

Klinikum Lüneburg | Unser Speisenangebot für Sie

Woche 3

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
----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

Tagessuppe		Gemüse-cremesuppe ^{F,H1}			Zucchinicremesuppe ^F	Hühnerbrühe mit Eierstich ^{N,F}	
Menü 1 Vollkost	Gefüllte Schweineroulade ^{1,2,3} an Bratensoße mit Speckbohnen ^{2,3,H1} Kartoffelpüree ^F	Backfisch ^{C,A1} mit Sc. Remoulade ^{N,I,6} Röstkartoffeln ^K und Gurkensalat ^l	Griechische Gyrosplatte ^{A1} mit Tzatziki ^F und Krautsalat ⁶	Hähnchencurry ^F mit buntem Gemüse, Wildreis	Hähnchenbrustfilet auf Paprika-Tomatengemüse mit RisiBisi und Blattsalat	Bami Goreng ^{A1,H} mit gebratenen Tofuwürfeln ^F und Currysauce ^F	Schweinebraten an brauner Soße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln ^{K,3}
Menü 2 leichte Vollkost	Geflügelfrikadelle ^{A1,N,F3} an Geflügeljus ^F mit Vitalgemüse und Salzkartoffeln ³	Rindfleischstreifen nach Züricher Art ^{l,6} und Spätzle ^{A1,N}	Spaghetti Bolognese (Rind) ^{A1,H1,3} mit geriebenen Käse ^{F,2,N}	Kartoffeleintopf ^{F,H1,3} mit Geflügelwurststeinlage ² dazu Brötchen ^{A1,A2,A3,E}	Gedünstetes Seelachsfilet ^C in Zitronen-Dill-Soße ^F , dazu Spinat ^F und Kartoffeln ^K	Bunte Gemüsesuppe ^{H1} mit Geflügelwurststeinlage ² dazu Brötchen ^{A1,A2,A3,E}	Schweinebraten an brauner Soße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln ^{K,3}
Menü 3 Vegetarische Vollkost	Gnocchi ^{A1,N} mit Käsesoße ^{A1,F} und Blattsalat	Vegetarische Bällchen ^{A1} mit Tomatensauce Napoli und Farfallennudeln ^{A1}	Tortellini ^{A1,N,F} in weißer Basilikumsoße ^F dazu Tomatensalat ⁶	4 Reibekuchen ^{A1,N} mit Apfelkompott ³	Fusili ^{A1} mit Soja-Gemüse-Bolognese ^{E,A3,H1}	Blätterteigtasche ^{A1,N,F} (Spinat/Käse), dazu Tomatensauce mit Gemüse-Bulgur ^{A1,H1}	Gebratene Schupfnudeln ^{A1,N} mit Gemüse-Champignon-Ragout ^{F,3}
Menü 4 Vegetarische Basiskost	Gnocchi ^{A1,N} mit Käsesoße ^{A1,F}	Valesschnitzel ^{F,A1,A4,N} mit Tomatensauce Napoli und Farfallennudeln ^{A1}	Tortellini ^{A1,N,F} in weißer Gemüse-Basilikumsoße ^F	Kartoffeleintopf ^{F,H1,3} dazu Brötchen ^{A1,A2,A3,E}	Fusili ^{A1} mit Soja-Gemüse-Bolognese ^{E,A3,H1}	Bunte Gemüsesuppe ^{H1} dazu Brötchen ^{A1,A2,A3,E}	Gebratene Schupfnudeln ^{A1,N} mit Gemüseragout ^F

Wussten Sie es schon: Sie haben bei unserem Speiseplan eine Komponentenauswahl

Sie können sich also z.B. beim Gemüseeintopf am Donnerstag auch die Würstchen abwählen und somit genießen Sie einen vegetarischen Eintopf

Unsere Menüberaterinnen werden Sie nach Ihren Wünschen für den kommenden Tag, anhand der ärztlich verordneten Kostform, befragen.

Dessert	Birnenkompott	Fruchtquark Becher ^F	Pfirsich-Maracuja Joghurt ^F	Panna Cotta Becher ^F	Karamellpudding ^F	Dessert	Vanillepudding Becher ^F
---------	---------------	---------------------------------	--	---------------------------------	------------------------------	---------	------------------------------------

Das Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit und eine schnelle Genesung. Sie haben Fragen zum Essen? Sie erreichen uns unter Tel. 04131 77 2540 oder 77 2542. Sonderkostformen werden laut Diätakatalog des Städtischen Klinikums Lüneburg GmbH gereicht. Änderungen des Speiseplanes vorbehalten

Stellen Sie sich Ihr Frühstück bzw. Ihr Abendessen anhand der ärztlich verordneten Kostform und Ihren Wünschen mit nachfolgenden Komponenten zusammen:

Am Mittwoch und am Sonntag bieten wir ein hartgekochtes Frühstücksei aus artgerechter natürlicher Haltung

