit Pommes frites, Dillsauce & hausgemachtem Gurkensalat
	a1 g 8	i	a1 c g i 8	a1 c g i j 8	a1 d g 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	Kumpir- Gefüllte Backkartoffel mit Käse & Rotkohlsalat, dazu Tomate, Gurke & Crème fraîche g i j 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	Pizza Margherita mit frischen Tomaten, Oregano & Rucola a1 g 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	Tofu-Bolognese auf Fusilli mit Rucola & Grana Padano a1 f g k 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit hausgemachtem Pesto h3 7,00 € (Gäste: 8,00 €)	Pasta mit Roote-Beete-Pesto, Schafskäse & Rucola a1 c g i 8 7,00 € (Gäste: 8,00 €)
Salat	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurtdressing	Radicchio-Fenchel- Orangensalat mit Walnüssen & geräucherten Tofuwürfel, dazu Zitronen-Sojajoghurt-Dressing	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing
	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 €)
Je					

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Gemüsejulienne & Klößchen



Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwerzt, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel

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 übermassigem Verzehr abführend wirken

Die Angaben über die Inhaltstoffe 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!



