

Speiseplan Mittagessen

Woche 23 05. Juni 2023 bis 11. Juni 2023

	Montag 5.6.	Dienstag 6.6.	Mittwoch 7.6.	Donnerstag 8.6.	Freitag 9.6.	Samstag 10.6.	Sonntag 11.6.
Menü 1 Vollkost	Karottencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Spinatkäsespätzle ^{e,g1,m} Röstzwiebeln ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Ananasquark ^{2,m}	Tomatencremesuppe ^{1,c,g1,j,m,r} Rindergulasch^{g1,r} mit Paprika und Zwiebeln Petersilienkartoffeln Blattsalat mit Essig - Öl Dressing^{1,s} Beerengrütze ^m	Spargelcremesuppe ^m Rinderlasagne ^{e,g1,m,r} mit Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Mangoquark ^m	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Schweinekrustenbraten ^s Bratenjus ^{g1,r,s} Kartoffelknödel Krautsalat ¹ Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Paniertes Seelachsfilet ^{f,g1} Ei - Schnittlauchdipp ^{1,3,e,m} Kartoffel-Blattsalat ^{1,j,r,s} (Essig - Öl Dressing) Gemüsegranit (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) frisches Obst	veganer Linseneintopf ^{j,r} mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Lauch Weckle ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Jägerschnitzel vom Schwein ^{2,3,8,g1,m,r,s} Jägersauce ^{2,3,8,g1,m,r} (mit Speck und Sahne) Eierspätzle ^{e,g1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Apfelstreuselkuchen ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Karottencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Rindfleischmaultaschen^{e,g,g1,r} Bratensauce^{g1,r} Zucchini-Selleriegemüse^r Karotten-Blattsalat^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Ananasquark ^{2,m}	Tomatencremesuppe ^{1,c,g1,j,m,r} Wildlachsfilet gedünstet ^f Kerbelsauce ^{g1,j,m,r,s} Petersilienkartoffeln Brokkoli natur Beerengrütze ^m	Spargelcremesuppe ^m Gemüseragout mit Pastinaken ^{1,g1,j,m,r,s} , Karotten und grünem Spargel Naturreis Mangoquark ^m	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Vegane Gemüsebolognese mit Soja^{j,r} (mit Karotten, Sellerie, Zucchini) Dinkelspaghetti^{g3} Zucchini-Blattsalat^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Hähnchenbrustfilet Apfel - Bratensauce ^{g1,r} Penne ^{g1} Kaisergemüse natur (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten) frisches Obst	Putenhackbraten ^{2,3,8,s} Bratensauce ^{g1,r} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Fruchtjoghurt ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Kalbsragout^{g1,r,s} mit Champignons Reis Gemüse Balance natur (Zucchini, Karotte, Schwarzwurzeln) Apfelstreuselkuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Karottencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Apfelküchle ^{e,g1,m} mit Vanillesauce ^m Ananasquark ^{2,m}	Tomatencremesuppe ^{1,c,g1,j,m,r} Gefüllte Teigtaschen ^{e,g1,m} mit Käsefüllung Paprikasauce ^{1,2,3,8,c,j,r,s} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Beerengrütze ^m	Spargelcremesuppe ^m Veganes Chili sin carne^{j,r} (Veganer Eintopf mit Mais, Kidneybohnen, Tomaten) Ciabatta^{g1} Blattsalat mit Essig - Öl Dressing^{1,s} Mangoquark ^m	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Bergkäsenocken ^{e,g1,m} Kräutersahnesauce ^{g1,j,m,r,s} Karotten-Kohlragigemüse natur Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Kartoffel - Gemüsegratin^{m,r} (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl mit Gouda überbacken) Tomatensauce^{1,c,j,r} Blattsalat mit Essig - Öl Dressing^{1,s} frisches Obst	veganer Linseneintopf ^{j,r} (mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Lauch) Vollkornwecken^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Camembert gebacken ^{g1,m} Curryfruchtsauce ^{1,g1,j,m,r} Reis Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Apfelstreuselkuchen ^{e,g1,m}



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
c Schwefeldioxid/Sulfit
g2 Roggen
s Senf

2 Konservierungstoff
e Eier
g3 Dinkel

3 Antioxidationsmittel
f Fisch
j Soja

8 mit Phosphat
g Glutenhaltiges Getreide
m Milch/Lactose

a Sesam
g1 Weizen
r Sellerie



DE-ÖKO-006