

# Psychiatrische Klinik Lüneburg | Unser Speisenangebot für Sie

Sommer 3

Montag 22.04.2024	Dienstag 23.04.2024	Mittwoch 24.04.2024	Donnerstag 25.04.2024	Freitag 26.04.2024	Samstag 27.04.2024	Sonntag 28.04.2024
----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

**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**

Gemüsefrikadelle <sup>A1</sup> mit tomatisierter Hollandaise <sup>B,C,G</sup> und Blumenkohl	Rindhacksteak <sup>A1</sup> mit Backkartoffeln, Bohnensalat <sup>10</sup> und Kräuterquark <sup>G</sup>	Hähnchen Cordon Bleu <sup>A1,G,2</sup> mit Erbsen „französische Art“ (Schwein) <sup>2,3</sup> und Knöpfe <sup>A1,A5,C</sup>	5 Kartoffeltaschen mit Tomaten-Mozzarellafüllung <sup>G</sup> , Pesto-Dipp <sup>C,G,M,8</sup> und Salat mit Balsamicodressing	Matjes „Hausfrauen Art“ <sup>C,D,G,I,2,10</sup> mit Bohnen und Salzkartoffeln	Kartoffelcremesuppe <sup>B,G</sup> mit Bockwurstscheiben <sup>2,3,5</sup> (Schwein)	Kalbsschmorbraten mit Waldpilzrahmsauce <sup>A1,G</sup> , Kaisergemüse und Röstkartoffeln
--	---	---	---	---	---	---

**Menü 2  
Leichte Vollkost**

Buntes Hühnerfrikassé <sup>A1,G</sup> mit Reis	Schollenfilet <sup>D</sup> auf Gurkengemüse <sup>G</sup> mit Salzkartoffeln	Lüneburger Hochzeitssuppe <sup>A1,C,G</sup> (Schwein) mit Brötchen	Züricher Auflauf <sup>A1,B,G</sup> (Schwein) mit Eisberg Salat in Vinaigrette <sup>1</sup>	Hackbraten <sup>A1,1</sup> (Schwein) mit Bratensauce <sup>A1,G</sup> , Brokkoli und Kartoffel-Möhren-Püree <sup>G</sup>	Hühner-Gemüse-Eintopf <sup>B</sup> mit Zartweizen <sup>A1</sup> und Brötchen	Kalbsschmorbraten mit Jus <sup>A1,G</sup> , Kaisergemüse und Salzkartoffeln
--	---	--	--	---	--	---

**Menü 3  
Vegetarisch**

Vegetarische Sommerlasagne <sup>A1,B,C,G</sup> mit Käsesauce <sup>G,1</sup> und Tomatensalat	Asiatische Gemüsepfanne <sup>A1,B,F,1</sup> mit Glasnudeln und Tofu <sup>F</sup>	Eieromelett <sup>C,G</sup> mit Rahmchampignons <sup>A1,G</sup> und Kräuterkartoffeln	Grießbrei mit Beerensauce	Spätzle-Pilz-Pfanne <sup>A1,A5,C</sup> mit Möhrensalat <sup>10</sup>	Kartoffelcremesuppe <sup>B,G</sup> mit vegetarischen Wiener Würstchen <sup>A1,B,C,G,F,1</sup>	2 Mais-Lauch-Rösti <sup>C,G</sup> auf Paprika-Tomatenragout und Röstkartoffeln
--	--	--	---------------------------	--	---	--

**Dessert**

Karamellpudding <sup>G</sup>	Buttermilch <sup>G</sup>	Panna Cotta <sup>G</sup>	Apfelmus/Erdbeere <sup>3</sup>	Vanillepudding <sup>A1,G,1</sup>	Grießdessert <sup>A1,G</sup>	Strudelpudding <sup>G,1</sup>
------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------------	----------------------------------	------------------------------	-------------------------------

**zum Kaffee**

		Käsekuchen <sup>A1,A3,C,G</sup>			Streuselkuchen <sup>A1,A3,F,G</sup>	
--	--	---------------------------------	--	--	-------------------------------------	--

**Alternativ zum Mittagessen oder Abendbrot: Salatteller bestehend aus: Blattsalatmischung mit Tomatenecken, Kidneybohnen, Mais und Möhren<sup>B,G,C,J,K,1,2,3</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: geschwärtzt, 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: Pekannüsse, M7: Macadamianüsse, M8: Cashewnüsse, N: Krebstiere

