

	Montag 1.2.	Dienstag 2.2.	Mittwoch 3.2.	Donnerstag 4.2.	Freitag 5.2.	Samstag 6.2.	Sonntag 7.2.
Menü 1 Vollkost	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Gewürzbraten vom Rind ^r Senf - Gurkensauce ^{9,m,r,s} Kartoffelknödel Balkangemüse (Bohnen, Paprika, Mais) Vanillejoghurt ^{2,m}	Eierstichsuppe ^{e,j,m,r} Paniertes Schweineschnitzel ^{g1} Bratensauce ^r Hörnle ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Gelbe Fruchtgrütze ^m	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Kässpätzle ^{e,g1,m} mit Zwiebelschmelze ^{g1} Kartoffel - Blattsalat ^{1,3,5,j,r,s} (Essig - Öl Dressing) Mandelpudding ^m	Suppe mit Grünkernklößchen ^{e,g1,j,m,r} 1 Paar Saiten ^{2,3,8,r,s} mit Eierspätzle ^{e,g1} Saure Linsen ^{1,c,g1,j,r} Apfelpulder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} 1P. geschlagene Bratwurst ^{2,3,8,s} (Schwein) Bratenjus ^r Schupfnudeln ^{e,g1} Brokkoli natur frisches Obst	Fruchtjoghurt ^m Schweinehalssteak ^{g1} Specksauce ^{2,3,8,r} Serviettenknödel ^{3,e,g1,m} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Pfirsichkompott	Sternlesuppe ^{g1,j,r} Rinderroulade ^{2,3,9,s} (m. Schweinespeck, Zwiebeln, Essiggurken) Bratensauce ^r Kartoffelgratin ^m Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Mandarinen-Käsekuchen ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Gemüsemaultaschen ^{e,g1,r} mit Champignonsauce ^{3,g1,j,m,r,s} Sellerie - Blattsalat ^{1,r,s} (Essig - Öl Dressing) Vanillejoghurt ^{2,m}	Eierstichsuppe ^{e,j,m,r} Kabeljaufilet gedünstet [†] Kurkumasauce ^{1,g1,j,m,r,s} Dillkartoffeln Romanesco natur Gelbe Fruchtgrütze ^m	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinebraten Majoransauce ^r Eierspätzle ^{e,g1} Karottengemüse natur Mandelpudding ^m	Suppe mit Grünkernklößchen ^{e,g1,j,m,r} Rührei ^{e,m} mit Salzkartoffeln Blattspinat ^{g1,m} Apfelpulder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Buntbarschfilet gedünstet [†] Estragonsauce ^{1,g1,j,m,r,s} Petersilienkartoffeln Zucchini-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Naturjoghurt ^m Kartoffel-Gemüse Eintopf m. Putenrädle ^{1,2,3,8,j,r} Karotte, Sellerie, Zucchini Brötchen ^{a,g1} Pfirsichkompott	Sternlesuppe ^{g1,j,r} Putenragout ^{g1,r,s} mit Kartoffelpüree ^{3,c,m} Karotten-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Mandarinen-Käsekuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Pfannkuchen mit Quarkfüllung ^{e,g1,m} mit Waldbeerenauce Ananaskompott Vanillejoghurt ^{2,m}	Eierstichsuppe ^{e,j,m,r} Panierte Champignonköpfe ^{e,g1} Tzatziki ^m Tomatenreis Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Gelbe Fruchtgrütze ^m	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Germknödel ^{g1,m} mit Vanillesauce ^m Fruchtcocktail ¹ Mandelpudding ^m	Suppe mit Grünkernklößchen ^{e,g1,j,m,r} Mie-Nudelpfanne ^{g1,j,m,r} (mit Weißkohl, Lauch, Paprika) süß-saure Mangosauce ^{1,9,c,j,r} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Apfelpulder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Gemüseteller mit Spargel, Blumenkohl und Brokkoli Sauce Hollandaise ^{e,m} Ei - Buttersauce Petersilienkartoffeln Grilltomate ^{e,m,n1,n2} frisches Obst	Fruchtjoghurt ^m Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Grünkernklößchen ^{e,g1,g3,j,m,r} Karotte, Sellerie, Zucchini Vollkornweckle ^{a,g1} Pfirsichkompott	Sternlesuppe ^{g1,j,r} Kräuter - Ei - Spaghetti ^{e,g1,m} geröstet vegetarische Sauce ^{1,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Mandarinen-Käsekuchen ^{e,g1,m}

Die fettgedruckten Angebote entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert. Wir verwenden folgende Artikel aus kontrolliert ökologischem Anbau: Alle Teigwaren (außer Spätzle) Kaisergemüse (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und grüne Bohnen. Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff
9 mit Süßungsmittel
g1 Weizen
n1 Haselnüsse

2 Konservierungstoff
a Sesam
g3 Dinkel
n2 Mandeln

3 Antioxidationsmittel
c Schwefeldioxid/Sulfid
g4 Gerste
r Sellerie

5 geschwefelt
e Eier
j Soja
s Senf

8 mit Phosphat
f Fisch
m Milch/Lactose



DE-ÖKO-006

