

Speiseplan Mittagessen

Woche 05. Februar 2024 bis 11. Februar 2024

	Montag 5.2.	Dienstag 6.2.	Mittwoch 7.2.	Donnerstag 8.2.	Freitag 9.2.	Samstag 10.2.	Sonntag 11.2.
Menü 1 Vollkost	Sellerie-Karottensuppe ^{g1,j,m,r,s} Pizza vegetarisch ^{e,g1,m} (mit Tomate, Mozzarella) Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) frisches Obst	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Cordon Bleu vom Schwein ^{1,2,3,8,e,g,g1,m,r,s} Rahmsauce ^{g1,m,r} Eierspätzle ^{e,g1} Rote-Beete-Blattsalat ^{1,9,s} (Essig - Öl Dressing) Kirschgrütze ^{1,m}	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Schweinemaultaschen ^{gerollte,g,g1,r} Zwiebelschmelze ^{g1} Kartoffel-Blattsalat ^{1,j,r,s} (Essig - Öl Dressing) Pfirsich-Maracujaquark ^m	Eierspätzlesuppe ^{e,g1,j,r} Saure Kutteln (Rind) ^{g1,r,s} mit Bratkartoffeln Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Berliner ^{e,g1,m}	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Paniertes Seelachsfilet ^{f,g1} Curry - Mangodipp ^{1,3,e,m} Kartoffeln Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Sahnepudding ^m	vegetarische Minestrone ^{e,g1,j,r,s} (italienische Gemüsesuppe) mit Tomaten, Bohnen, Erbsen, Karotten, und Nudeln Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Putenfleischkäse ^{2,3,8,s} Bratensauce ^{g1,r} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Wachsbohnen natur Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost	Sellerie-Karottensuppe ^{g1,j,m,r,s} Kalbsragout mit Champignons^{3,g1,r,s} Erbsenreis Brokkoli natur frisches Obst	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Hokifilet gedünstet^f Gartenkräutersauce^{g1,j,m,r,s} Couscous^{g1,j,r} Karottengemüse natur Kirschgrütze ^{1,m}	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Rühreier^{e,m} mit Spinat^{g1,m} Salzkartoffeln Pfirsich-Maracujaquark ^m	Eierspätzlesuppe ^{e,g1,j,r} Veganes Gemüse Curry^{j,r} mit Karotten, Bohnen, Brokkoli, Blumenkohl Tomatenreis Blattsalat^{1,s} Berliner^{e,g1,m}	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinebraten ^s Majoransauce ^{g1,r,s} Knöpfe ^{e,g1} Kohlrabigemüse natur Sahnepudding ^m	vegetarische Minestrone ^{e,g1,j,r,s} (italienische Gemüsesuppe) mit Tomaten, Bohnen, Erbsen, Karotten, und Nudeln Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Putenfleischkäse^{2,3,8,s} Bratensauce^{g1,r} Kartoffelpüree^{3,c,m} Wachsbohnen natur Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Fleischlos	Sellerie-Karottensuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegan gefüllte Paprikaschote ^{2,g,g1,r,s} mit Erbsen und Mais Tomatenragout ^{1,c,j,r} Erbsenreis Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) frisches Obst	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Veganes Linsen-Curry-Küchle ^j Tomatensauce ^{1,c,j,r} Couscous ^{g1,j,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Kirschgrütze ^{1,m}	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Reisauflauf ^{2,e,m} mit Zwetschgenkompott Pfirsich-Maracujaquark ^m	Eierspätzlesuppe ^{e,g1,j,r} Panierte Champignonköpfe ^{3,e,g,g1} mit Tzatziki ^m Tomatenreis Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Berliner ^{e,g1,m}	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Nudelaufwurf^{e,g1,j,m,r} (mit Karotten, Blumenkohl, grünen Bohnen, mit Käse 45 % F.i.T.) Basilikumsauce^{1,g1,j,m,r,s} Blattsalat^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Sahnepudding ^m	vegetarische Minestrone^{e,g1,j,r} (italienische Gemüsesuppe) mit Tomaten, Karotten, Bohnen, Erbsen und Nudeln Vollkornwecken^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Feta Käse gebacken ^{9,g1,m} mediterrane Sauce ^{1,c,j,r} Basmatireis Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}



