

# Speiseplan Mittagessen

Woche 12 17. März 2025 bis 23. März 2025

	Montag 17.3.	Dienstag 18.3.	Mittwoch 19.3.	Donnerstag 20.3.	Freitag 21.3.	Samstag 22.3.	Sonntag 23.3.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Selleriecremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Gyros (Schwein) Tzatziki <sup>m</sup> (Gurke, Knoblauch, Quark, Sauerrahm) Reis Blattsalat <sup>1,3,5,s</sup> (Essig-Öl-Dressing) Mandarinenquark <sup>2,m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,m,r</sup>  Spaghetti mit Schinken-Sahnesauce (Pute) <sup>1,2,3,8,g1,j,m,r</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  frisches Obst	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  Piccata vom Schwein <sup>2,e,g1,m</sup>  SalbeiGnocchi <sup>e,g1</sup> Paprikasugo <sup>1,c,j,r</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurdressing)  Beerengrütze <sup>m</sup>	Backerbsensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Kässpätzle <sup>e,g1,j,m,r</sup> mit Zwiebelschmelze <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,3,5,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Muffin mit Johannisbeeren <sup>e,g1,m</sup>	Erbsencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Maultaschen geröstet mit Ei (Schwein) <sup>e,g,g1,m,r</sup> Bratensauce <sup>g1,r</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurdressing)  Sahnepudding <sup>m</sup>	  Schaschliktopf (Hähnchen) <sup>g1,r</sup> (mit Karotten und Sellerie) Eierspätzle <sup>e,g1</sup> Blattsalat <sup>1,3,5,s</sup> (Essig-Öl-Dressing)  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Grünkernklößchensuppe <sup>e,g1,g3,j,m,r</sup>  Kalbsfrikassee <sup>g1,j,m,r,s</sup> mit Wildreis Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost</b>	Selleriecremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Veganes Gemüseragout mit Pastinaken</b> <sup>j,r</sup> (mit Karotten und Sojasahne) <b>Salzkartoffeln</b> <b>Blattsalat</b> (Essig-Öl-Dressing)  Mandarinenquark <sup>2,m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,m,r</sup>  Rotbarschfilet gedünstet <sup>f</sup> Dillsauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Naturreis Blattspinat <sup>g1,m</sup>  frisches Obst	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  <b>Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung</b> <sup>e,g,g1,m</sup>  <b>Tomatensauce</b> <sup>1,c,j,r</sup> <b>Blattsalat</b> (Joghurdressing)  Beerengrütze <sup>m</sup>	Backerbsensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Rinderbraten <sup>r,s</sup> (niedertemperaturgegart) Rosmarinsauce <sup>g1,r</sup> Kartoffelknödel ZucchiniGemüse, natur  Muffin mit Johannisbeeren <sup>e,g1,m</sup>	Erbsencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Hokifilet gedünstet</b> <sup>f</sup> <b>Kräutersauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Bulgur</b> <sup>g1,j,r</sup> <b>Kaisergemüse natur</b> (Blumenkohl, Karotte, Brokkoli)  Sahnepudding <sup>m</sup>	vegetarischer Muschelnudeleintopf <sup>g1,j,r</sup> (mit Karotten und Sellerie) Brötchen <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Grünkernklößchensuppe <sup>e,g1,g3,j,m,r</sup>  <b>Kalbsfrikassee</b> <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> mit <b>Wildreis</b> <b>Karotten-Kohlrabigemüse natur</b>  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 3 Vegetarisch</b>	Selleriecremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Germknödel <sup>e,g1,m</sup> mit Vanillesauce <sup>m</sup>  Mandarinenquark <sup>2,m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  <b>Kartoffel Gemüsepfanne</b> <sup>r</sup> (mit Zwiebeln, Karotten, Sellerie) <b>vegane Majoransauce</b> <b>Blattsalat</b> (mit Balsamicodressing)  frisches Obst	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  ZucchiniPuffer <sup>e</sup> mit Paprika-Joghurt-Dip <sup>3,m</sup> Brokkoli  Beerengrütze <sup>m</sup>	Backerbsensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  <b>Kartoffelgulasch</b> <sup>j,r</sup> mit <b>grünen Bohnen und Tomaten</b> <b>Blattsalat</b> (Essig-Öl-Dressing)  Muffin mit Johannisbeeren <sup>e,g1,m</sup>	Erbsencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Kürbisstrudel <sup>e,g,g1,m</sup> mit Kräutersauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurdressing)  Sahnepudding <sup>m</sup>	vegetarischer Muschelnudeleintopf <sup>g1,j,r</sup> mit <b>Karotten, Erbsen, Sellerie</b> <b>Vollkornwecken</b> <sup>3,a,g1,g2</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Grünkernklößchensuppe <sup>e,g1,g3,j,m,r</sup>  veganes Sellerieschnitzel <sup>g,g1,r</sup> Tomatensauce <sup>1,c,j,r</sup> Kartoffeln Blattsalat (mit Balsamicodressing)  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  
9 mit Süßungsmittel  
g Glutenhaltiges Getreide  
m Milch/Lactose

2 Konservierungstoff  
a Sesam  
g1 Weizen  
n1 Haselnüsse

3 Antioxidationsmittel  
c Schwefeldioxid/Sulfid  
g2 Roggen  
n2 Mandeln

5 geschwefelt  
e Eier  
g3 Dinkel  
r Sellerie

8 mit Phosphat  
f Fisch  
j Soja  
s Senf



DE-ÖKO-006