

Städtisches Klinikum Lüneburg | Unser Speisenangebot für Sie

S1

Montag 29.04.2019	Dienstag 30.04.2019	Mittwoch 01.05.2019	Donnerstag 02.05.2019	Freitag 03.05.2019	Samstag 04.05.2019	Sonntag 05.05.2019
----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

Unsere Menüberaterinnen werden Sie nach Ihren Wünschen für den kommenden Tag, anhand der ärztlich verordneten Kostform, befragen.

Tagessuppe

Menü 1
Vollkost

Menü 2
leichte
Vollkost

Menü 3
Vegetarisch

	Selleriecremesuppe ^{F,H1}			Tomatencremesuppe ^F		Rinderbrühe mit Fleischklößchen ^{A1,N}
Hackbraten ^{A1,E,N,H,I} an brauner Soße, dazu Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^K	Spaghetti ^{A1} Bolognese ³ mit Parmesankäse ^{F,N,2} und Salatschälchen	Spargelragout in Sauce Hollandaise ^{F,I,N,2} , Schweineschnitzel ^{A1,H} und Salzkartoffeln ^K	Gyros mit Tzatziki ^F dazu Djuvecris und Krautsalat ^{3,6}	Rindergeschnitzeltes Jäger Art ^{F,2,5} mit Spätzle ^{A1,N}	Erbsensuppe mit „Wat in“ ^{K,H1,2,3} dazu Brötchen ^{A1,A2,A3,E}	Putengeschnitzeltes in Champignonsoße ^F mit Fingermöhren und Reiskugel
Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße ^F , Petersilien-Möhren und Salzkartoffeln ^K	Kassler Braten vom Schwein ^{2,3,5} an Bratensoße mit Blumenkohl und Dampfkartoffeln ^K	Spargelragout in Sauce Hollandaise ^{F,I,N,2} , Jungschweinerückenbraten und Salzkartoffeln ^K	Bunter Gemüseeintopf ^{H1,K} (mit Zucchini, Möhre, Sellerie, Steckrübe, Kartoffel) und Fleischklößen ^{A1,N}	Gedünstetes Fischfilet ^C mit Dijon Senf Soße ^{F,I} , Brokkoli und Salzkartoffeln ^K	Möhreneintopf ^{H1,K} mit Hühnerfleisch und Brötchen ^{A1,A2,A3,E}	Putengeschnitzeltes in Champignonsoße ^F mit Fingermöhren und Reiskugel
3 Pfannkuchen ^{A1,N,F} mit Blaubeerragout und <u>Vanillesauce</u> ^F	Bunte <u>Nudelpfanne</u> ^{A1,H3} mit Basilikum-Tomatensoße	Omelette ^{F,N} mit <u>Rahmspinat</u> ^F und Kartoffelpüree ^F	<u>Asiatische Teigtasche</u> ^{A1,E,J} auf Currysoße ^F mit Bratnudeln	<u>Dinkel-Mandel Bratling</u> ^{A5,F,G1,I,J} an Tomaten-Gemüse-Reis mit Basilikum-Sahne-Soße ^F	<u>Gemüsebällis à la Provence</u> ^{E,A1,A5,I,J} mit Tomatensoße, Cous Cous ^{A1} und Salat	Gebackene Käseschnitte ^{F,A1,A2,A3,2} an Kräutersoße ^F und Gemüse- <u>Wildreis</u>

Die unterstrichenen und fett gekennzeichneten Produkte in Menü 3 sind mit Produkten aus natürlichem Anbau hergestellt bzw. verarbeitet.

Dessert


Pfirsichkompott	Milchreis Becher ^{F,N}	Kirschjoghurt ^F	Buttermilchdessert Becher ^F	Vanillepudding ^F	Saisonales Obststück	Schokoladenpudding Becher ^F
-----------------	---------------------------------	----------------------------	--	-----------------------------	----------------------	--

Allergene A: Glutenhaltig (1Weizen,2 Roggen,3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kamut, 7 Emmer, 8 Einkorn, 9 Grünkern) , B: Krebstier (1 Krebs, 2 Shrimps, 3 Garnelen, 4 Langusten, 5 Scampis), C: Fisch/Erzeugnisse, D : Erdnuss/Erzeugnisse, E: Soja/ Erzeugnisse, F: Milch / Erzeugnisse, G: Schalenfrüchte (1 Mandel, 2 Pistazien, 3 Haselnüsse, 4 Walnüsse, 5 Paranüsse, 6 Pekannüsse, 7 Macadamianüsse, 8 Queenlandnüsse, 9 Cashewkerne) H: Sellerie/Erzeugnisse (1 Knollensellerie, 2 Bleichsellerie, 3 Staudensellerie) , I: Senf/Erzeugnisse, J: Sesamen/Erzeugnisse, K: Schwefeldioxid/Sulfite , L: Lupine/Erzeugnisse , M: Weichtiere (1 Schnecken, 2 Abalone, 3 Oktopus, 4 Tintenfisch, 5 Calamares, 6 Muschel/Austern) N: Eier/Erzeugnisse


1: mit Farbstoffen, 2: mit Konservierungsstoffen, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: mit Phosphat, 6: mit Süßungsmittel, 7: geschwärzt, 8: gewachst (bei Früchten), 9: geschwefelt

Stellen Sie sich Ihr Frühstück bzw. Ihr Abendessen anhand der ärztlich verordneten Kostform und Ihren Wünschen mit nachfolgenden Komponenten zusammen:

