

Speiseplan vom 28.09. bis 02.10.2026
Mitarbeitercasino der Ärztekammer Niedersachsen



	Montag 28. Sep	Dienstag 29. Sep	Mittwoch 30. Sep	Donnerstag 01. Okt	Freitag 02. Okt
Menü 1	Ofengebackener Fleischkäse mit geschmorten Zwiebeln, süßem Senf, Krautsalat & Kartoffelkräuterstampf a1 c g i j 8 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Wiesen Backhendl, mit Radieschenstreifen, Mayonnaise & Kartoffel-Gurken-Salat a1 c g i j 8 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Kleine Schweinshaxe an Malzbierjus, dazu Sauerkraut & Petersilienkartoffeln g i j 8 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Kammbraten vom Schwein mit Bratensauce, Blaukraut & kleinen Semmelknödeln mit Bröselbutter a1 c g i j 8 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Saftiges Backfischfilet mit hausgemachter Remouladensauce, Beilagensalat & Röstkartoffeln a1 c d g i 8 7,30 € (Gäste: 8,30 €)
Menü 2	Spinatknödel mit Wurzelgemüse & Emmentaler-Käsesauce a1 c g i 8 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Allgäuer Käsespätzle mit jungem Lauch, Bergkäse & Röstzwiebeln a1 c g i j 8 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Semmelknödel mit Rahmschwammerln, Schnittlauchröllchen & Beilagensalat a1 c g i 8 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne an Honig-Rosmarin-Rahm & gebackener Rauke a1 c g i 8 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Gratinierter Röst-Ecken mit Obatzter, Gouda, Kräuterdip & Rohkost-Sticks c g i j 8 7,30 € (Gäste: 8,30 €)
Salat	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurtdressing d 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing g 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing c g 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Blattsalate der Saison mit gefüllten Scheiben vom Frischkäse-Wrap, dazu ein Essig-Öl-Dressing g 7,30 € (Gäste: 8,30 €)	Waldorfsalat mit Knollensellerie, Schmand, Apfel & Walnüssen g h1 i 7,30 € (Gäste: 8,30 €)
Suppe der Woche	Altbayrische Lauchcremesuppe mit Laugenbrotstücken a1 g i j 2,40 € (Gäste: 2,70 €)				
Dessert	Karamellpudding mit Vanillesauce g 1,60 € (Gäste: 1,90 €)	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen g h3 8 1,60 € (Gäste: 1,90 €)	Joghurt mit Müsli & Beeren g 8 1,60 € (Gäste: 1,90 €)	Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln a1 g 8 1,60 € (Gäste: 1,90 €)	Beerenkompott mit Vanille Crumble a1 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 Natrium, 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!

AKTIONSWOCHEN

ESSKLASSE
CATERING & GASTRONOMIE

BAYRISCHE SPEZIALITÄTEN ZUM
OKTOBERFEST!
JO MEI, IS DAS LECKER...

DAS WIRD IHNEN
SCHMECKEN

= vegetarisch!

= vegan!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region