

Speiseplan vom 03.11. bis 07.11.2025

Mitarbeitercasino der Ärztekammer Niedersachsen



	Montag 03. Nov	Dienstag 04. Nov	Mittwoch 05. Nov	Donnerstag 06. Nov	Freitag 07. Nov
Menü 1	Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst & Petersilienkartoffeln, dazu Senf ij 2 3 7 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Kohlroulade mit Hackfleisch gefüllt, Zwiebel-Honig-Jus & Kartoffelstampf a1 ij g 2 3 7 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Schmorbraten vom Weideochsen mit deftigem Apfelrotkohl & Kartoffelklöße a1 ij 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Ofenfrischer Schweinebraten mit Rosenkohl & Schupfnudeln a1 fg ij 2 3 7 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Wirsingkohl-Kartoffeleintopf mit Bockwurst & Bauernbrötchen ij 2 3 7 7,50 € (Gäste: 8,50 €)
Menü 2	Gnocchi-Pfanne mit Spitzkohl & Tomaten, dazu ein Kräuterdip & Sonnenblumenkerne a1 g 8 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Gebackene Blumenkohl-Käsetaler an Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln a1 g 8 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Spitzkohl-Kartoffelrösti mit Waldpilzen in Rahm & gebratenem Zucchini-Gemüse a1 c g 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Gratinierter Kaisergemüse, dazu Kartoffeln & ein kleiner, gemischter Salat a1 c g ij 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Kartoffel-Weißkohlaufauf mit sautiertem Paprika-Zwiebelgemüse ij 2 3 7 7,50 € (Gäste: 8,50 €)
Salat	Feldsalat mit Croutons, Preiselbeerdressing & gebratenen Geflügelstreifen c ij 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing d 7,50 € (Gäste: 8,50 €)	Couscous-Salat mit Granatapfelkerne, Blatt Petersilie, 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	Sauerkraut-Cremesuppe mit einem Klecks Curry-Schmand g 2 8 11 2,40 € (Gäste: 2,70 €)				
Dessert	Karamellpudding g 1,60 € (Gäste: 1,90 €)	Joghurt mit Honig & Knuspermüsli g 1,60 € (Gäste: 1,90 €)	Bayrisch Creme mit Pfirsichsauce g 1,60 € (Gäste: 1,90 €)	Früchtequark g 1,60 € (Gäste: 1,90 €)	Panna Cotta mit Obstpüree g 8 1,60 € (Gäste: 1,90 €)

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!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

AKTIONSWOCHEN

ESSKLASSE
CATERING & GASTRONOMIE



KOHL IST COOL!

DAS WIRD IHNEN
SCHMECKEN

 = vegetarisch!

 = vegan!