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
g1 Weizen
n2 Mandeln

2 Konservierungsstoff
c Schwefeldioxid/Sulfid
g2 Roggen
r Sellerie

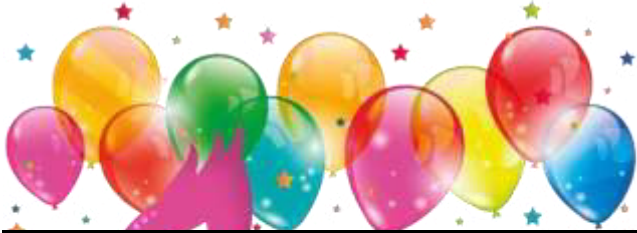
3 Antioxidationsmittel
e Eier
j Soja
s Senf

8 mit Phosphat
f Fisch
m Milch/Lactose

9 mit Süßungsmittel
g Glutenhaltiges Getreide
n1 Haselnüsse



DE-ÖKO-006



Speiseplan Mittagessen

Woche 7 12. Februar 2024 bis 18. Februar 2024

	Montag 12.2.	Dienstag 13.2.	Mittwoch 14.2.	Donnerstag 15.2.	Freitag 16.2.	Samstag 17.2.	Sonntag 18.2.
Menü 1 Vollkost	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Schweineragout ^{g1,r} (mit Pilzen) Petersilienkartoffeln Grüne Bohnen Erdbeerjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Paniertes Putenschnitzel ^{3,g,g1} Bratensauce ^{g1,r} Eierspätzle ^{e,g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Blumenkohlsuppe ^{g1,j,m,r,s} Krautspätzle ^{1,e,g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Rote Grütze ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Schinkennudeln mit Ei(Schwein) ^{2,3,8,9,e,g1,m} und Essiggurkenstreifen Bratensauce ^{g1,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} 1 Paar Schübling (Schwein) ^{1,2,3,8,r,s} angebraten Bratenjus Kartoffelpüree ^{3,c,m} Lauchgemüse ^{g1,j,m,r} (mit Sahne) Mandelpudding ^m	Gemüse Eintopf mit Eierstich ^{e,j,m,r} (Karotten, Blumenkohl, grüne Bohnen und Kartoffeln) ^{Bröckchen ^{2,g1}} Fruchtjoghurt ^m	Grünkernklößchensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Rinderbraten ^{r,s} (niedertemperaturgegart) Champignonsauce ^{3,g1,j,m,r,s} Spirelli ^{g1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Tomatencremesuppe ^{1,c,g1,j,m,r} Eieromelette ^{e,m} Gemüseragout ^{g1,j,m,r,s} (Karotte, Sellerie, Zucchini) Petersilienkartoffeln Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Erdbeerjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Seelachsfilet gedünstet ^f (mit Karotten, Sellerie) Zitronensauce ^{g1,j,m,r,s} Ebly-Reismischung ^{g1} (Weizen und Reis) Fingermöhren natur frisches Obst	Blumenkohlsuppe ^{g1,j,m,r,s} Couscous - Pfanne ^{g1,j,r} (mit Karotten, Sellerie, Brokkoli) Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Rote Grütze ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Kalbsbraten ^s Kerbelsauce ^{g1,r} Reis Gemüse Tricolore (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco) Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Schollenfilet gedünstet ^f Petersiliensauce ^{g1,j,m,r,s} Walznudeln ^{e,g1} Gemüse Balance natur (Zucchini, Karotte, Schwarzwurzel) Mandelpudding ^m	Gemüse Eintopf mit Eierstich ^{e,j,m,r} (Karotten, Blumenkohl, grüne Bohnen und Kartoffeln) ^{a,g1} Weckle Fruchtjoghurt ^m	Grünkernklößchensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Rinderbraten ^{r,s} (niedertemperaturgegart) Champignonsauce ^{3,g1,j,m,r,s} Spirelli ^{g1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Fleischlos	Tomatencremesuppe ^{1,c,g1,j,m,r} Dampfnudel ^{e,g,g1,m} mit Vanillesauce ^m Erdbeerjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Vegane Gemüselinsen ^{j,r} (in Sojasahne) mit Karotten, Sellerie, Lauch Ebly-Reismischung ^{g1} (Weizen und Reis) Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Blumenkohlsuppe ^{g1,j,m,r,s} Kartoffeltaschen ^m (mit Frischkäsefüllung) Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Rote Grütze ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Veganes Curry mit Sojafiletstreifen ^{j,r} (mit Karotten und Zucchiniwürfel) Reis Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,s} Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Blumenkohlkäsemedaillon ^{g,g1,m} Petersiliensauce ^{g1,j,m,r,s} Walznudeln ^{e,g1} Eisbergsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Mandelpudding ^m	Gemüse Eintopf mit Eierstich ^{e,j,m,r} (Karotten, Blumenkohl, grüne Bohnen und Kartoffeln) Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Grünkernklößchensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Vegane Süßkartoffel-Amaranth- Schnitte Champignonsauce ^{3,g1,j,m,r,s} Spirelli ^{g1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}



