

## Speiseplan Mittagessen

Woche 10 04. März 2024 bis 10. März 2024

	Montag 4.3.	Dienstag 5.3.	Mittwoch 6.3.	Donnerstag 7.3.	Freitag 8.3.	Samstag 9.3.	Sonntag 10.3.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Karottencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> Spinatkäsespätzle <sup>e,g1,m</sup> Röstzwiebeln <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Ananasquark <sup>2,m</sup>	Tomatencremesuppe <sup>1,c,g1,j,m,r</sup> <b>Rindergulasch<sup>g1,r</sup> mit Paprika und Zwiebeln</b> <b>Petersilienkartoffeln</b> <b>Grüne Bohnen</b>  Zwetschgengrütze	Pastinakensuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  "Moussaka" Kartoffel-Hack-Auflauf (Schwein) <sup>1,e,g1,j,m,r,s</sup> mit Feta, Zucchini, Paprika, Lauch und Karotten Blattsalat <sup>1,m,s</sup>  Mangoquark <sup>m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Schweinebraten <sup>s</sup> Bratenjus <sup>g1,r,s</sup> Kartoffelknödel Blaukraut <sup>3</sup> (mit Zwiebeln und Äpfeln)  Schokomuffin <sup>e,g1,m</sup>	Champignonsuppe <sup>1,3,g1,j,m,r,s</sup>  Paniertes Seelachsfilet <sup>f.g1</sup> Ei - Schnittlauchdipp <sup>1,3,e,m</sup> Kartoffel-Blattsalat <sup>1,j,r,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Gemüsegarntur (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli)  frisches Obst	Kartoffel-Gemüse Eintopf m. Putenrädle <sup>1,2,3,8,j,r</sup> mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie  Weckle  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,m,r</sup>  Kalbsragout mit Champignons <sup>3,g1,r,s</sup> Reis Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost</b>	Karottencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Rindfleischmaultaschen</b> <sup>2,3,e,g,g1,r</sup> <b>Bratensauce<sup>g1,r</sup></b> <b>Zucchini-Selleriegemüse</b> <b>Karotten-Blattsalat<sup>1,s</sup></b> (Essig - Öl Dressing) Ananasquark <sup>2,m</sup>	Tomatencremesuppe <sup>1,c,g1,j,m,r</sup> Hokifilet gedünstet <sup>f</sup> Kerbelsauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Petersilienkartoffeln Brokkoli natur  Zwetschgengrütze	Pastinakensuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Vegane Gemüsebolognese mit Soja<sup>j,r</sup></b> (mit Karotten, Sellerie, Zucchini) <b>Dinkelspaghetti<sup>g3</sup></b> <b>Zucchini-Blattsalat<sup>1,s</sup></b> (Essig - Öl Dressing) Mangoquark <sup>m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Gemüseragout