

Speiseplan vom 27.10. bis 31.10.2025

Mitarbeitercasino der Ärztekammer Niedersachsen



	Montag 27. Okt	Dienstag 28. Okt	Mittwoch 29. Okt	Donnerstag 30. Okt	Freitag 31. Okt
Menü 1	Gebratene Hähnchenbrust vom Hofgeflügel in Champignonrahm & Wildreis a1 g i 8 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Gebackene Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt, dazu Kräuterreis & eine pikante Balkansauce a1 g i 8 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Gratinierter Makkaroni-Lasagne mit Mozzarella, Gorgonzola Creme & geschmorten Tomaten a1 c g i 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Schlemmerfilet Bordelaise mit gebackenen Kartoffelecken & Remouladensauce dazu Blattsalate mit Hausdressing a1 c d g n 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Geschlossen - Reformationstag
Menü 2	Gebackener Camembert an Preiselbeeren mit frischem Baguette & einem Salat a1 c g 8 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Tagliatelle an hausgemachtem Pesto Genovese mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen & Rucola a1 c g 8 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Überbackene Pfannkuchen, gefüllt mit Champignons & Lauch a1 c g i j 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Chili sin Carne mit Bohnen & Mais, dazu Thymianreis i j 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Geschlossen - Reformationstag
Salat	Frischer spanischer Salat mit Thunfisch, Zwiebeln & "Italien-Dressing" d 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni & Joghurt-Dressing g 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & Kräuter-Knoblauch-Dressing g 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing g 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Geschlossen - Reformationstag
Suppe der Woche	Frische Karotten-Ingwer-Kokossuppe mit gebackener Petersilie i 2,40 € (Gäste: 2,70 €)				Geschlossen - Reformationstag
Dessert	Himbeercreme mit frischen Früchten g 8 1,60 € (Gäste: 1,90 €)	Blaubeergrütze & Schokozigarre - 1,60 € (Gäste: 1,90 €)	Mousse au Chocolat g 8 1,60 € (Gäste: 1,90 €)	Frucht-Gelee mit Vanillesauce g 8 1,60 € (Gäste: 1,90 €)	Geschlossen - Reformationstag

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