Psychiatrische Klinik Lüneburg | Unser Speisenangebot für Sie

Winter 2

	Montag 16.11.2026	Dienstag 17.11.2026	Mittwoch 18.11.2026	Donnerstag 19.11.2026	Freitag 20.11.2026	Samstag 21.11.2026	Sonntag 22.11.2026
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	Karotten-Röstling[A,C] mit Kaisergemüse und Kartoffeln	Grießbrei mit Beerensauce	Gefüllte Zucchini [,G] mit Schnittlauchsauce[A1,G], Kartoffeln und Salat C,G,I,F,B,K,2,3	Gnocchi Pomodoro[A1,C,G] mit Salat[C,G,I,F,B,K,2,3]	Gabelspaghetti[A1,C] mit Gemüsestreifen in Gorgonzolasauce[A1,B,G,1] und Salat[B,C,F,G,I,K,2,3]	Veg. Erbsensuppe[B,G] mit Brötchen	Asia-Tofu-Gemüse-Pilzpfanne in Kokossauce[A1,B,G,F] mit Langkornreis
Menü 2 Leichte Vollkost	Rindfleischbällchen [A1,B,C,I] im Tomatensud [A1,2,4] mit Reis und Salatbeilage C,G,I,F,B,K,2,3	Gedünstetes Fischfilet in Kräutersauce[A1,G] mit Salzkartoffeln und Gemüse[B1]	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“[2,3,5,A1,B,G] mit Spätzle[A1,C] und Salat C,G,I,F,B,K,2,3	Omelett[A1,C,G] mit Rahmspinat[A1,G] und Salzkartoffeln	Frikadelle (Geflügel)[A1,C,G,I] mit Bratensoße[A1,G], Kohlrabi und Salzkartoffeln	Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleischstreifen[B] und Brötchen[A1,A3,F]	Wildragout[A1,G] mit Broccoli und Salzkartoffeln
Menü 3 Vollkost	Kohlroulade (Schwein)[A1] mit Kümmeljus[A1,G] und Kartoffeln	Gefüllte Paprikaschote[A1,B,I] mit Tomatensauce[A1] und Reis	Steckrübeneintopf mit Mettenden (Schwein)[2,3,5,A1,B] und Brötchen[A1,A3,F]	Hähnchen geschnetzeltes in Paprika-Zwiebelsauce[A1,G,2,4] bunten Reis und Salatbeilage[C,G,I,F,B,K,2,3]	Gebratenes Schollen-Filet[A1,A2,D] mit Remoulade[A1,C,I,1,10], Salzkartoffeln und Mixsalat[C,G,I,F,B,K,2,3]	Erbsensuppe (Schwein)[B,G] mit Würstchen[2,3,5,B] und Brötchen	Wildragout[A1,G] mit Rotkohl (Schwein)[A1] und Salzkartoffeln
Dessert	Vanillepudding[G]	Mousse au Chocolat[G]	Nusspudding[A1,M3]	Karamellpudding[G]	Grießdessert[A1,G]	Bauer Fruchtjoghurt[G]	Schokopudding[G]
zum Kaffee			Apfelstreuselkuchen A1,A3,G,F			Friesenkirsch[A1,A3,G,F]	

Alternativ zum Mittagessen oder Abendbrot: Salatteller bestehend aus: Blattsalatmischung mit Kidney Bohnen, Zwiebelstreifen, Oliven und Gurken[1,2,3,B,C,D,G,I,K]

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

Im Verbund der GESUNDHEITSHOLDING LÜNEBURG

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

SERVICE PLUS LÜNEBURG