

# Speiseplan Mittagessen

Woche 11 10. März 2025 bis 16. März 2025

	Montag 10.3.	Dienstag 11.3.	Mittwoch 12.3.	Donnerstag 13.3.	Freitag 14.3.	Samstag 15.3.	Sonntag 16.3.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Kräuterrahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Krautschupfnudeln mit Speck(Schwein) Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  Himbeerjoghurt	gebrannte Grießsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Rinderlasagne <sup>e,g,g1,m,r</sup>  Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  frisches Obst	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Vegane Linsenbolognese <sup>r</sup> (mit Karotten, Zwiebeln) Spaghetti <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,3,5,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Apfelmus mit Sahne <sup>3,m</sup>	Grünkernklösschensuppe <sup>e,g1,g3,j,m,r</sup>  Paniertes Putenschnitzel <sup>3,g,g1</sup>  Bratenjus <sup>g1,r,s</sup> Knöpfe <sup>e,g1</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Kartoffelsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Rostbratwurst(Schwein) <sup>2,3,8,r</sup>  Paprikasauce <sup>1,2,3,8,c,j,r,s</sup> Reis Rosenkohl natur  Schokopudding <sup>m</sup>	Süßkartoffelgnocchi <sup>g1</sup> mit Pestosauce <sup>e,m,n4</sup> Zucchini-Blattsalat <sup>1,s</sup> (mit Tomatenwürfeln) (Balsamicodressing)  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Putenragout <sup>g1,r,s</sup> Petersilienkartoffeln Blattsalat <sup>1,3,5,s</sup> (Essig-Öl Dressing)  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost</b>	Kräuterrahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>vegetarisch gefüllte Cannelloni</b> <sup>e,g,g1,m</sup> (Ricotta-Spinat) <b>Tomatensauce</b> <sup>1,c,j,r</sup> <b>Blattsalat</b> <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  Himbeerjoghurt	gebrannte Grießsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Seelachsfilet gedünstet <sup>f</sup> Kressesauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Dillkartoffeln Karotten-Kohlrabi-Blattsalat (Essig-Öl-Dressing)  frisches Obst	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Hacksteak (Schwein) <sup>e,g1,s</sup> Kräuterbratensauce <sup>g1,r</sup> Kartoffelpüree <sup>3,c,m</sup> Kohlrabigemüse natur  Apfelmus <sup>3</sup>	Grünkernklösschensuppe <sup>e,g1,g3,j,m,r</sup>  <b>Gemüsemaultaschen</b> <sup>e,g1,r</sup> (Karotte, Spinat, Erbsen) <b>Tomatensauce</b> <sup>1,c,j,r</sup> <b>Sellerie-Blattsalat</b> (Essig-Öl-Dressing)  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Kartoffelsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Buntbarschfilet,gedünstet Frischkäse-Kräutersauce <sup>g1,j,m,r</sup>  Reis Gemüse Tricolore (Blumenkohl,Brokkoli,Romanesco)  Schokopudding <sup>m</sup>	Hochzeitsuppentopf (mit Schwein) <sup>e,g1,m,r</sup> (mit Gemüse, Fleischklößen, Maultasche und Grießklößen) Brötchen <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  <b>Putenragout</b> <sup>g1,r</sup> <b>Petersilienkartoffeln</b> <b>Pastinakengemüse</b>  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 3 Vegetarisch</b>	Kräuterrahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Kirschstrudel <sup>e,g,g1,n2</sup> mit Vanillesauce <sup>m</sup>  Himbeerjoghurt	gebrannte Grießsuppe <sup>g1,j,r</sup>  <b>Mexikanische Gemüsereispfanne</b> <sup>3,j,r</sup> (Mais, Kidneybohnen, Paprika) <b>Kräuterquark Dipp 4% F.</b> <sup>m</sup>  <b>Blattsalat</b> (Balsamicodressing) frisches Obst	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Polentaschnitte</b> <sup>2,e,j,m,r</sup> <b>mediteranes Gemüseragout</b> (Tomate, Aubergine,Paprika,Oliven) <b>Blattsalat</b> (Essig - Öl Dressing) Apfelmus mit Sahne <sup>3,m</sup>	Grünkernklösschensuppe <sup>e,g1,g3,j,m,r</sup>  Semmelauflauf <sup>e,g1,m</sup> (mit Äpfeln und Rosinen) mit Kirschkompott <sup>1</sup>  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Kartoffelsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Vegan gefüllte Paprikaschote</b> <sup>2,g,g1,r,s</sup> (mit Erbsen, Mais) <b>Tomatensauce</b> <sup>1,c,j,r</sup> <b>Spaghetti</b> <sup>g1</sup> <b>Blattsalat</b> <sup>1,3,5,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Schokopudding <sup>m</sup>	<b>Gemüseintopf mit Eierstich</b> <sup>e,j,m,r</sup> (Karotten, Erbsen, Sellerie) <b>Vollkornwecken</b> <sup>3,a,g1,g2</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Rote Bete Kichererbsenbällchen Meerrettichsauce <sup>3,c,g1,j,m,r</sup> Petersilienkartoffeln Blattsalat <sup>1,3,5,s</sup> (Essig-Öl Dressing)  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</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  
g1 Weizen  
m Milch/Lactose

2 Konservierungstoff  
c Schwefeldioxid/Sulfit  
g2 Roggen  
n1 Haselnüsse

3 Antioxidationsmittel  
e Eier  
g3 Dinkel  
n2 Mandeln

5 geschwefelt  
f Fisch  
g4 Gerste  
n4 Cashewnüsse

8 mit Phosphat  
g Glutenhaltiges Getreide  
j Soja  
r Sellerie



DE-ÖKO-006