























KW18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Vollkost Mitarbeiter: 4,10 € Besucher: 6,90 €	frische Bratwurst ⁽¹⁰⁾ Senf ^(j) Kohlrabi in Rahm ^(a,a1,g) Kartoffelpüree ^(3,5,10,g) 	Scholle "paniert" ^(a,a1,d) Remoulade ^(c,j) glasierte Böhnchen Salzkartoffeln 	Allgäuer Käsespätzle ^(10,a,a1,g) Röstzwiebeln ^(a,a1) Möhrensalat 	geschmorte Rosmarin- Drillinge Ratatouille-Gemüse Sour-Cream ^(g) 	Spaghetti ^(a,a1) leichte Carbonarasauce ^(2,3,8,a,a1,c,g) Rohkost mit Kräutervinaigrette ^(1,3,5,6,m) 	Asia-Nudelpfanne mit Hähnchenfleisch ^(3,a,a1,c,f) 	Rinderbraten ⁽ⁱ⁾ Rinderbratensauce ^(a,a1) Blumenkohl-Brokkoli- Mix Salzkartoffeln 
Menü 2 leichte Vollkost Mitarbeiter: 4,10 € Besucher: 6,90 €	Schupfnudelpfanne mit Brokkoli, Mais, Kirschtomaten ^(a,a1) Kräuter-Käse-Sauce ^(a,a1,g) 	Hühnerfrikassee mit Spargel ^(a,a1,g) Möhregemüse Reis 	Sommerlicher- Gemüseintopf ⁽ⁱ⁾ Brötchen ^(a,a1) 	Rindergeschnetzeltes "Esterhazy" ^(a,a1) gemischter Blattsalat Balsamicodressing ^(1,3,5,m) Spirelli ^(a,a1) 	Fischfilet "Gärtnerin" ^(d,g,i) Kräutersauce ^(a,a1,g) Blattspinat ⁽ⁱ⁾ Basmatireis 	Kartoffel-Kürbiseintopf ⁽ⁱ⁾ 	Rinderbraten ⁽ⁱ⁾ Rinderbratensauce ^(a,a1) Blumenkohl-Brokkoli- Mix 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 €	Pennnudeln ^(a,a1) Gemüsebolognese ⁽ⁱ⁾ bunter Salat mit Joghurdressing ^(c,g,i,j) 	2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse ^(g) tomatisiertes Ofengemüse ^(2,3,9,h,h2) Kräuterquark ^(g) 	überbackene Gnocchi Spinat-Käsesauce ^(10,a,a1,g) Möhrensalat 	Spätzle-Pilzpfanne ^(a,a1,c) gemischter Blattsalat mit Balsamicodressing ^(1,3,5,m) 	Frühlingsrolle ^(a,a1,c) Süß-saure-Sauce ^(1,j) Rohkostsalat mit Kräutervinaigrette ^(1,3,5,6,m) Basmatireis 	Kartoffel-Kürbiseintopf ⁽ⁱ⁾ mit Falafelbällchen ^(a,a1) 	Blumenkohl-Käse Medaillon ^(a,a1,g) Sauce Hollandaise ^(c,g,i) Eisbergsalat 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

 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