

Speiseplan Mittagessen

Woche 47 16. November 2020 bis 22. November 2020

	Montag 16.11.	Dienstag 17.11.	Mittwoch 18.11.	Donnerstag 19.11.	Freitag 20.11.	Samstag 21.11.	Sonntag 22.11.
Menü 1 Vollkost	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Veganes Gemüse Curry ^{g1,j,r} (Brokkoli, Erbsen, Karotten) Wildreis Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,s} Bananenquark ^{2,m}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Gekochtes Rindfleisch ^r Meerrettichsauce ^{3,c,g1,j,m,r} Salzkartoffeln Rote Beete Salat ^{1,9} (Essig - Öl Dressing) Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinegeschnetztes ^r in Kräutersahnesauce ^{g1,j,m,r,s} Eierspätzle ^{e,g1} Erbsengemüse natur frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Piccata vom Schwein ^{e,g1,m} (in Eihülle) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Spaghetti ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Blauer Wittling in Knusperpanade ^{r,g1,m,s} Remouladensauce ^{1,3,9,e,m,s} Gemüsegar nitur Erbsen, Karotten, Blumenkohl Kartoffel-Blattsalat (Essig - Öl Dressing) Grießflammeri "Himbeer" ^{g1,m}	Fruchtojoghurt ^m Weißer Bohneneintopf mit Pökelfleisch ^{2,8,j,r} (Schwein) mit Kartoffeln, Tomaten und Lauch Weckle Pfirsichkompott	Leberspätzlesuppe ^{e,g1,j,r} (Schwein) Paniertes Schweineschnitzel ^{g1} Bratenjus ^r Wedgeskartoffeln Karotten-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Marmorkuchen ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Gemüseaultaschen ^{e,g1,r} mit Tomatenragout ^{1,c,j,r} Karotten-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Bananenquark ^{2,m}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Seelachsfilet gedünstet ^f Kurkumasauce ^{1,g1,j,m,r,s} Walznudeln ^{e,g1} Kohlrabigemüse natur Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Eierspätzle mit Gemüse ^{e,g1,r} (Champignons, Romanesco, Karotte) vegetarische Sauce vegetarische Sauce Blattsalat mit frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Hirschragout ^{g1,r,s} in Preiselbeersauce ^r Serviettenknödel ^{3,e,g1,m} Brokkoli Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Kalbsgulasch ^{g1} mit Kartoffelpüree ^{3,c,m} Zucchini gemüse natur Grießflammeri "Himbeer" ^{g1,m}	Naturjoghurt ^m Putenhacksteak ^{4,8,e,g1,s} Bratensauce ^r Hörnle ^{g1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Pfirsichkompott	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Hähnchenbrustfilet Champignonsauce ^{3,g1,j,m,r,s} Kräuterreis Romanesco natur Marmorkuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Hirsekäsetaler ^{1,2,e,g1,j,m,r} Tomatenragout ^{1,c,j,r} Wildreis Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Bananenquark ^{2,m}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Camembert gebacken ^{g1,m} mit Preiselbeeren Salzkartoffeln Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Arme Ritter ^{e,g1,m} (gebackenes Weißbrot) mit Vanillesauce ^m Erdbeerkompott frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Vegan gefüllte Paprikaschote ^{g1,r,s} Tomatensauce ^{1,c,j,r} Spaghetti ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Kürbisstrudel ^{e,g1,m} mit Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,s} Grießflammeri "Himbeer" ^{g1,m}	Fruchtojoghurt ^m Weißer Bohneneintopf ^{j,r} mit Kartoffeln, Tomaten und Lauch Vollkornweckle ^{a,g1} Pfirsichkompott	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Waldpilzragout ^{g1,j,m,r} mit Spinatknödel ^{e,g1,m} Karotten-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Marmorkuchen ^{e,g1,m}

Die fettgedruckten Angebote entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert. Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff
8 mit Phosphat
f Fisch
r Sellerie

2 Konservierungstoff
9 mit Süßungsmittel
g1 Weizen
s Senf

3 Antioxidationsmittel
a Sesam
g4 Gerste

4 Geschmacksverstärker
c Schwefeldioxid/Sulfit
j Soja

5 geschwefelt
e Eier
m Milch/Lactose



DE-ÖKO-006