Vollkost-Frühstück	Getränke:	Kaffee,versch. Teesorten, Kakao, Milch	Butter oder Margarine	Frucht- oder Naturjoghurt und/oder Handobst
	Brot & Brötchen:	Weizen- ^{A1,A3,E} , Roggen- ^{A1,A2,A3,E} oder Körnerbrötchen ^{A1,A2,A3,E}	Graubrot ^{A1,A2} , Vollkorn-Fitnessbrot ^{A1,A2,A3,A4} , Schwarzbrot ^{A1,A2} , Weißbrot ^{A1} , Knäckebrot ^{A2,F} , Zwieback ^{A1,A3,F}	
	Versch. Konfitüren:	Erdbeer, Kirsch, Pfirsich-Maracuja, Pflaumenmus ¹ , Nuss-Nougat Creme ^{G,F} , Honig		
	Aufschnitt, Molkereiprodukte & Co:	Gekochter Schinken ^{1,3,8} Leberwurst ^{1,3} Teewurst ^{2,3} Putensalami ^{1,3} Mortadella mit Pistazien ^{1,3,8,G2} Putenbrust ^{1,8,12,H,I,F} Veget. Brotaufstrich		
Vollkost Abendessen	Getränke:	Entkoffeinierten Kaffee,versch. Teesorten, Kakao, Milch		Naturjoghurt
	Brot:	Graubrot ^{A1,A2} , Vollkorn-Fitnessbrot ^{A1,A2,A3,A4} , Schwarzbrot ^{A1,A2} , Weißbrot ^{A1} , Knäckebrot ^{A2,F} , Zwieback ^{A1,A3,F}		Geflügel- ^{1,4,N,H,E} Fleisch- ^{1,3,8,N,E,I} oder Eiersalat ^{E,I,N,1}
	Versch. Konfitüren:	Erdbeer, Kirsch, Pfirsich-Maracuja, Pflaumenmus ¹ , Nuss-Nougat Creme ^{G,F} , Honig		
	Aufschnitt, Molkereiprodukte & Co:	Kasselerbraten ^{1,3,8} Roher Schinken ^{1,3,H} Putensalami ^{1,3} Leberwurst ^{1,3} Teewurst ^{2,3} Geflügeljagdwurst ^{1,2,3,8}	Butter oder Margarine	
		Edamer 30%, Butterkäse, Kräuterfrischkäse, Briesnack, Kräuterquark		Vegetarischer Brotaufstrich

Am Mittwoch und am Sonntag bieten wir ein hartgekochtes Frühstücksei aus artgerechter natürlicher Haltung

Leichte Vollkost-Frühstück	Getränke:	Kaffee,versch. Teesorten, Kakao, Milch	Butter oder Margarine	Frucht- oder Naturjoghurt und/oder Handobst
	Brot & Brötchen:	Weizen- ^{A1,A3,E} , Roggen- ^{A1,A2,A3,E} oder Körnerbrötchen ^{A1,A2,A3,E}	Graubrot ^{A1,A2} , Vollkorn-Fitnessbrot ^{A1,A2,A3,A4} , Schwarzbrot ^{A1,A2} , Weißbrot ^{A1} , Knäckebrot ^{A2,F} , Zwieback ^{A1,A3,F}	
	Versch. Konfitüren:	Erdbeer, Kirsch, Pfirsich-Maracuja, Nuss-Nougat Creme ^{G,F} , Honig		
	Aufschnitt, Molkereiprodukte & Co:	Gekochter Schinken ^{1,3,8} Leberwurst ^{1,3} Teewurst ^{2,3} Mortadella mit Pistazien ^{1,3,8,G2} Putenbrust ^{1,8,12,H,I,F}		Frucht- oder Naturjoghurt, Handobst
Leichte Vollkost Abendessen	Getränke:	Entkoffeinierten Kaffee,versch. Teesorten, Kakao, Milch	Butter oder Margarine	Frucht- oder Naturjoghurt
	Brot:	Graubrot ^{A1,A2} , Vollkorn-Fitnessbrot ^{A1,A2,A3,A4} , Schwarzbrot ^{A1,A2} , Weißbrot ^{A1} , Knäckebrot ^{A2,F} , Zwieback ^{A1,A3,F}		
	Versch. Konfitüren:	Erdbeer, Kirsch, Pfirsich-Maracuja, Nuss-Nougat Creme ^{G,F} , Honig		
	Aufschnitt, Molkereiprodukte & Co:	Kasselerbraten ^{1,3,8} Putensalami ^{1,3} Leberwurst ^{1,3} Teewurst ^{2,3} Geflügeljagdwurst ^{2,3}		Geflügelsalat ^{1,4,N,H,E}
		Edamer 30%, Butterkäse, Kräuterfrischkäse, Briesnack, Kräuterquark		

Allergene A: Glutenhaltig (1Weizen,2 Roggen,3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kamut, 7 Emmer, 8 Einkorn, 9 Grünkern), B: Krebstier (1 Krebs, 2 Shrimps, 3 Garnelen, 4 Langusten, 5 Scampis), C: Fisch/Erzeugnisse, D: Erdnuss/Erzeugnisse, E: Soja/ Erzeugnisse, F: Milch / Erzeugnisse, G: Schalenfrüchte (1 Mandel, 2 Pistazien, 3 Haselnüsse, 4 Walnüsse, 5 Paranüsse, 6 Pekannüsse, 7 Macadamianüsse, 8 Queenlandnüsse, 9 Cashewkerne) H: Sellerie/Erzeugnisse (1 Knollensellerie, 2 Bleichsellerie, 3 Staudensellerie), I: Senf/Erzeugnisse, J: Sesamen/Erzeugnisse, K: Schwefeldioxid/Sulfite, L: Lupine/Erzeugnisse, M: Weichtiere (1 Schnecken, 2 Abalone, 3 Oktopus, 4 Tintenfisch, 5 Calamares, 6 Muschel/Austern) N: Eier/Erzeugnisse

1: mit Farbstoffen, 2: mit Konservierungsstoffen, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: mit Phosphat, 6: mit Süßungsmittel, 7: geschwärzt, 8: gewachst (bei Früchten), 9: geschwefelt