mit Pastinaken <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> Karotten und grünem Spargel und Naturreis  Schokomuffin <sup>e,g1,m</sup>	Champignonsuppe <sup>1,3,g1,j,m,r,s</sup>  Hähnchenbrustfilet Apfel - Bratensauce <sup>g1,r</sup> Penne <sup>g1</sup> Kaisergemüse natur (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten)  frisches Obst	Kartoffel-Gemüse Eintopf m. Putenrädle <sup>1,2,3,8,j,r</sup> mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie Brötchen <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,m,r</sup>  <b>Kalbsragout<sup>g1,r,s</sup> mit Champignons</b> <b>Reis</b> <b>Gemüse Balance natur</b> (Zucchini, Karotte, Schwarzwurzel)  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Karottencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> Apfelküchle <sup>e,g1,m</sup> mit Vanillesauce <sup>m</sup>  Ananasquark <sup>2,m</sup>	Tomatencremesuppe <sup>1,c,g1,j,m,r</sup> Gefüllte Teigtaschen <sup>e,g1,m</sup> mit Käsefüllung Paprikasauce <sup>1,2,3,8,c,j,r,s</sup> Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Zwetschgengrütze	Pastinakensuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Bergkäsenocken <sup>e,g1,m</sup> mit Kräutersahnesauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Karotten-Kohlrabigemüse natur  Mangoquark <sup>m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  <b>Veganes Chili sin carne<sup>j,r</sup></b> (Veganer Eintopf mit Mais, Kidneybohnen, Tomaten) <b>Ciabatta<sup>g1</sup></b> <b>Blattsalat mit Essig - Öl Dressing<sup>1,s</sup></b>  Schokomuffin <sup>e,g1,m</sup>	Champignonsuppe <sup>1,3,g1,j,m,r,s</sup>  <b>Kartoffel - Gemüsegratin<sup>g1,j,m,r</sup></b> (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl mit Gouda überbacken) <b>Tomatensauce<sup>1,c,j,r</sup></b> <b>Blattsalat mit Essig - Öl Dressing<sup>1,s</sup></b>  frisches Obst	<b>Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Grünkernklößchen</b> <sup>e,g1,g3,j,m,r</sup> (mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Lauch) <b>Vollkornwecken<sup>3,a,g1,g2</sup></b>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,m,r</sup>  Camembert gebacken <sup>g,g1,m</sup> Curryfruchtsauce <sup>1,g1,j,m,r</sup> Reis Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  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  
c Schwefeldioxid/Sulfit  
g2 Roggen  
n2 Mandeln

