

Speiseplan vom 30.03. bis 03.04.2026

Mitarbeitercasino der Ärztekammer Niedersachsen



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	30. Mrz	31. Mrz	01. Apr	02. Apr	03. Apr
Menü 1	Deftiger Hackfleisch-Gemüseauflauf mit Kartoffeln, dazu ein kleiner Salat	Hackbällchen Toskana in pikanter Gemüse-Tomatensauce an Pasta "Mista"	Gebackenes Schweineschnitzel an geschwenktem Gemüse mit Pommes frites & pikanter Sambal Sauce	Geschnetzeltes vom Hofgeflügel mit buntem Gemüse in fruchtiger Currysauce auf gebuttertem Reis	Karfreitag
	a1 c g i j 8	a1 c i	a1 c g 8	a1 g 8	
	7,50 € (Gäste: 8,50 €)	7,50 € (Gäste: 8,50 €)	7,30 € (Gäste: 8,30 €)	7,30 € (Gäste: 8,30 €)	
Menü 2	Thailändisches Gemüsecurry mit Sprossen & Duftreis	Gefüllte Zucchini auf Tomatensauce dazu Couscous garniert mit Rucola	Farfalle mit Spinat-Käsesauce garniert mit Rucola & gerösteten Mandeln	Mediterrane Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln & Kräuterquark	Karfreitag
	a1 c g 8	a1 g 8	a1 g h1 8	a1 g 8	
	7,50 € (Gäste: 8,50 €)	7,50 € (Gäste: 8,50 €)	7,30 € (Gäste: 8,30 €)	7,30 € (Gäste: 8,30 €)	
Salat	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt-Sauce	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce	Karfreitag
	c g	a1 g	g	g	
	7,50 € (Gäste: 8,50 €)	7,50 € (Gäste: 8,50 €)	7,30 € (Gäste: 8,30 €)	7,30 € (Gäste: 8,30 €)	
Suppe der Woche	Cremesüppchen von der Erbse mit frischer Minze & Kokosmilch				
	a1 i				
	2,40 € (Gäste: 2,70 €)				
Dessert	Panna Cotta mit Fruchtsauce	Quarkspeise mit Früchten	Süße Grütze mit weißer Schokolade	Milchreis mit Himbeersauce	Karfreitag
	a1 g 8	a1 g 8	a1 g 8	a1 g 8	
	1,60 € (Gäste: 1,90 €)	1,60 € (Gäste: 1,90 €)	1,60 € (Gäste: 1,90 €)	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 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 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