

# Speiseplan Mittagessen

## Woche 21 22. Mai 2023 bis 28. Mai 2023

	Montag 22.5.	Dienstag 23.5.	Mittwoch 24.5.	Donnerstag 25.5.	Freitag 26.5.	Samstag 27.5.	Sonntag 28.5.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Hackbraten (Schwein) <sup>e,g1,s</sup> Paprikasauce <sup>1,c,j,r,s</sup> Reis grüner Bohnensalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Bananenquark <sup>2,m</sup>	Eierflockensuppe <sup>e,j,r</sup>  Gekochtes Rindfleisch <sup>r</sup> Meerrettichsauce <sup>3,c,g1,j,m,r</sup> Kartoffeln Rote Beete Salat <sup>1,9,s</sup>  Haselnusspudding <sup>m</sup>	Kerbelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Schweinegeschnetzeltes <sup>g1,r</sup> in Kräutersahnesauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Eierspätzle <sup>e,g1</sup> Erbsengemüse natur  frisches Obst	Klare Gemüsesuppe <sup>j,r</sup>  Piccata vom Schwein <sup>e,g1,m</sup> (in Eihülle) Tomatensauce <sup>1,c,j,r</sup> Spaghetti <sup>g1</sup> Brokkoli natur  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Spargelcremesuppe <sup>m</sup>  Wittling in Knusperpanade <sup>f,g1,m,s</sup> Remouladensauce <sup>1,3,9,e,m,s</sup> Kartoffel-Blattsalat (Essig - Öl Dressing) Gemüsegarnitur (Erbsen, Karotten, Blumenkohl) Gelbe Fruchtgrütze <sup>m</sup>	Veganer Eintopf mit weißen Bohnen <sup>j,r</sup> , Tomaten, Kartoffeln und Lauch Brötchen <sup>a,g1</sup>  Fruchtojoghurt <sup>m</sup>	Leberspätzlesuppe <sup>e,g1,j,r</sup> (Schwein) Schweinehalssteak <sup>g1</sup> Bratenjus <sup>g1,r,s</sup> Kartoffelrösti Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Marmorkuchen <sup>e,g1,m</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost</b>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Gemüsemaultaschen</b> <sup>e,g1,r</sup> <b>Gemüsesauce</b> <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> (Karotten, Sellerie, Zucchini) <b>Karotten-Blattsalat</b> <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Bananenquark <sup>2,m</sup>	Eierflockensuppe <sup>e,j,r</sup>  <b>Seelachsfilet gedünstet</b> <sup>f</sup> <b>Kurkumasauce</b> <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> <b>Walznudeln</b> <sup>e,g1</sup> <b>Kohlrabigemüse natur</b>  Haselnusspudding <sup>m</sup>	Kerbelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>vegane Kartoffelknödel</b> <b>mit</b> <b>Tomatengemüseragout</b> <sup>j,r</sup> (Champignons, Karotte, Zucchiniwürfel) <b>Blattsalat</b> (Blattsalat mit Essig - Öl Dressing <sup>1,s</sup> ) frisches Obst	Klare Gemüsesuppe <sup>j,r</sup>  <b>Putengulasch</b> <sup>g1,r,s</sup> <b>mit</b> <b>Petersilienkartoffeln</b> <b>Karotten -</b> <b>ZucchiniGemüse natur</b>  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Spargelcremesuppe <sup>m</sup>  <b>Rindergeschnetzeltes</b> <sup>g1,r</sup> <b>mit</b> <b>Kartoffelpüree</b> <sup>3,c,m</sup> <b>ZucchiniGemüse natur</b>  Gelbe Fruchtgrütze <sup>m</sup>	Putenhacksteak <sup>4,8,e,g1,s</sup> Bratensauce <sup>g1,r</sup> Penne <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurdressing)  Fruchtojoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  <b>Hähnchenbrustfilet</b> <b>Champignonbratensauc</b> <b>e</b> <sup>g1,r</sup> <b>Kräuterreis</b> <b>Romanesco natur</b>  Marmorkuchen <sup>e,g1,m</sup>
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  vegane Rote-Beete- Kichererbsenbällchen Kräutersauce <sup>j</sup> (mit Sojasahne) Kartoffeln Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Bananenquark <sup>2,m</sup>	Eierflockensuppe <sup>e,j,r</sup>  Camembert gebacken <sup>g1,m</sup> mit Preiselbeeren Salzkartoffeln Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Haselnusspudding <sup>m</sup>	Kerbelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Grießschnitten <sup>e,g1,m</sup> mit Erdbeersauce  frisches Obst	Klare Gemüsesuppe <sup>j,r</sup>  Gemüsestrudel <sup>1,2,e,g,m,r</sup> Tomatensauce <sup>1,c,j,r</sup> Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Spargelcremesuppe <sup>m</sup>  Bergkäsenocken <sup>e,g1,m</sup> Kräutersahnesauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> ZucchiniGemüse natur Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig-Öl Dressing)  Gelbe Fruchtgrütze <sup>m</sup>	<b>Veganer Eintopf mit</b> <b>weißen Bohnen</b> <sup>j,r</sup> <b>Tomaten, Kartoffeln und</b> <b>Lauch</b> <b>Vollkornwecken</b> <sup>3,a,g1,g2</sup>  Fruchtojoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Waldpilzragout <sup>g1,j,m,r,s</sup> mit Spinatknödel <sup>e,g1,m</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Marmorkuchen <sup>e,g1,m</sup>



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

Zusatzstoffe/Allergene:

1 Farbstoff

9 mit Süßungsmittel

g Glutenhaltiges Getreide

m Milch/Lactose

2 Konservierungstoff

a Sesam

g1 Weizen

r Sellerie

3 Antioxidationsmittel

c Schwefeldioxid/Sulfid

g2 Roggen

s Senf

4 Geschmacksverstärker

e Eier

g4 Gerste

8 mit Phosphat

f Fisch

j Soja



DE-ÖKO-006