2 Konservierungsstoff  
e Eier  
g3 Dinkel  
r Sellerie

3 Antioxidationsmittel  
f Fisch  
j Soja  
s Senf

8 mit Phosphat  
g Glutenhaltiges Getreide  
m Milch/Lactose

a Sesam  
g1 Weizen  
n1 Haselnüsse



DE-ÖKO-006

# Speiseplan Mittagessen

Woche 11. März 2024 bis 17. März 2024

	Montag 11.3.	Dienstag 12.3.	Mittwoch 13.3.	Donnerstag 14.3.	Freitag 15.3.	Samstag 16.3.	Sonntag 17.3.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Kräuterrahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Krautschupfudeln mit Speck(Schwein) <sup>1,2,3,8,e,g1</sup> mit Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurdressing)  frisches Obst	gebrannte Grießsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Schinkennudeln mit Ei(Schwein) <sup>2,3,8,9,e,g1,m</sup> Bratenjus <sup>g1,r,s</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Erdbeeryoghurt <sup>m</sup>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Vegane Linsenbolognese <sup>r</sup> (mit Karotten, Zwiebeln) Spaghetti <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,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> Fusilli <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurdressing)  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 Grüne Bohnen  Schokopudding <sup>m</sup>	Hochzeitssuppentopf (mit Schwein) <sup>e,g1,m,r</sup> (mit Gemüse, Fleischklöschchen, Maultäschle und Grießklöschchen) Brötchen <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Rinderbraten <sup>r,s</sup> (niedertemperaturgegart) Bratensauce <sup>g1,r</sup> Knöpfe <sup>e,g1</sup> Blattsalat <sup>1,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> (Joghurdressing)  frisches Obst	gebrannte Grießsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Seelachsfilet gedünstet <sup>f</sup> Kressesauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Dillkartoffeln Karotten-Selleriegemüse natur  Erdbeeryoghurt <sup>m</sup>	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>Vegane Maultaschen</b> <sup>g,g1</sup> (mit Erbsen, Spinat gefüllt) <b>vegane Champignonsauce</b> <b>Sellerie - Blattsalat</b> <sup>1,r,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Kartoffelsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Buntbarschfilet gedünstet</b> <sup>f</sup> <b>Friskäse-Kräutersauce</b> <sup>g1,j,m,r</sup> <b>Reis</b> <b>Karotten-Apfel-Rohkost</b> <sup>1,s</sup> salat  Schokopudding <sup>m</sup>	Hochzeitssuppentopf (mit Schwein) <sup>e,g1,m,r</sup> (mit Gemüse, Fleischklöschchen, Maultäschle und Grießklöschchen) Brötchen <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  <b>Rinderbraten</b> <sup>r,s</sup> (niedertemperaturgegart) <b>Bratensauce</b> <sup>g1,r</sup> <b>Knöpfe</b> <sup>e,g1</sup> <b>Pastinakengemüse</b>  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Kräuterrahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Kirschstrudel <sup>e,g,g1,n2</sup> mit Vanillesauce <sup>m</sup>  frisches Obst	gebrannte Grießsuppe <sup>g1,j,r</sup>  <b>Mexikanische Gemüserispfanne</b> <sup>3,j,r</sup> (Mais, Kidneybohnen, Paprika) <b>Kräuterquark Dipp 4% F.</b> <sup>m</sup> <b>Blattsalat mit Balsamicodressing</b> <sup>1,c</sup>  Erdbeeryoghurt <sup>m</sup>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Vollkornnudelaufbau</b> <sup>3,e,g1,j,m,r</sup> <b>mit Pilzen, Erbsen, Lauch, Karotte mediterrane Sauce</b> <sup>1,c,j,r</sup> <b>Blattsalat mit Essig - Öl Dressing</b> <sup>1,s</sup>  Apfelmus mit Sahne <sup>3,m</sup>	Grünkernklösschensuppe <sup>e,g1,g3,j,m,r</sup>  Grießschnitten <sup>e,g1,m</sup> mit Erdbeersauce  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Kartoffelsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Vegan gefüllte Paprikaschote <sup>2,9,g1,r,s</sup> (mit Erbsen, Mais) Tomatensauce <sup>1,c,j,r</sup> Spaghetti <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,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>  Eier <sup>e</sup> in Senf - Gurkensauce <sup>9,g1,m,r,s</sup> Petersilienkartoffeln Pastinakengemüse  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

