

Speiseplan vom 10.08. bis 14.08.2026

Mitarbeitercasino der Ärztekammer Niedersachsen



	Montag 10. Aug	Dienstag 11. Aug	Mittwoch 12. Aug	Donnerstag 13. Aug	Freitag 14. Aug
Menü 1	Schweine-Medaillons mit Champignons in Sauerrahmsauce & gebutterten Rigatoni a1 c g i 8 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Gebratenes Hähnchen-Piccata an pikanter Tomaten-Paprika-Sauce, Brokkoli mit gerösteten Mandeln & gebacken Rosmarinkartoffelecken a1 c g h1 8 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Gebackene Frikadelle auf Bierjus, gedämpften Butterkartoffeln & karamellisierten Zwiebeln, dazu ein kleiner Salat a1 c g i j 8 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Gebratener Reis "Esterházy" mit Rührei, Sojakeimlingen, Hoisin-Sauce & gebratener Hühnchenbrust auf Thai-Basilikumöl a1 c f g i k 8 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Tagliarini in cremiger Dill-Meerrettichsauce mit gebutterten Wurzeln & Fisch-Nuggets a1 c g 8 7,30 € (Gäste: 8,30 €)
Menü 2	Knuspriges Sellerie-Schnitzel auf tomatisiertem Gemüse & Blumenkohl-Kartoffel-Püree a1 c g i 8 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Gebackene Honig-Süßkartoffel mit frischem Thymian auf Quinoa-Gemüse & hausgemachtem Pesto alla Genovese a1 h1 h2 i 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Gebratene Schupfnudeln mit Röstgemüse & Babyspinat a1 c g i 8 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Farfalle an kräftiger Gemüse-Bolognese, gehobeltem Grana Padano & frischer Rauke a1 c g i 8 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Gratinierter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln, dazu frisch gehackter Schnittlauch a1 g 8 7,30 € (Gäste: 8,30 €)
Salat	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing g 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette a1 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing i 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing j 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce g 7,30 € (Gäste: 8,30 €)
Suppe der Woche	Fruchtige Minestrone mit frischen Kräutern a1 i 2,40 € (Gäste: 2,70 €)				
Dessert	Schokoladenmousse mit Beerenmark g 8 1,60 € (Gäste: 1,90 €)	Waldbeerencreme mit Topfen a1 g 8 1,60 € (Gäste: 1,90 €)	Zitronenpudding mit gerösteten Mandeln a1 g h 8 1,60 € (Gäste: 1,90 €)	Marinierte Orange mit frischer Minze - 1,60 € (Gäste: 1,90 €)	Rote Grütze mit Vanillesauce 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 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