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
g1 Weizen
n1 Haselnüsse

2 Konservierungstoff
c Schwefeldioxid/Sulfid
g2 Roggen
n2 Mandeln

3 Antioxidationsmittel
e Eier
g3 Dinkel
r Sellerie

8 mit Phosphat
f Fisch
j Soja
s Senf

9 mit Süßungsmittel
g Glutenhaltiges Getreide
m Milch/Lactose



DE-ÖKO-006

Speiseplan Mittagessen

Woche 8 19. Februar 2024 bis 25. Februar 2024

	Montag 19.2.	Dienstag 20.2.	Mittwoch 21.2.	Donnerstag 22.2.	Freitag 23.2.	Samstag 24.2.	Sonntag 25.2.
Menü 1 Vollkost	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Hackbraten (Schwein) ^{e,g1,s} Paprikasauce ^{1,2,3,8,c,j,r,s} Reis Rahmwirsing ^{g1,j,m,r} (mit Sahne) Bananenquark ^{2,m}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Gekochtes Rindfleisch ^r Meerrettichsauce ^{3,c,g1,j,m,r} Kartoffeln Rote Beete Salat ^{1,9,s} (Essig-Öl Dressing) Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinegeschnetzeltes ^{g1,r} in Kräutersahnesauce ^{g1,j,m,r,s} Eierspätzle ^{e,g1} Erbsengemüse natur frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Hähnchenbrust im Knuspermantel ^{9,g1} Tomatensauce ^{1,c,j,r} Spaghetti ^{g1} Brokkoli natur Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Wittling in Knusperpanade ^{f,g1,m,s} Remouladensauce ^{1,3,9,e,m,s} Kartoffel-Blattsalat (Essig - Öl Dressing) Gemüse garnitur (Erbsen, Karotten, Blumenkohl) Mandarinenreis ^m	Veganer Eintopf mit weißen Bohnen ^{j,r} als Einlage Tomaten, Kartoffeln, Romanesco Brötchen ^{a,g1} Fruchtojoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Hähnchenbrustfilet Champignonbratensauce ^{g1,r} Spinatknödel ^{e,g1,m} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Gemüsemaultaschen ^{e,g1,r} Gemüsesauce ^{1,g1,j,m,r,s} (Karotten, Sellerie, Zucchini) Sellerie - Blattsalat ^{1,r,s} (Essig - Öl Dressing) Bananenquark ^{2,m}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Seelachsfilet gedünstet ^f Kurkumasauce ^{1,g1,j,m,r,s} Petersilienkartoffeln Kohlrabigemüse natur Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} vegane Kartoffelknödel mit Tomatengemüseragout ^{j,r} (Champignons, Karotte, Zucchiniwürfel) Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Putengulasch ^{g1,r,s} mit Kartoffeln Brokkoli natur Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Rindergeschnetzeltes ^{g1,r} mit Kartoffelpüree ^{3,c,m} Zucchini gemüse natur Mandarinenreis ^m	Veganer Gemüse - Kartoffeleintopf ^{1,g1,j,m,r,s} mit Tomaten, Kartoffeln und Romanesco Brötchen ^{a,g1} Fruchtojoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Hähnchenbrustfilet Champignonbratensauce ^{e,g1,r} Spinatknödel ^{e,g1,m} Romanesco natur Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Fleischlos	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegane Rote-Beete- Kichererbsenbällchen vegane Meerrettichsauce ^{3,c,j} (mit Sojasahne) Reis Blattsalat ^{1,s} Bananenquark ^{2,m}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Camembert gebacken ^{g,g1,m} mit Preiselbeeren Petersilienkartoffeln Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Grießbrei ^{1,g1,m} mit Kirschkompott ¹ frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Gemüsestrudel ^{1,2,e,g,g1,m,r} Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Bergkäseknocken ^{e,g1,m} Kräutersahnesauce ^{g1,j,m,r,s} Zucchini gemüse natur Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Mandarinenreis ^m	Veganer Eintopf mit weißen Bohnen ^{j,r} als Einlage Tomaten, Kartoffeln und Romanesco Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtojoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Waldpilzragout ^{m,r} mit Spinatknödel ^{e,g1,m} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}



