

# Psychiatrische Klinik Lüneburg | Unser Speisenangebot für Sie

Sommer 2

Montag 15.04.2024	Dienstag 16.04.2024	Mittwoch 17.04.2024	Donnerstag 18.04.2024	Freitag 19.04.2024	Samstag 20.04.2024	Sonntag 21.04.2024
----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

**Frühstück**

Kaffee<sup>14</sup>, Brötchen<sup>A1,A2,A3,A4,C,F,G,I,J</sup>, Marmelade, Butter<sup>G</sup>, Wurst<sup>2,3,5</sup>, Käse<sup>G</sup>, Frischkäse<sup>G</sup>, Mi & So ein Frühstücksei.....Stellen Sie sich das Frühstück mittels den vorgegeben Karten und Bestelllisten zusammen

**Mittagessen**

**Menü 1  
Vollkost**

2 Sesam-Karotten-Sticks <sup>A1,J</sup> mit Mango-Chutney und Bulgursalat <sup>A1</sup>	Köttbullar (Schwein) <sup>A1,C</sup> in Preiselbeerrahm sauce <sup>G</sup> mit Kartoffeln und Salat mit American Dressing <sup>C,G,I</sup>	Ofengebackener Leberkäse <sup>2,3,5</sup> (Schwein) mit süßem Senf, Krautsalat <sup>10</sup> und Kartoffelpüree <sup>A1,G,2</sup>	2 Süßkartoffel-Amaranth-Bratlinge mit Erbsen-Kräutersauce <sup>A1,G</sup> und Salat <sup>C,G,I</sup>	Seelachs in Eihülle <sup>A1,C,D,I</sup> mit Remoulade <sup>C,I,1</sup> , Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Chili con carne (Schwein/Rind) mit Brötchen <sup>A1</sup>	Gefüllter Schweinebraten <sup>G,3</sup> mit Kräuterjus <sup>A1,G</sup> , Romanesco und Gratin <sup>G</sup>
---	--	---	--	--	---	--

**Menü 2  
Leichte  
Vollkost**

Schweinerückensteak <sup>C</sup> mit Bratenjus <sup>A1,G</sup> , sommerlichem Gemüse <sup>B</sup> und Salzkartoffeln	2 Fischrouladen <sup>G</sup> mit cremigen Gemüwestreifen <sup>A1,B,G</sup> und Dillkartoffeln	Asiatische Gemüsesuppe <sup>A1,E,F</sup> mit Schweinefleisch und Glasnudeln	Putengeschnetzeltes mit Champignons <sup>A1,B,G</sup> , Gemüse und Reis	3 Königsberger Klopse <sup>A1,C</sup> (Schwein) mit Kapernsauce <sup>A1,G</sup> , Kartoffeln und rote Bete <sup>10</sup>	Gemüse-Rindfleisch-Eintopf mit Kartoffelwürfeln <sup>B</sup>	Gefüllter Schweinebraten <sup>G,3</sup> mit Kräuterjus <sup>A1,G</sup> , Romanesco und Salzkartoffeln
--	---	---	---	--	--	---

**Menü 3  
Vegetarisch**

Grüne Tortellini <sup>A1,C,G</sup> mit Gorgonzola-Birnensauce <sup>A1,G</sup>	Kräuter-Pilz-Pfanne mit Fetakäse <sup>G</sup> überbacken, Fladenbrot <sup>A1,A3,J</sup> und Rohkostsalat <sup>C,G,I</sup>	Polenta-Spinat-Schnitte <sup>A1,G</sup> mit Tomatensugo und Salat mit Balsamicodressing	Milchreis <sup>G</sup> mit Kirschen	Schupfnudelpfanne <sup>A1,C</sup> mit Blattsalat <sup>C,G,I</sup>	Chili sin carne (Soja) mit Brötchen <sup>A1</sup>	Gefüllte Paprikaschote <sup>A1,B,I</sup> mit Tomatensauce <sup>A1</sup> und Gratin <sup>G</sup>
---	---	---	-------------------------------------	---	---	---

**Dessert**

Panna Cotta <sup>G</sup>	Mousse au chocolat <sup>G</sup>	Müller Milchreis <sup>C,G,1</sup>	Wackelpudding <sup>1</sup>	Grießpudding <sup>A1,G</sup>	Buttermilchdessert <sup>G</sup>	Schokopudding <sup>G</sup>
--------------------------	---------------------------------	-----------------------------------	----------------------------	------------------------------	---------------------------------	----------------------------

**zum Kaffee**

		Apfelstreuselkuchen <sup>A1,A3,G,F</sup>			Friesenkirsch <sup>A1,A3,F,G</sup>	
--	--	--	--	--	------------------------------------	--

**Alternativ zum Mittagessen oder Abendbrot: Salatteller bestehend aus: Blattsalatmischung mit Paprikawürfeln, Zwiebelstreifen, Oliven und Gurken<sup>1,2,3,B,C,D,G,I,K</sup>**

**Salatteller**

mit Ei	mit Geflügelstreifen	mit Fetawürfel <sup>G</sup>	mit Thunfisch	mit Käsestreifen <sup>G</sup>	mit Croutons <sup>A1,B,G</sup>	mit Schinkenstreifen <sup>2,3</sup>
--------	----------------------	-----------------------------	---------------	-------------------------------	--------------------------------	-------------------------------------

**Abendbrot**

Stellen Sie sich Ihr Abendessen neben den Bestandteilen Brot<sup>A1,A2,A4</sup>, Butter<sup>G</sup>, Margarine<sup>1</sup> 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 22510.



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

