























KW15	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Vollkost Mitarbeiter: 4,10 € Besucher: 6,90 €	geschmorte Rosmarin-Drillinge Ratatouille-Gemüse Sour-Cream ^(g) 	Hähnchenkeule Geflügelrahmsauce ^(a,a1,g) glasierte Erb sen Salzkartoffeln 	Linseneintopf mit Wiener ^(2,3,8,i) 	Ravioli Spinaci ^(a,a1,c,g) Käsesauce ^(a,a1,g) Mandelstifte ^(h2,i) , Brokkoli und Kirschtomaten 	Kapseehechtfilet ^(a,a1,d) Rahmwirsing ^(a,a1,g) Salzkartoffeln 	Kartoffel-Kürbis-Eintopf ^(3,i) 	Rinderbraten ⁽ⁱ⁾ Bratensauce ^(a,a1,i) Blumenkohl Salzkartoffeln 
Menü 2 leichte Vollkost Mitarbeiter: 4,10 € Besucher: 6,90 €	Schweineragout mit Cherrytomaten ^(a,a1) Schonkostsalat mit Kräutervinaigrette ^(1,3,5,m) Reis 	Fischragout mit Einlage in Dill-Senfauce ^(1,4,a,a1,b,d,g,i,j) Fit Mix Gemüse Mischung Salzkartoffeln 	Hähnchenbrustfilet Geflügelsauce ^(a,a1,g) Kohlrabi in Rahm ^(a,a1,g) Salzkartoffeln 	Omelett ^(c,g) Rahmspinat ^(a,a1,g) Kartoffelpüree ^(3,5,10,g) 	gekochtes Rindfleisch ⁽ⁱ⁾ Meerrettichsauce ^(3,5,a,a1,g,m) Wachsbrockbohnen-salat ^(g) Salzkartoffeln 	Hühnersuppentopf mit Reis ⁽ⁱ⁾ 	Rinderbraten ⁽ⁱ⁾ Bratensauce ^(a,a1,i) Blumenkohl Salzkartoffeln 
Menü 3 vegetarisch Mitarbeiter: 4,10 € Besucher: 6,90 €	Menü 3 siehe Nielsmenü	Menü 3 siehe Nielsmenü	Menü 3 siehe Nielsmenü	Menü 3 siehe Nielsmenü	Menü 3 siehe Nielsmenü	Menü 3 siehe Nielsmenü	Menü 3 siehe Nielsmenü
Nielsmenü Mitarbeiter: 3,70 € Besucher: 6,90 €	Käsetortellini ^(a,a1,c,g) Tomaten-Kräutersauce ^(a,a1,g) Blattsalat mit Joghurdressing ^(c,g,i,j) 	Gemüsetaler ^(a,a1,g,i) Paprikarahmsauce ^(a,a1,g,i) Fit Mix Gemüse Mischung Salzkartoffeln 	Spinat lasagne ^(10,a,a1,g) Schonkostsalat Kräutervinaigrette ^(1,3,5,m) 	Gemüsefrikadelle ^(a,a1,c) Rahmspinat ^(a,a1,g) Kartoffelpüree ^(3,5,10,g) 	Gemischte Gemüseplatte Sauce Hollandaise ^(c,g,i) Salzkartoffeln 	Kartoffel-Kürbis-Eintopf ^(3,i) 	Brokkoli-Nussecke ^(a1,a4,h1,h2,i) Bechamelsauce ^(a,a1,g) gemischter Blattsalat Balsamicodressing ^(1,3,5,m) Kartoffelpüree ^(3,5,10,g) 

Zusatzstoffe: ¹Farbstoff ²Konservierungsstoff ³Antioxidansmittel ⁴Geschmacksverstärker ⁵geschwefelt ⁶geschwärzt ⁷gewachst ⁸Phosphat ⁹Süßungsmittel ¹⁰unter Schutzatmosphäre verpackt
Allergene: ^aglutenhaltige Getreide ^{a1}Weizen ^{a2}Roggen ^{a3}Gerste ^{a4}Hafer ^{a5}Dinkel ^bKrebstiere ^cEi ^dFisch ^eErdnüsse ^fSoja ^gMilch ^hSchalenfrüchte ^{h1}Haselnuss ^{h2}Mandeln ^{h3}Cashewnuss ^{h4}Walnuss ^{h5}Macadamianuss ^{h6}Paranuss ^{h7}Pekannuss ^{h8}Pistazie ⁱSellerie ^jSenf ^kSesam ^lLupinen ^mSchwefeldioxid/Sulfite ⁿWeichtiere

 Dieses Gericht hat in seiner Produktion weniger als die Hälfte an Emissionen von klimaschädlichen Treibhausgasen verursacht, als ein durchschnittliches Gericht der Niels-Stensen-Kliniken. Mehr Infos:



www.nsk.de/speisen-co2



DE-ÖKO-039

Technologisch unvermeidbare Spuren der genannten Zusatzstoffe/Allergene können nicht ausgeschlossen werden! **Grün gekennzeichnet sind Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau**