Psychiatrische Klinik Lüneburg | Unser Speisenangebot für Sie

Winter 1

	Montag 09.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 11.11.2026	Donnerstag 12.11.2026	Freitag 13.11.2026	Samstag 14.11.2026	Sonntag 15.11.2026
Frühstück	Kaffee[14], Brötchen[A1,A2,A3,A4,C,F,G,I,J], Marmelade, Butter[G], Wurst[2,3,5], Käse[G], Frischkäse[G], So. ein Frühstücksei…Stellen Sie sich das Frühstück mittels den vorgegeben Karten und Bestelllisten zusammen						
Mittagessen							
Menü 1 Vegetarisch	Kohlrabi-Käse-Medaillon[A1,A4,C,G,K] Schnittlauchsauce[A1,G], Salzkartoffel und Karotten	Champignon-Tomaten-Nudelpfanne[A1,B1,C,G] mit gemischtem Salat C,G,I,,F,B,K,2,3	Überbackener Herbstsauflauf[A,B,C,G] mit Schnittlauchsauce[A,G] und Salatbeilage C,G,I,F,B,K,2,3	Vegetarische Kohlpfanne mit Tofu[A1,G,F], Bohnensalat[10] und Kartoffeln	Gemüse Knusperschnitzel[A1,A4,A5,C] mit Kräutersauce[A1,G], Kartoffeln und Karottensalat[2,3,10,K]	Vegetarischer Gemüse-Reiseintopf mit Tofu[B1,F] und Brötchen[A1,A3,F]	Rösti-Ecken[A1] mit Champignon-Gemüseragout[A1,B,G]
Menü 2 Leichte Vollkost	Geflügelfrikadelle[A1,C] mit fruchtiger Ananassauce[A1,G], Karotten-Reis und Salat C,G,I,F,B,K,2,3	Gedünstetes Fischfilet[D] mit Zitronensauce A1,G Reis und Salat C,G,I,F,B,K,2,3	Putensteak[A1] mit Rahmgemüse[A1,G] und Nudeln[A1,C]	Geschmortes Kalbsgulasch[A1,B1,G] mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce mit Champignons A1,B1,G, Brokkoli und Reis	Gemüse-Reiseintopf[B1] mit Rindfleischstreifen und Brötchen[A1,A3,F]	Hähnchenroulade[G,B] „Broccoli“ mit Geflügeljus[A1,G], Möhren und Kartoffeln
Menü 3 Vollkost	4 Rote-Bete-Puffer A1,G mit Kräuterquark[G] und Salat B,C,G,I,1,3	Szegediner Gulasch A1,G (Schwein) mit Sauerkraut und Kartoffelpürre[A1,G]	Mexikanischer Bohneneintopf (Rind) mit Brötchen[A1,A3,F]	Bayrischer Leberkäse (Schwein)[2,3,5] mit süßem Senf, Wirsinggemüse[A1,G,2,3,5] und Kartoffelpüree[A1,G]	Seelachsfilet[A1,D,I] mit Tomaten-Basilikumsauce[A1,G,2,4], Reis und Karottensalat 2,3,10,K	Linsensuppe[2,3] mit Schinkenwürstchen 1,2,3,4,5,B3,F,I und Brötchen[A1,A3,F]	Hähnchenroulade[G,B] „Broccoli“ mit Geflügeljus[A1,G], Möhren und Kartoffeln
Dessert	Karamellpudding[G]	Vanillelpudding[1,G]	Apfelmus/Erdbeere	Nusspudding[A1,M3]	Strudelpudding[G,1]	Grießdessert[A1,G]	Bauer Fruchtjoghurt[G]
zum Kaffee			Mandelkuchen A1,A3,C,M1,G			Schmandkuchen A1,A3,C,F,G,M1	

Alternativ zum Mittagessen oder Abendbrot: Salatteller bestehend aus: Blattsalatmischung mit Tomatenecken, Gurken, Mais und Möhren[B,G,C,J,K,1,2,3]

Salatteller	mit Ei	mit Geflügelstreifen	mit Fetawürfel[G]	mit Thunfisch	mit Käsestreifen[G]	mit Croutons[A1,B,G]	mit Schinkenstreifen (Schwein)[2,3]

Abendbrot Stellen Sie sich Ihr Abendessen neben den Bestandteilen Brot[A1,A2,A4], Butter[G], Margarine[1] etc. anhand der Bestellliste / Karte zusammen

Das Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit und eine schnelle Genesung. Sie haben Fragen zum Essen?
Sie erreichen uns unter Tel. 04131 60 144210

1: Farbstoffen, 2: Konservierungsstoffen, 3: Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: Phosphat, 6: Chinin-haltig, 7: geschwärzt, 8: gewachst (bei Früchten), 9: geschwefelt, 10: Süßungsmittel/ Saccharin, 11: Süßungsmittel/ Cyclamat,12: Süßungsmittel/Aspartam, 13: Süßungsmittel/Acesulfam K, 14: Koffeinhaltig A: Glutenhaltig, A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel, A6: Kamut, A7: Emmer, A8: Einkorn, A9: Grünkern, B: Sellerie, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Milch/Laktose, H: Weichtiere, I: Senf, J: Sesam, K: Schwefeldioxid/ Sulfite, L: Lupine, M: Schalenfrüchte, M1: Mandeln, M2: Pistazien, M3: Haselnüsse, M4: Walnüsse, M5: Paranüsse, M6: Pekanüsse, M7: Macadamianüsse, M8: Cashewnüsse, N: Krebstiere

Im Verbund der GESUNDHEITSHOLDING LÜNEBURG

SERVICE PLUS LÜNEBURG