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
g1 Weizen
n1 Haselnüsse

2 Konservierungstoff
c Schwefeldioxid/Sulfid
g2 Roggen
n2 Mandeln

3 Antioxidationsmittel
e Eier
g4 Gerste
r Sellerie

8 mit Phosphat
f Fisch
j Soja
s Senf

9 mit Süßungsmittel
g Glutenhaltiges Getreide
m Milch/Lactose



DE-ÖKO-006

Speiseplan Mittagessen

Woche 9 26. Februar 2024 bis 03. März 2024

	Montag 26.2.	Dienstag 27.2.	Mittwoch 28.2.	Donnerstag 29.2.	Freitag 1.3.	Samstag 2.3.	Sonntag 3.3.
Menü 1 Vollkost	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Rinderbraten ^{r,s} (niedertemperaturgegart) Pfefferrahmsauce ^{g1,m,r,s} Majorankartoffeln Grüne Bohnen Pfirsich-Maracujaquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Hähnchenkeule gegrillt Bratensauce ^{g1,r} Djuvecreis (Erbsen, Karotte, Tomate) Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s Saure Linsen ^{1,c,g1,j,r,s} (mit Zwiebeln) mit 1 Paar Saiten(Schwein) 2,3,8 Eierspätzle ^{e,g1} Birnenkompott	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Hackfleischklößchen (Schwein (Königsberger Klopse) Kapernsauce ^{g1,j,m,r,s} Reis Kaisergemüse natur Muffin mit Johannisbeeren e,g1,m	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Currybratwurst(Schwein) 2,3,8 Curry-Ketchupsauce ^{1,9,c,j,r,s} Twister-Kartoffeln ^{3,g1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Vanillepudding ^m	Spätzleintopf mit Rindfleisch ^{e,g1,j,r} (mit Karotten, Erbsen, Sellerie) Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Eierbällchensuppe ^{e,j,m,r} Rindergeschnetzeltes ^{g1,r} in Rosmarinsauce ^{g1,r} Rigatoni ^{g1} Ratatouillegemüse ^{1,c} (Aubergine, Paprika, Tomate) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Gemüse -Eblyweizen-Pfanne ^{g1,j,r} (Karotten, Sellerie, Erbsen) Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Pfirsich-Maracujaquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Buntbarsch gedünstet Dillsauce ^{g1,j,m,r,s} Dinkelvollkornnudeln ^{g3} Gemüse Balance natur (Zucchini, Schwarzwurzeln, Wachsbohnen) frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung e,g,g1,m Tomatensauce ^{1,c,j,r} Sellerie - Blattsalat ^{1,r,s} (Essig - Öl Dressing) Birnenkompott	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Kalbshaxenfleisch ^s Bratenjus ^{g1,r,s} Kartoffeln Kaisergemüse natur (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte) Muffin mit Johannisbeeren e,g1,m	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Rotbarschfilet gedünstet f KurkumasaUCE ^{1,g1,j,m,r,s} Naturreis Schwarzwurzelgemüse natur Vanillepudding ^m	Spätzleintopf mit Rindfleisch ^{e,g1,j,r} (mit Karotten, Erbsen, Sellerie) Weckle ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Eierbällchensuppe ^{e,j,m,r} Rindergeschnetzeltes ^{g1,r} in Rosmarinsauce Rigatoni ^{g1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Fleischlos	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Apfelstrudel ^{e,g,g1} mit Vanillesauce ^m Pfirsich-Maracujaquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Veganes Waldpilzragout mit Sojasahne Räuchertofuwürfel ^{g1,j} Djuvecreis (Erbsen, Karotte, Tomate) Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s Veganes Kichererbsencurry ^{j,r} mit Karotten, Lauch, Paprika mit Kokosmilch Ciabatta ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Birnenkompott	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Brokkoli - Blumenkohl - Gratin ^{g1,j,m,r} Kräutersahnesauce ^{g1,j,m,r,s} Kartoffeln Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Muffin mit Johannisbeeren e,g1,m	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} veganes Sellerieschnitzel ^{g,g1,r} vegane KurkumasaUCE ^{3,c,j} (Sojasahne) Naturreis Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Vanillepudding ^m	Spätzleintopf ^{e,g1,j,r} (mit Karotten, Sellerie, Erbsen) Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Eierbällchensuppe ^{e,j,m,r} Kartoffeltaschen ^m (mit Frischkäsefüllung) Ratatouillegemüse ^{1,c} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}



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
g1 Weizen
n1 Haselnüsse

2 Konservierungsstoff
c Schwefeldioxid/Sulfit
g2 Roggen
n2 Mandeln

3 Antioxidationsmittel
e Eier
g3 Dinkel
r Sellerie

8 mit Phosphat
f Fisch
j Soja
s Senf

9 mit Süßungsmittel
g Glutenhaltiges Getreide
m Milch/Lactose



DE-ÖKO-006