8 mit Phosphat  
f Fisch  
g4 Gerste  
r Sellerie

9 mit Süßungsmittel  
g Glutenhaltiges Getreide  
j Soja  
s Senf



DE-ÖKO-006

## Speiseplan Mittagessen

**Woche 12 18. März 2024 bis 24. März 2024**

	<b>Montag 18.3.</b>	<b>Dienstag 19.3.</b>	<b>Mittwoch 20.3.</b>	<b>Donnerstag 21.3.</b>	<b>Freitag 22.3.</b>	<b>Samstag 23.3.</b>	<b>Sonntag 24.3.</b>
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Selleriecremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Sauce Bolognese (Schwein) <sup>g1,r</sup> Spaghetti <sup>g1</sup> Reibkäse <sup>m</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Mandarinenquark <sup>2,m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,m,r</sup>  Maultaschen geröstet mit Ei (Schwein) <sup>e,g1,m,r</sup> Bratensauce <sup>g1,r</sup> Blattsalat (Essig-Öl Dressing)  frisches Obst	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  Gnocchi-Spinat-Pfanne <sup>e,g1,m</sup> mit Paprikasugo <sup>1,c,j,r,s</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,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Muffin mit Johannisbeeren <sup>e,g1,m</sup>	Erbсенcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Gyros (Schwein) Tzatziki <sup>m</sup> (Gurke, Knoblauch, Quark, Sauerrahm) Reis Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing) Sahnepudding <sup>m</sup>	vegetarischer Muschelnudeleintopf <sup>g1,j,r</sup> mit Karotten, Erbsen, Sellerie Brötchen <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Grünkernklößchensuppe <sup>e,g1,g3,j,m,r</sup>  Kalbsfrikassee <sup>g1,j,m,r,s</sup> Kartoffeln 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>Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung</b> <sup>e,g,g1,m</sup> mit <b>Tomatensauce</b> <sup>1,c,j,r</sup> <b>Blattsalat</b> <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing) Mandarinenquark <sup>2,m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,m,r</sup>  Rotbarschfilet gedünstet <sup>f</sup> Dillsauce <sup>e,g1,j,m,r,s</sup> Kartoffeln Brokkoli natur  frisches Obst	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  <b>Veganes Gemüseragout mit Pastinaken</b> <sup>j,r</sup> (mit Karotten und Sojasahne) <b>Naturreis Blattsalat</b> <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Beerengrütze <sup>m</sup>	Backerbsensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Rinderbraten <sup>r,s</sup> (niedertemperaturgegart) Rosmarinsauce <sup>g1,r</sup> Kartoffelknödel Gemüse Tricolore (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco) Muffin mit Johannisbeeren <sup>e,g1,m</sup>	Erbсенcremesuppe <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>Walznudeln</b> <sup>e,g1</sup> <b>Kaisergemüse natur</b> (Blumenkohl, Karotte, Brokkoli)  Sahnepudding <sup>m</sup>	vegetarischer Muschelnudeleintopf <sup>g1,j,r</sup> mit Karotten, Erbsen, Sellerie Brötchen <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Grünkernklößchensuppe <sup>e,g1,g3,j,m,r</sup>  Kalbsfrikassee <sup>g1,j,m,r,s</sup> mit Kartoffeln Romanesco natur  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 3 Fleischlos</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>vegane Kartoffel Gemüsepfanne</b> <sup>r</sup> (mit Zwiebel, Karotte, Sellerie) <b>vegane Majoransauce Blattsalat mit Essig - Öl Dressing</b> <sup>1,s</sup>  frisches Obst	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  Zucchini-puffer <sup>e</sup> mit Paprika-Joghurt-Dip <sup>3,m</sup> Romanesco natur  Beerengrütze <sup>m</sup>	Backerbsensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  <b>veganes Kartoffelgulasch</b> <sup>j,r</sup> mit <b>grünen Bohnen, Tomaten, Paprika Blattsalat mit Essig - Öl Dressing</b> <sup>1,s</sup>  Muffin mit Johannisbeeren <sup>e,g1,m</sup>	Erbсенcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Gemüsestrudel <sup>1,2,e,g,g1,m,r</sup> mit Kräutersauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Sahnepudding <sup>m</sup>	<b>vegetarischer Muschelnudeleintopf</b> <sup>g1,j,r</sup> mit <b>Karotten, Erbsen, Sellerie Vollkornwecken</b> <sup>3,a,g1,g2</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Grünkernklößchensuppe <sup>e,g1,g3,j,m,r</sup>  <b>Veganes Linsen-Curry-Kühle</b> <sup>j</sup> (Karotte, rote Linsen, Zwiebeln) <b>Tomatensauce</b> <sup>1,c,j,r</sup> <b>Kartoffeln Blattsalat mit Balsamicodressing</b> <sup>1,c</sup> 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  
e Eier  
g3 Dinkel  
r Sellerie

