

Speiseplan Mittagessen

Woche 10 03. März 2025 bis 09. März 2025

	Montag 3.3.	Dienstag 4.3.	Mittwoch 5.3.	Donnerstag 6.3.	Freitag 7.3.	Samstag 8.3.	Sonntag 9.3.
Menü 1 Vollkost	Karottencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Spinatkäsespätzle ^{e,g1,m} Röstzwiebeln ^{g1} Blattsalat ^{1,3,5,s} (Essig - Öl Dressing) Berliner ^{e,g1,m}	Tomatencremesuppe ^{1,c,g1,j,m,r} Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln ^{g1,r} Drellinudeln ^{g,g1} Blattsalat (Essig-Öl-Dressing) frisches Obst	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} "Moussaka" Kartoffel-Gemüse-Auflauf (Feta, Zucchini, Paprika, Lauch, Karotten) Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Mangoquark ^{1,m}	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Schweinebraten ^s Bratenjus ^{g1,r,s} Kartoffelknödel Blaukraut ³ (mit Zwiebeln und Äpfeln) Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Paniertes Seelachsfilet ^{f,g1} Ei - Schnittlauchdipp ^{1,3,e,m} Kartoffel-Blattsalat ^{1,3,5,j,r,s} (Essig - Öl Dressing) Gemüsegarnitur (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) Birnenquark ^{2,m}	veganer Linseneintopf ^{g1,j,r} mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie Weckle ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Kalbsragout mit Champignons ^{3,g1,r,s} Reis Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Karottencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinemaultaschen Bratensauce ^{g1,r} Zucchini-Selleriegemüse Karotten-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Dessertgebäck ^{e,g1,j,m,n1,n2}	Tomatencremesuppe ^{1,c,g1,j,m,r} Hokifilet gedünstet ^f Kerbelsauce ^{g1,j,m,r,s} Drellinudeln ^{g,g1} Brokkoli natur frisches Obst	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Dinkelspaghetti ^{g3} und Kartossauce mit Sonnenblumenkernen ^{j,m,r} Wachsbrechbohnsalat (Essig - Öl Dressing) Mangoquark ^{1,m}	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Gemüseragout mit Pastinaken ^{1,g1,j,m,r,s} , Karotten und grünem Spargel und Naturreis Blattsalat ^{1,3,5,s} Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Hähnchenbrustfilet Apfel - Bratensauce ^{g1,r} Walznudeln ^{e,g1} Kaisergemüse natur (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten) Birnenquark ^{2,m}	Putenhackbraten ^{2,3,8,s} Bratensauce ^{g1,r} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Fruchtjoghurt ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Kalbsragout mit Champignons ^{g1,r,s} Reis Gemüse Balance natur (Zucchini, Karotte, Schwarzwurzeln) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Vegetarisch	Karottencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Apfelküchle ^{e,g1,m} mit Vanillesauce ^m Berliner ^{e,g1,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 ^{1,3,5,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegane Frühlingsrolle ^{4,g1,r,s} (Weißkohl, Karotte, Lauch, Paprika) Gemüsereis ^r (Karotte, Sellerie, Erbsen) Sweet-Chili--Sauce Mangoquark ^{1,m}	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Veganes Chili sin carne ^{j,r} (Veganer Eintopf mit Mais, Kidneybohnen, Tomaten) Ciabatta ^{g1} Blattsalat (mit Essig - Öl Dressing) Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Kartoffel - Gemüsegratin ^{e,g1,j,m,r} (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl mit Gouda überbacken) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,s} Birnenquark ^{2,m}	Linseneintopf ^{j,r} (mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie) Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Camembert gebacken ^{g,g1,m} Curryfruchtsauce ^{1,g1,j,m,r} Reis Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) 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
8 mit Phosphat
f Fisch
j Soja

2 Konservierungstoff
9 mit Süßungsmittel
g Glutenhaltiges Getreide
m Milch/Lactose

3 Antioxidationsmittel
a Sesam
g1 Weizen
n1 Haselnüsse

4 Geschmacksverstärker
c Schwefeldioxid/Sulfit
g2 Roggen
n2 Mandeln

5 geschwefelt
e Eier
g3 Dinkel
r Sellerie



DE-ÖKO-006