

Psychiatrische Klinik Lüneburg | Unser Speisenangebot für Sie

Sommer 3

Montag 15.07.2024	Dienstag 16.07.2024	Mittwoch 17.07.2024	Donnerstag 18.07.2024	Freitag 19.07.2024	Samstag 20.07.2024	Sonntag 21.07.2024
----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

Frühstück
Kaffee¹⁴, Brötchen^{A1,A2,A3,A4,C,F,G,I,J}, Marmelade, Butter^G, Wurst^{2,3,5}, Käse^G, Frischkäse^G, Mi & So ein Frühstücksei.....Stellen Sie sich das Frühstück mittels den vorgegeben Karten und Bestelllisten zusammen

Mittagessen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Vollkost	Gemüsefrikadelle ^{A1} mit tomatisierter Hollandaise ^{B,C,G} und Blumenkohl	Rindhacksteak ^{A1} mit Backkartoffeln, Bohnensalat ¹⁰ und Kräuterquark ^G	Hähnchen Cordon Bleu ^{A1,G,2} mit Erbsen „französische Art“ (Schwein) ^{2,3} und Knöpfe ^{A1,A5,C}	5 Kartoffeltaschen mit Tomaten-Mozzarellafüllung ^G , Pesto-Dipp ^{C,G,M,8} und Salat mit Balsamicodressing	Matjes „Hausfrauen Art“ ^{C,D,G,I,2,10} mit Bohnen und Salzkartoffeln	Kartoffelcremesuppe ^{B,G} mit Bockwurstscheiben ^{2,3,5} (Schwein)	Kalbsschmorbraten mit Waldpilzrahmsauce ^{A1,G} , Kaisergemüse und Röstkartoffeln
Menü 2 Leichte Vollkost	Buntes Hühnerfrikassé ^{A1,G} mit Reis	Schollenfilet ^D auf Gurkengemüse ^G mit Salzkartoffeln	Lüneburger Hochzeitssuppe ^{A1,C,G} (Schwein) mit Brötchen	Züricher Auflauf ^{A1,B,G} (Schwein) mit Eisberg Salat in Vinaigrette ¹	Hackbraten ^{A1,1} (Schwein) mit Bratensauce ^{A1,G} , Brokkoli und Kartoffel-Möhren-Püree ^G	Hühner-Gemüse-Eintopf ^B mit Zartweizen ^{A1} und Brötchen	Kalbsschmorbraten mit Jus ^{A1,G} , Kaisergemüse und Salzkartoffeln
Menü 3 Vegetarisch	Vegetarische Sommerlasagne ^{A1,B,C,G} mit Käsesauce ^{G,1} und Tomatensalat	Asiatische Gemüsepfanne ^{A1,B,F,1} mit Glasnudeln und Tofu ^F	Eieromelett ^{C,G} mit Rahmchampignons ^{A1,G} und Kräuterkartoffeln	Grießbrei mit Beerensauce	Spätzle-Pilz-Pfanne ^{A1,A5,C} mit Möhrensalat ¹⁰	Kartoffelcremesuppe ^{B,G} mit vegetarischen Wiener Würstchen ^{A1,B,C,G,F,1}	2 Mais-Lauch-Rösti ^{C,G} auf Paprika-Tomatenragout und Röstkartoffeln
Dessert	Karamellpudding ^G	Buttermilch ^G	Panna Cotta ^G	Apfelmus/Erdbeere ³	Vanillepudding ^{A1,G,1}	Grießdessert ^{A1,G}	Strudelpudding ^{G,1}

zum Kaffee		Käsekuchen ^{A1,A3,C,G}			Streuselkuchen ^{A1,A3,F,G}	
-------------------	--	---------------------------------	--	--	-------------------------------------	--

Alternativ zum Mittagessen oder Abendbrot: Salatteller bestehend aus: Blattsalatmischung mit Tomatenecken, Kidneybohnen, 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 ^{2,3}
--------------------	--------	----------------------	-----------------------------	---------------	-------------------------------	--------------------------------	-------------------------------------

Abendbrot
Stellen Sie sich Ihr Abendessen neben den Bestandteilen Brot^{A1,A2,A4}, Butter^G, Margarine¹ 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: Pekannüsse, M7: Macadamianüsse, M8: Cashewnüsse, N: Krebstiere

