

# Speiseplan Mittagessen

## Woche 22 29. Mai 2023 bis 04. Juni 2023

|   | Montag 29.5.  | Dienstag 30.5.  | Mittwoch 31.5.  | Donnerstag 1.6.  | Freitag 2.6.  | Samstag 3.6.   | Sonntag 4.6.   |
|---|---|---|---|--|---|--|--|
| <b>Menü 1 Vollkost</b>                                    | Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup><br>Gewürzbraten vom Schwein <sup>r,s</sup><br>Pfefferrahmsauce <sup>g1,m,r,s</sup><br>Majorankartoffeln<br>Grüne Bohnen<br><br>Pfirsich-Maracujaquark <sup>m</sup>   | Muschelnudelsuppe <sup>g1,j,r</sup><br>Hähnchenkeule gegrillt<br>Bratensauce <sup>g1,r</sup><br>Djuvecreis (Erbsen, Karotte, Tomate)<br>Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig-Öl Dressing)<br><br>frisches Obst  | Kartoffelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup><br>Saure Linsen <sup>1,c,g1,j,r,s</sup> (mit Zwiebeln) mit<br>1 Paar Saiten(Schwein) <sup>2,3,8</sup><br>Eierspätzle <sup>e,g1</sup><br><br>Birnenkompott   | Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup><br>Griech. Hacksteak mit Feta (Schwein) <sup>e,g1,m,s</sup><br>Bratenjus <sup>g1,r,s</sup><br>Reis<br>Kaisergemüse natur<br><br>Muffin mit Johannisbeeren <sup>e,g1,m</sup>  | Zucchinirahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup><br>Currybratwurst(Schwein) <sup>2,3,8</sup><br>Curry-Ketchupsauce <sup>1,9,c,j,r,s</sup><br>Twister-Kartoffeln <sup>3,g1</sup><br>Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)<br><br>Vanillepudding <sup>m</sup>                  | Szegediner Gulasch vom Schwein <sup>g1,r</sup><br>Kartoffelpüree <sup>3,c,m</sup><br>Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)<br><br>Fruchtjoghurt <sup>m</sup> | Eierbällchensuppe <sup>e,j,m,r</sup><br><b>Rindergeschnetzeltes in Rosmarinsauce</b> <sup>g1,r</sup><br><b>Rigatoni</b> <sup>g1</sup><br><b>Ratatouillegemüse</b> <sup>1,c</sup> (Aubergine, Paprika, Tomate)<br><br>Kirsch - Schokokuchen <sup>e,g1</sup> |
| <b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost</b> | Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup><br><b>Gemüse -Eblyweizen-Pfanne</b> <sup>g1,j,r</sup> (Karotten, Sellerie, Erbsen)<br><b>Kräutersauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup><br><b>Blattsalat</b> <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)<br><br>Pfirsich-Maracujaquark <sup>m</sup> | Muschelnudelsuppe <sup>g1,j,r</sup><br><b>Kabeljaufilet gedünstet</b> <sup>f</sup><br><b>Dillsauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup><br><b>Dinkelvollkornnudeln</b> <sup>g3</sup><br><b>Gemüse Balance natur</b> (Zucchini, Schwarzwurzeln, Wachsbohnen)<br><br>frisches Obst | Kartoffelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup><br><b>Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung</b> <sup>e,g1,m</sup><br><b>Tomatensauce</b> <sup>1,c,j,r</sup><br><b>Sellerie - Blattsalat</b> <sup>1,r,s</sup> (Essig - Öl Dressing)<br><br>Birnenkompott | Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup><br><b>Kalbshaxenfleisch Bratenjus</b> <sup>g1,r,s</sup><br><b>Kartoffeln</b><br><b>Kaisergemüse natur</b> (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte)<br><br>Muffin mit Johannisbeeren <sup>e,g1,m</sup>                         | Zucchinirahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup><br><b>Seelachsgemüseroulade</b> <sup>f,r</sup> (mit Karotte, Sellerie)<br><b>Kurkumasauce</b> <sup>1,g1,j,m,r,s</sup><br><b>Naturreis</b><br><b>Gemüse Tricolore</b> Blumenkohl, Romanesco, Brokkoli<br>Vanillepudding <sup>m</sup> | Spätzleintopf mit Rindfleisch <sup>e,g1,j,r</sup> (mit Karotten, Erbsen, Sellerie)<br>Weckle <sup>a,g1</sup><br><br>Fruchtjoghurt <sup>m</sup>                         | Eierbällchensuppe <sup>e,j,m,r</sup><br><br>Putensteak<br>süß-saure Mangosauce <sup>1,9,c,j,r</sup><br><br>Basmatireis<br>Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)<br><br>Käsekuchen <sup>e,g1,m</sup>  |
| <b>Menü 3 Fleischlos</b>                                  | Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup><br><br>Apfelstrudel <sup>e,g1</sup> mit Vanillesauce <sup>m</sup><br><br>Pfirsich-Maracujaquark <sup>m</sup>   | Muschelnudelsuppe <sup>g1,j,r</sup><br>Veganes Waldpilzragout <sup>g1,j,r,s</sup> mit Sojasahne<br>Räuchertofuwürfel <sup>g1,j</sup><br>Djuvecreis (Erbsen, Karotte, Tomate)<br>Blattsalat mit Essig - Öl<br>frisches Obst  | Kartoffelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup><br>Quark-Grieß-Auflauf <sup>2,e,g1,m</sup> mit Mandelsauce <sup>m,n2</sup><br><br>Birnenkompott   | Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup><br>Brokkoli - Blumenkohl - Gratin <sup>g1,j,m,r</sup><br>Kräutersahnesauce <sup>g1,j,m,r,s</sup><br>Kartoffeln<br>Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)<br><br>Muffin mit Johannisbeeren <sup>e,g1,m</sup> | Zucchinirahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup><br>veganes Sellerieschnitzel <sup>g1,r</sup><br>vegane Kurkumasauce <sup>3,c,j</sup> (Sojasahne)<br>Naturreis<br>Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)<br>Vanillepudding <sup>m</sup>                                       | <b>Spätzleintopf</b> <sup>e,g1,j,r</sup> (mit Karotten, Sellerie, Erbsen)<br><b>Vollkornwecken</b> <sup>3,a,g1,g2</sup><br><br>Fruchtjoghurt <sup>m</sup>              | Eierbällchensuppe <sup>e,j,m,r</sup><br><br>Kartoffeltaschen <sup>m</sup> (mit Frischkäsefüllung)<br>Ratatouillegemüse <sup>1,c</sup><br>Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)<br><br>Kirsch - Schokokuchen <sup>e,g1</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  
a Sesam  
g2 Roggen  
r Sellerie

2 Konservierungsstoff  
c Schwefeldioxid/Sulfit  
g3 Dinkel  
s Senf

3 Antioxidationsmittel  
e Eier  
j Soja

8 mit Phosphat  
f Fisch  
m Milch/Lactose

9 mit Süßungsmittel  
g1 Weizen  
n2 Mandeln



DE-ÖKO-006