

# Psychiatrische Klinik Lüneburg | Unser Speisenangebot für Sie

Sommer 5

Montag 29.07.2024	Dienstag 30.07.2024	Mittwoch 31.07.2024	Donnerstag 01.08.2024	Freitag 02.08.2024	Samstag 03.08.2024	Sonntag 04.08.2024
----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

## 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

Blätterteigtasche <sup>A1,C,G</sup> mit Spinat und Hirtenkäse mit Kräutersauce <sup>A1,G</sup> und Reis	Frikadelle (Schwein) <sup>A1,B,C,I</sup> mit Zwiebelsauce <sup>A1,G</sup> , Rahmkohlrabi <sup>A1,G</sup> und Kartoffelpüree <sup>G</sup>	Kasslernacken (Schwein) <sup>2,3,5</sup> mit Ananassauerkraut <sup>G</sup> und Kartoffeln	Bulgur-Gemüseburger <sup>A,,C,E</sup> Kurkuma-Sahne-sauce <sup>A1,B,G</sup> und Reis	Dorschfilet <sup>A1,C,D,G</sup> mit Remoulade <sup>C,I,1</sup> , sommerlichem Gemüse <sup>B</sup> und Kartoffeln	Grüner Schnippelbohneintopf <sup>B</sup> mit Rindfleisch und Brötchen <sup>A1</sup>	Honig-Schinkenbraten (Schwein) <sup>1,3</sup> mit Bratenjus <sup>A1</sup> , Romanesco und Backkartoffeln
---	--	---	--	--	---	--

### Menü 2 Leichte Vollkost

Leicht gegrillte Hähnchenbrust mit Geflügeljus <sup>A1</sup> , feinen Erbsen und Kartoffeln	Lachslasagne <sup>A1,C,D,G</sup> mit Limettensauce <sup>A1,G</sup> und Salat <sup>C,G,I</sup>	Rindfleisch-Gemüseintopf <sup>B</sup> mit Reis und Brötchen <sup>A1</sup>	Kalbsgeschnetzeltes <sup>A1,G</sup> mit Kaisergemüse und Spätzle <sup>A1,C</sup>	Spirelli <sup>A1,C</sup> mit Bolognese(Rind) <sup>A1,B</sup> und Selleriesalat <sup>10</sup> in saurer Sahne <sup>G</sup>	Kalbscremesuppe <sup>A1,G</sup> mit Suppenklößchen <sup>A1,C</sup> (Schwein) und Brötchen <sup>A1</sup>	Honig-Schinkenbraten (Schwein) <sup>1,3</sup> mit Bratenjus <sup>A1</sup> , Romanesco und Salzkartoffeln
---	---	---	--	---	---	--

### Menü 3 Vegetarisch

Überbackener Makkaroniaufauf <sup>A1,C,G</sup> mit Tomaten-Basilikumsauce <sup>A1,G</sup> und Salat <sup>C,G,I</sup>	Gelbes Thai-Gemüsecurry <sup>A1</sup> mit Jasminreis	Rührei mit Spinat <sup>G</sup> und Kartoffeln	Quarkkeulchen <sup>A1,C,G</sup> mit Pfirsich-Vanillekompott <sup>1</sup>	Bulgur-Gemüse <sup>A1</sup> -Pfanne mit Tomaten-Feta-Salat <sup>G</sup>	Grüner Schnippelbohneintopf <sup>B</sup> mit vegetarischen Suppenklößchen <sup>A1,C</sup> und Brötchen <sup>A1</sup>	Karotten-Sesam-Knusperschnitzel <sup>A1,C,J</sup> mit Wokgemüse in Sojasauce <sup>A1,F</sup> und Basmatireis
--	--	---	--	---	--	--

## Dessert

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

## zum Kaffee

		Bienenstich <sup>A1,A3,C,G,F,M</sup>			Friesenkirsch <sup>A1,A3,G,F</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: 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

