Speiseplan vom 14.07. bis 18.07.2025

Mitarbeitercasino der Ärztekammer Niedersachsen

nimm mich mit!

ESSKLASSE CATERING & GASTRONOMIE

	Montag 14. Jul	Dienstag 15. Jul	Mittwoch 16. Jul	Donnerstag 17. Jul	Freitag 18. Jul
Menü 1	Gefülltes Hähnchen "Florenz" an Bandnudeln mit Tomatensauce & Babyspinat a1 c g i 8 **7,50 € (Gäste: 8,50 €)**	Gebutterte Rote-Bete-Gnocchi mit cremigem Schweinegeschnetzeltem, Zucchinigemüse & gerösteten Sonnenblumenkernen a1 c g i 8 **7,50 € (Gäste: 8,50 €)**	Gratiniertes Hähnchenbrustfilet mit Hirtenkäse gratiniert auf Kartoffel-Zucchini-Gemüse & hausgemachtem Ajvar-Dip g 8 **7,50 € (Gäste: 8,50 €)**	Schweinekammsteak mit Zwiebel-Mais-Gemüse, Ofenkartoffel & Kräuterquark a1 g 8 **7,50 € (Gäste: 8,50 €)**	Cremiges Seelachs-Frikassee mit Erbsen, Karottengemüse & frischem Dill auf Basmatireis a1 c d g 8 **7,50 € (Gäste: 8,50 €)**
Menü 2	Penne Rigatoni mit Romanesco, Mandeln, Oliven & frischer Paprika a1 c h1 **7,50 € (Gäste: 8,50 €)**	Gratinierte "Smashed Potatoes" auf Ratatouille-Gemüse, dazu hausgemachter Kräuterschmand g i 8 **7,50 € (Gäste: 8,50 €)**	Ofengebackene Laugen-Käse-Knödel auf cremiger Rahm-Porree, Grana Padano & frischen Kräutern a1 g 8 **7,50 € (Gäste: 8,50 €)**	Marinierter Naturtofu im Butter-Chicken-Style mit frischem Spinat & Bulgur a1 f i j **7,50 € (Gäste: 8,50 €)**	Käsige Gemüsemaultaschen mit Röstzwiebeln, süßem Senf Dip & fruchtigem Salat a1 c g f 8 **7,50 € (Gäste: 8,50 €)**
Salat	Feldsalat mit Croutons, Preiselbeerdressing & gebratenen Geflügelstreifen c i j **7,50 € (Gäste: 8,50 €)**	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing d **7,50 € (Gäste: 8,50 €)**	Couscous-Salat mit Granatapfelkerne, Blattpetersilie, Minze & gegrillten Hähnchenspießen g **7,50 € (Gäste: 8,50 €)**	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing a1 g **7,50 € (Gäste: 8,50 €)**	Tomaten-Brotsalat mit roten Zwiebeln & Schnittlauch in hellem Balsamico-Dressing, dazu gebackener Fetakäse a1 c g **7,50 € (Gäste: 8,50 €)**
Suppe der Woche	Champignoncremesuppe mit Kräuter-Sahnehaube a1 g i 8 **2,40 € (Gäste: 2,70 €)**				
Dessert	Zitronenpudding mit gerösteten Mandeln a1 g h 8 **1,60 € (Gäste: 1,90 €)**	Bananenquark mit Caramel a1 g 8 **1,60 € (Gäste: 1,90 €)**	Kaltschale von der Himbeere a1 **1,60 € (Gäste: 1,90 €)**	Vanillequark mit frischen Früchten g 8 **1,60 € (Gäste: 1,90 €)**	Knusper Müsli & Joghurt a1 g 8 **1,60 € (Gäste: 1,90 €)**

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!

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 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!

= vegetarisch!

= vegan!

URSPRUNG Gutes aus deutschen Regionen

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region