






















KW16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Vollkost Mitarbeiter: 4,10 € Besucher: 6,90 €	Spaghetti ^(a,a1) Bolognese vom Rind ^(a,a1,i) gemischter Salat Garten-Kräuter Dressing ^(c,g,i,j) 	Backfisch in Eihülle ^(a,a1,c,d,i) Zitronen-Rahm-Sauce ^(a,a1,g) Gurkengemüse Salzkartoffeln 	Chili sin Carne Eintopf ^(2,i) mit veganem Hack ^(a,a1,a3,f) Brötchen ^(a,a1) 	bunte Couscouspfanne ^(a,a1,i) mit frischem Gemüse 	Gyros vom Schwein Tzatziki ^(g) Djuvec-Reis 	Schupfnudelpfanne ^(a,a1) Paprika, Mais und Tomaten Rucola-Salat Balsamicodressing ^(1,3,5,m) 	Rindergulasch ^(a,a1,i) Möhrenscheiben Salzkartoffeln 
Menü 2 leichte Vollkost Mitarbeiter: 4,10 € Besucher: 6,90 €	Schweinegulasch ^(a,a1,i) Chinakohl in Rahm ^(a,a1,g) Salzkartoffeln 	Putencurryragout ^(a,a1,g) Möhrensalat Reis 	Rucola-Süßkartoffel- Schnitte ^(a,a1,a3) Brokkoli Karoffelpüree ^(3,5,10,g) 	Hähnchenbrust Bratensauce ^(a,a1) Brokkoli Salzkartoffeln 	Hokifischfilet mehliert ^(a,a1,d,g) Kräutersauce ^(a,a1,g) Blattspinat ⁽ⁱ⁾ Salzkartoffeln 	bunter Gemüseeintopf ⁽ⁱ⁾ Geflügelbällchen ^(3,ø,a1,c) 	Rindergulasch ^(a,a1,i) Möhrenscheiben 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 €	Rote Bete-Puffer ^(a,a1) Chinakohl in Rahm ^(a,a1,g) Salzkartoffeln 	Bandnudeln ^(a,a1) Sahnesauce mit JulienneGemüse ^(a,a1,g,i) Schonkostsalat Kräutervinaigrette ^(1,3,5,m) 	Blumenkohl- Kartoffelauflauf ^(10,a,a1,g) Gurkensalat ^(3,5,m) 	Moussaka ^(a,a1,c,f,g) mit Kartoffeln, Paprika, Aubergine und Zucchini Balkansalat 	Cannelloni Ricotta-Spinat ^(10,a,a1,c,g) Rohkostsalat Kräutervinaigrette ^(1,3,5,6,m) 	bunter Gemüseeintopf ⁽ⁱ⁾ Gemüseklößchen ^(a,a1,c,g,i) 	Käse-Soufflé ^(a,a1,c,g) Sauce Hollandaise ^(c,g,i) gem. Rohkostsalat Gartenkräuter Dressing ^(c,g,i,j) Salzkartoffeln 

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

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



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