

Speiseplan

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 13.05.2024	Schweinefrikadelle Aw,C braune Soße I Leipziger Allerlei Salzkartoffeln 	Kaiserschmarrn Aw,C,G Vanillesoße G 	Frühlingsrolle Aw,C,F Chinagemüse in süß-saurer Soße Aw,F Reis 
Dienstag 14.05.2024	Thüringer Rostbratwurst 4 Senf J gebundene Möhren G Kartoffelpüree G 	gedünstetes Seelachs- filet D , Petersiliensoße G Wachsbohnsalat Salzkartoffeln 	Gemüseintopf mit Zucchini, Tomaten und Kartoffeln I
Mittwoch 15.05.2024	Rindfleisch Meerrettichsoße 3,G,L Rote Bete Salat 5 Salzkartoffeln	Puten-Ananas-Curry G Salat Reis	Quark-Grießauflauf mit Kirschen Aw,C,G 
Donnerstag 16.05.2024	Käsesoße 1,G Möhren-Apfel-Rohkost 3 Nudeln Aw 	Hühnersuppe mit Gemüse und Reis I	Eieromelett C,G buntes Rahmgemüse* G,I Salzkartoffeln 
Freitag 17.05.2024	paniertes Seelachsfilet Aw,D Dill-Senfsoße G,J Salat Reis	Chili con Carne* Roggenbrötchen Agrw,F,G 	Kräuterquark G Salat Salzkartoffeln 
Samstag 18.05.2024	grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln I		3 Zucchini-Möhren-Puffer C saure Sahne Dip G Salat 
Pfingsten Sonntag 19.05.2024	Putengulasch Mischgemüse* Salzkartoffeln		Tortelloni "Ricotta- Spinat" Aw,C,G Tomatensoße Salat 

Legende:  mit Schweinefleisch  vegetarisch  vegan Änderung vorbehalten



**Alternativ
bieten wir Ihnen
täglich an:**

Grießbrei 5,Aw,G mit Fruchtmus 1,3 
Rührei C , Rahmspinat G und Kartoffelpüree G 
Fusilli-Nudeln Aw mit Tomatensoße und Salat 
mit oder ohne geriebenen Hartkäse 1,2,G

**Kennzeichnungspflichtige
Zusatzstoffe und Allergene,
bitte Rückseite beachten!**

Küche Salzdahlumer Straße
(zuständig für Klinikum
Salzdahlumer Straße)
T Durchwahlen -2339 und -2210

Küche Celler Straße
(zuständig für Kliniken
Celler Straße und Holwedestraße)
T Durchwahlen -3206 und -3207

Frühstück und Abendessen:

entcoffeinierter Kaffee
schwarzer Tee
Früchtetee
Kamillentee
Fencheltee
Pfefferminztee

Kaffeesahne **G**
Zucker
Süßstoff
Zitronensaft

Graubrot **Arw**
Weißbrot **Aw**
Schwarzbrot **Arw**
Knäckebrot, dunkel **Ar**
Zwieback **Agw,F,G**

Butter **G**
Margarine **1**
Gouda 30% **G**
Emmentaler 45% **G**

magerer Naturfrischkäse **G**
magerer Kräuterfrischkäse **G**
fetter Naturfrischkäse **G**
fetter Kräuterfrischkäse **G**

Naturquark **G**
Kräuterquark **G**
magerer Naturschmelzkäse **2,G**
fetter Naturschmelzkäse **G**

Putenbrust **2,3,4**
Geflügelmortadella **2,3,4**
Bierschinken **2,3,4**
Kochschinken **2,3,4**

Hähnchenstreichpastete **2**
Delikatessleberwurst **2**

Fleischsalat **2,3,4,C,F,J**

zusätzlich zum Frühstück:

Kaffee
Brötchen **Agw**
Roggenbrötchen **Agw,G**
hartgekochtes Sonntagsei **C** + Salz
(aus Freilandhaltung)

Erdbeerkonfitüre
Pfirsich-Maracuja-Konfitüre
Honig, cremig

zusätzlich zum Abendessen:

Tomatenhering **D,J**

Mittagessen: Erläuterungen der Speisen, die auf der Vorderseite mit einem * gekennzeichnet sind.

- **buntes Rahmgemüse:** Gemüsemischung aus Erbsen, Porree, Sellerie und Karotten in heller Soße, mit Sahne verfeinert
- **Chili con Carne:** Schweine-Hackfleisch-Eintopf mit Kidneybohnen, Mais und Tomaten
- **Mischgemüse:** aus Karottenscheiben, Erbsen, Kohlrabistreifen und Wachsbrockbohnen

Deklaration

In unseren Speisen sind folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten:

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel (n)

enthält Allergene

- Ad = glutenhaltiges Getreide (Dinkel, eine Weizenart)
- Ag = glutenhaltiges Getreide (Gerste)
- Ah = glutenhaltiges Getreide (Hafer)
- Ar = glutenhaltiges Getreide (Roggen)
- Aw = glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch (einschließlich Laktose)
- Hh = Schalenfrüchte (Haselnuss)
- Hm = Schalenfrüchte (Mandel)
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
- M = Lupinen

Trotz sorgfältiger Lagerung und Herstellung unserer Erzeugnisse können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.