






























KW31	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Vollkost Mitarbeiter: 4,10 € Besucher: 7,95 €	Hähnchenkeule Geflügelrahmsauce ^(a,a1,g) glasierte Erbсен Salzkartoffeln 	Schnitzel ^(a,a1) Paprikarahmsauce ^(a,a1,9,g,i) gemischter Salat Gart.-kräut.dr. ^(c,g,i,j) Spätzle ^(a,a1) 	Nudeleintopf ^(a,a1) mit Zucchini, Aubergine und Tomaten  	Ravioli Spinaci ^(a,a1,c,g) Kürbiskern Basilikumpesto Mandelstifte ^(h2) , Brokkoli und Kirschtomaten  	Fischfilet in Backteig ^(a,a1,c,d,i) buntes Lauchgemüse ^(a,a1,g) Salzkartoffeln 	Gemüsetortellini ^(a,a1,c,g) Pilzrahmsauce ^(a,a1,g) Blattsalat mit Joghurdressing ^(c,g,i,j)  	gekochtes Rindfleisch ⁽ⁱ⁾ Meerrettichsauce ^(3,5,a,a1,g,m) Wachsbrechbohnen Salat ^(g) Salzkartoffeln 
Menü 2 leichte Vollkost Mitarbeiter: 4,10 € Besucher: 7,95 €	Schweineragout m. Cherrytomaten Schonkostsalat mit Kräutervinaigrette ^(1,3,5,m) Spirelli ^(a,a1) 	Fischragout mit Einlage in Dill-Senfauce ^(1,4,a,a1,b,d,g,i,j) geschmorte Gurken Salzkartoffeln 	Hähnchenbrustfilet Geflügelsauce ^(a,a1,g) Kohlrabi Salzkartoffeln 	Sesam-Karotten- Stick ^(a,a1,i,k) Rahmspinat ^(a,a1,g) Kartoffelpüree ^(3,5,10,g) 	gebratene Gnocchi ^(a,a1) mit tomatisiertes Ofengemüse  	Hühnersuppentopf mit Reis ⁽ⁱ⁾  	gekochtes Rindfleisch ⁽ⁱ⁾ Meerrettichsauce ^(3,5,a,a1,g,m) Wachsbrechbohnen Salat ^(g) Salzkartoffeln 
Menü 3 vegetarisch Mitarbeiter: 4,10 € Besucher: 7,95 €	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: 7,95 €	Spinat lasagne ^(10,a,a1,f) Schonkostsalat Kräutervinaigrette ^(1,3,5,m) 	Gemüsetaler ^(a,a1,g,i) Paprikarahmsauce ^(a,a1,10,g,i) gemischter Salat Gart.-kräut.dr. ^(c,g,i,j) Salzkartoffeln 	Spaghetti ^(a,a1) Tomaten-Kräuter- Sauce ^(a,a1) bunter Chinakohlsalat Gartenkräuter Dressing ^(c,g,i,j)  	sommerliche Salatbowl ^(3,5) mit Ebly ^(a,a1) 	Kaiserschmarrn ^(a,a1,c,g) heiße Kirschen 	Gemüsetortellini ^(a,a1,c,g) Pilzrahmsauce ^(a,a1,g) Blattsalat mit Joghurdressing ^(c,g,i,j)  	Brokkoli-Nussecke ^(a,a1,a4,h1,h2,i) Sauce Hollandaise gem. 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