

Speisenkarte Cafeteria im Städtischem Klinikum Brandenburg vom 20.05.2019 - 26.05.2019

Tag	Montag 20.05.2019	FP	Dienstag 21.05.2019	FP	Mittwoch 22.05.2019	FP	Donnerstag 23.05.2019	FP	Freitag 24.05.2019	FP	Samstag 25.05.2019	FP	Sonntag 26.05.2019	FP
Menü I	Kasslerbraten ^{2,3,8} mit Soße ^{29,20(W)} Sauerkraut ³ und Salzkartoffeln Preis	13,5 3,40 €	Kartoffel-Hackfleisch- Auflauf ^{20(W),26,28} mit Tomatensoße ^{20(W)} dazu Gurkensalat Preis	26 3,40 €	Rostbratwurst ⁸ (Geflügel/Schwein) mit Soße, Erbsen ^{20(W)} und Salzkartoffeln Preis	25 3,40 €	Hähnchenkeule ^{4,28} mit Soße ^{20(W)} , Möhren ²⁶ und Kartoffelbrei ²⁶ Preis	27 3,40 €	Wurstgulasch ^{2,3,28,20(W)} auf Gabelspaghetti ^{20(W),23} Weißkrautsalat ⁹ Preis	27 3,40 €	Brühnudeleintopf ^{20W} mit Wurzelgemüse ²⁸ und Fleischklößchen ^{3,20W,23} Preis	13 3,40 €	Hackbraten ^{20(W),23,26} mit Soße ^{20(W)} Blumenkohl und Petersilienkartoffeln Preis	28 3,40 €
Menü II	Putengeschnetzeltes mit Champignons ^{20(W)} und Reis Preis	15 3,40 €	Sommergemüse - Eintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleisch Preis	8 3,40 €	Hähnchenbrust natur mit Soße ^{20(W)} Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln Preis	14 3,40 €	Königsberger Klopse ²³ in Kapernsauce ^{20(W)} mit Salzkartoffeln und buntem Salat Preis	16 3,40 €	gedünsteter Seelachs an Zitronen-Dillsoße ^{20(W)} mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln Preis	4 3,40 €				
Menü III vegetarisch	Buntes Gemüseragout ^{3,26,20(W)} mit Kräuterreis Preis	2 3,40 €	3 gefüllte Eierkuchen ^{20(W),23,26} auf Apfelspalten ³ Preis	10 3,40 €	vegetarische Kohlroulade ^{20(W),23,25} mit Kümmelsoße ^{20(W)} an Salzkartoffeln Preis	10 3,40 €	gefüllte Zucchini ²⁶ mit Kräutersoße ^{20(W)} an Kartoffelbrei ²⁶ Preis	10 3,40 €	vegetarischer Rosenkohlentopf ²⁸ Mehrkornbrötchen 3,5KE ^{20(W,H,R,G),30} Preis	4 3,40 €	bunte Nudeln ^{20(W)} mit Käsesoße ^{1,20(W),26} dazu Tomatensalat Preis	9 3,40 €	Eieromelette ²⁶ an Spinat ^{20(W)} und Salzkartoffeln Preis	20 3,40 €
Tipp des Tages	<i>Fussili Tricolore ^{20(W)} mit Hähnchenfilet- spitzen in Sahnesauce ^{20(W),26}</i> Preis	15 3,40 €	<i>2 gebratene Fisch- bouletten ^{20(W),23,29} an Remoulade ^{1,23,29} und Bratkartoffeln Gurkensalat mit Dill</i> Preis	40 3,40 €	<i>Riesenboulette ^{20(W),23,29} (180 g) mit Soße ^{20(W)} Speckbohnen ^{2,3,4,26,28} und Salzkartoffeln</i> Preis	38 3,40 €	<i>Matjesfilet ⁴ mit Remouladendip ^{7,9,26} und Dillkartoffeln</i> Preis	25 3,40 €	<i>2 leicht gebratene Schweinerückensteaks auf buntem Salat mit Baguette ^{20(W)}</i> Preis	22 3,40 €				

Gästeaufschlag =1,00€

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten!

LM- Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff; 2 = Konservierungsstoff; 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt; 7 = gewachst; 8 = Phosphatzusatz; 9 = mit Süßungsmittel; 10 = enth. eine Phenylalaninquelle; 11 = kann bei überm. Verzehr abführend wirken;

12= genetisch verändert

Allergene: enthält 20 = glutenhaltiges Getreide; enthält 21 = Fisch; enthält 22= Krebstiere; enthält 23= Eier und Eierzeugnisse ; enthält 24= Erdnüsse; enthält 25 = Soja; enthält 26 = Milch- und lactosehaltige Produkte; enthält 27=Schalenfrüchte;

enthält 28 = Sellerie; enthält 29 = Senf; enthält 30 = Sesamsamen; enthält 31= Schwefeldioxid und Sulfite ; enthält 32= Lupine; enthält 33= Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.