






















KW33	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Vollkost Mitarbeiter: 4,10 € Besucher: 7,95 €	Rote Linsen Bolognese ⁽ⁱ⁾ mit Gemüse und Hirtenkäse ^(g) Bandnudeln ^(a,a1) 	Schweineschnitzel ^(a,a1,a3) Jägersauce ^(a,a1,2,3,8,g) ErbSen und Möhren Salzkartoffeln 	Spitzkohleintopf mit Rindfleisch ⁽ⁱ⁾ 	Vollkornnudel-pfanne ^(a,a1) Ofengemüse Tomatensugo ^(a,a1,i) 	Seelachsfilet ^(a,a1,d,g,i) "Petersilienpanade" Wachbrechbohnen- Gurkensalat ^(g) Rahmkartoffeln ^(a,a1,g) 	2 Pfannekuchen ^(a,a1,c,g) mit Blaubeerfüllung Vanillesauce ^(g) 	Geschnetteltes "Zürcher Art" ^(a,a1,10,g) Brokkoli Reis 
Menü 2 leichte Vollkost Mitarbeiter: 4,10 € Besucher: 7,95 €	Königsberger Klopse ^(a,a1,c) Kapernsauce ^(a,a1,g) Rote Beete-Salat ^(a,9) Reis 	Fischfilet "gedünstet" leichte Senfsauce ^(a,a1,g,i) Blattsalat Joghurdressing ^(c,g,i,j) Salzkartoffeln 	Geflügelfrikadelle ^(a,a1,c,i) Kräutersauce ^(a,a1,g) Schwarzwurzeln in Rahm ^(a,a1,g) Salzkartoffeln 	Omelett ^(c,g) Rahmspinat ^(a,a1,g) Kartoffelpüree ^(3,5,10,g) 	Putensteak Geflügel- Kräutersauce ^(a,a1,g) geschmorte Gurken Penne ^(a,a1) 	Frischer Möhreneintopf ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch 	Rahmgeschnetteltes ^(a,a1,10,g) Brokkoli 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 €	Kartoffelcremesuppe mit Gemüseeinlage ^(g,i) 	Milchreis ^(g) heißen Kirschen 	sommerliche Salatbowl ^(3,5) mit Ebly ^(a,a1) 	Gemüsebratling ^(a,a1,i) mit ZucchiniGemüse Tomatensauce Reis 	Ravioli Gemüse ^(a,a1,c,g) Kürbiskern Basilikumpesto ^(5,c,g) Ratatouillegemüse 	2 Pfannekuchen ^(a,a1,c,g) mit Blaubeerfüllung Vanillesauce ^(g) 	gebratene Süßkartoffeln Ofengemüse mit Feta überbacken ^(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**