Am Mittwoch und am Sonntag bieten wir ein hartgekochtes Frühstücksei aus artgerechter natürlicher Haltung

 <p>Vollkost-Frühstück</p>	Kaffee, versch. Teesorten, Kakao, Milch Weizen ^{A1,A3,E} , Roggen ^{A1,A2,A3,E} oder Körnerbrötchen ^{A1,A2,A3,E}	Butter oder Margarine Graubrot ^{A1,A2} , Vollkorn-Fitnessbrot ^{A1,A2,A3,A4} , Schwarzbrot ^{A1,A2} , Feinbrot ^{A1,A2} , Weißbrot ^{A1} , Knäckebrot ^{A2,F} , Zwieback ^{A1,A3,F}	Frucht- oder Naturjoghurt und Handobst Vegetarischer Brotaufstrich
	Versch. Konfitüren: Erdbeer, Kirsch, Himbeere, Pfirsich-Maracuja, Pflaumenmus ¹ , Nuss-Nougat Creme ^{G,F} , Honig Versch. Aufschnitt & Käse: Gekochter Schinken ^{1,3,8} , Leberwurst ^{1,3} , Mettwurst ^{1,2,3,8,I} , Mortadella mit Pistazien ^{1,3,8,G2} , Putenbrust ^{1,8,12,H,I,F} Maasdamer Käse 30%, Gouda, Naturquark, Streich- oder Frischkäse		
<p>Vollkost-Abendessen</p>	Entkoffeinierten Kaffee, versch. Teesorten, Kakao, Milch Graubrot ^{A1,A2} , Vollkorn-Fitnessbrot ^{A1,A2,A3,A4} , Schwarzbrot ^{A1,A2} , Feinbrot ^{A1,A2} , Weißbrot ^{A1} , Knäckebrot ^{A2,F} , Zwieback ^{A1,A3,F}	Butter oder Margarine Naturjoghurt Geflügel ^{1,4,N,H,E} Fleisch ^{1,3,8,N,E,I} oder Heringssalat ^{1,N,H,I}	
	Versch. Konfitüren: Erdbeer, Kirsch, Himbeere, Pfirsich-Maracuja, Pflaumenmus ¹ , Nuss-Nougat Creme ^{G,F} , Honig Versch. Aufschnitt & Käse: Kasselerbraten ^{1,3,8} , Roher Schinken ^{1,3,H} , Putensalami ^{1,3} , Leberwurst ^{1,3} , Geflügeljagdwurst ^{1,2,3,8,12,H} Edamer 30%, Butterkäse, Tilsiter, Babybel, Kräuterfrischkäse, Briesnack, Kräuterquark Vegetarischer Brotaufstrich		

Am Mittwoch und am Sonntag bieten wir ein hartgekochtes Frühstücksei aus artgerechter natürlicher Haltung

 <p>Leichte Vollkost-Frühstück</p>	Kaffee, versch. Teesorten, Kakao, Milch Weizen ^{A1,A3,E} , Roggen ^{A1,A2,A3,E} oder Körnerbrötchen ^{A1,A2,A3,E}	Butter oder Margarine Graubrot ^{A1,A2} , Vollkorn-Fitnessbrot ^{A1,A2,A3,A4} , Schwarzbrot ^{A1,A2} , Feinbrot ^{A1,A2} , Weißbrot ^{A1} , Knäckebrot ^{A2,F} , Zwieback ^{A1,A3,F}	Frucht- oder Naturjoghurt und Handobst
	Versch. Konfitüren: Erdbeer, Kirsch, Himbeere, Pfirsich-Maracuja, Pflaumenmus ¹ , Nuss-Nougat Creme ^{G,F} , Honig Versch. Aufschnitt & Käse: Gekochter Schinken ^{1,3,8} , Leberwurst ^{1,3} , Mortadella mit Pistazien ^{1,3,8,G2} , Putenbrust ^{1,8,12,H,I,F} Maasdamer Käse 30%, Gouda, Naturquark, Streich- oder Frischkäse		
<p>Leichte Vollkost-Abendessen</p>	Entkoffeinierten Kaffee, versch. Teesorten, Kakao, Milch Graubrot ^{A1,A2} , Vollkorn-Fitnessbrot ^{A1,A2,A3,A4} , Schwarzbrot ^{A1,A2} , Feinbrot ^{A1,A2} , Weißbrot ^{A1} , Knäckebrot ^{A2,F} , Zwieback ^{A1,A3,F}	Butter oder Margarine Naturjoghurt Geflügelsalat ^{1,4,N,H,E}	
	Versch. Konfitüren: Erdbeer, Kirsch, Himbeere, Pfirsich-Maracuja, Pflaumenmus ¹ , Nuss-Nougat Creme ^{G,F} , Honig Versch. Aufschnitt & Käse: Kasselerbraten ^{1,3,8} , Putensalami ^{1,3} , Leberwurst ^{1,3} , Geflügeljagdwurst ^{1,2,3,8,12,H} Edamer 30%, Butterkäse, Kräuterfrischkäse, Briesnack, Kräuterquark		

Das Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit und eine schnelle Genesung. Sie haben Fragen zum Essen? Sie erreichen uns unter Tel. 04131 77 2540 oder 77 2542
 Sonderkostformen werden laut Diätkatalog des Städtischen Klinikums Lüneburg GmbH gereicht.
 Änderungen des Speiseplanes vorbehalten