























KW32	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Vollkost Mitarbeiter: 4,10 € Besucher: 7,95 €	Spaghetti ^(a,a1) Bolognese vom Rind gemischter Salat Garten-Kräuter Dressing ^(c,g,i,j) 	Backfisch in Eihülle ^(a,a1,c,d,i) Zitronen-Rahm-Sauce 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: 7,95 €	Schweinegulasch 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) Möhrengemüse Salzkartoffeln 	Hokifischfilet mehliert ^(a,a1,d,g) Kräutersauce ^(a,a1,g) Blattspinat ⁽ⁱ⁾ Salzkartoffeln 	bunter Gemüseeintopf ⁽ⁱ⁾ Geflügelbällchen ^(3,8,a1,c) 	Rindergulasch ^(a,a1,i) Möhrenscheiben 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 €	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

 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



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