2 Konservierungstoff  
f Fisch  
j Soja  
s Senf

3 Antioxidationsmittel  
g Glutenhaltiges Getreide  
m Milch/Lactose

a Sesam  
g1 Weizen  
n1 Haselnüsse

c Schwefeldioxid/Sulfit  
g2 Roggen  
n2 Mandeln



**DE-ÖKO-006**

# Speiseplan Mittagessen

## Woche 13 25. März 2024 bis 31. März 2024



	Montag 25.3.	Dienstag 26.3.	Mittwoch 27.3.	Donnerstag 28.3.	Freitag 29.3.	Samstag 30.3.	Sonntag 31.3.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r  Cordon Bleu vom Schwein 1,2,3,8,e,g,g1,m,r,s Bratensauce g1,r Spirelli g1 Blattsalat 1,c (Balsamicodressing)  Pfirsich-Maracujaquark m	Muschelnudelsuppe g1,j,r  Schweizer Hacksteak (Schwein) e,g1,m,s Rahmsauce g1,m,r Rosmarinkartoffeln Lauchgemüse g1,j,m,r  Grießflammeri "Himbeer" g1,m	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s  Kassler Rippe (Schwein) 2,3 Bratenjus g1,r,s Kartoffel-Zwiebel-Püree 3,c,m Bayrisch Kraut 2,3,8,g1,j,r  frisches Obst	Nudelsuppe g1,j,r  "Moussaka" Kartoffel-Hack-Auflauf (Schwein) 1,e,g1,j,m,r,s (Auberginen, Paprika, Zucchini, Tomaten und Feta) Blattsalat 1,m,s (Joghurdressing) Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Broccolicremesuppe g1,j,m,r,s  Kässpätzle e,g1,j,m,r Zwiebelschmelze g1 Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing) Pfirsich mit Erdbeersauce	Pichelsteiner Eintopf j,r mit Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Brechbohnen und Rindfleischwürfeln Brötchen a,g1  Fruchtjoghurt m	Grießklößchensuppe e,g1,j,m,r  Rindergeschnetzeltes g1,r mit Champignons Knöpfle e,g1 Blattsalat 1,s (Essig-Öl Dressing)  Schokoosterhase j,m,n1,n2
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktions kost</b>	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r  Putenragout g1,r,s mit Spirelli g1 Fingermöhren natur  Pfirsich-Maracujaquark m	Muschelnudelsuppe g1,j,r  Thruthahnschnitzel Kurkumasauce 1,g1,j,m,r,s Naturreis Kohlrabi-Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing)  Grießflammeri "Himbeer" g1,m	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s  Gemüsenudelpfanne g1 (mit Blumenkohl, Karotten, Brokkoli) Frischkäse-Kräutersauce g1,j,m,r Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Nudelsuppe g1,j,r  Kalbsbraten s Estragonsauce g1,r Rigatoni g1 Gemüse Balance natur (Schwarzwurzeln, Zucchini, Wachsbohnen) Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Broccolicremesuppe g1,j,m,r,s  Seelachsfilet gedünstet f Tomatensauce 1,c,j,r Kartoffelpüree 3,c,m Wachsbohnen natur Pfirsich mit Erdbeersauce	Pichelsteiner Eintopf j,r mit Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Brechbohnen und Rindfleischwürfeln Brötchen a,g1  Fruchtjoghurt m	Grießklößchensuppe e,g1,j,m,r  Rindergeschnetzeltes g1,r mit Champignons Knöpfle e,g1 Karottengemüse natur  Schokoosterhase j,m,n1,n2
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r  Veganes Masala-Gemüsecurry 3,j,r (mit Kokosmilch, Tomate, Blumenkohl, Aubergine, Erbsen) Kurkumacouscous g1,j,r mit Mandeln und Rosinen Blattsalat 1,c (Balsamicodressing) Pfirsich-Maracujaquark m	Muschelnudelsuppe g1,j,r  Brokkoli-Nußecke e,g,g1,n1,n2,n3 Kurkumasauce 1,g1,j,m,r,s Naturreis Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing)  Grießflammeri "Himbeer" g1,m	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s  Süße Schupfnudeln e,g1 mit Zimt und Zucker und Apfelmus 3  frisches Obst	Nudelsuppe g1,j,r  Rührer e,m mit Salzkartoffeln Blattspinat g1,m Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Broccolicremesuppe g1,j,m,r,s  Kässpätzle e,g1,j,m,r Zwiebelschmelze g1 Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing) Pfirsich mit Erdbeersauce	veganer Pichelsteiner Gemüsetopf j,r (mit Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Brechbohnen) Vollkornwecken 3,a,g1,g2 Fruchtjoghurt m	Grießklößchensuppe e,g1,j,m,r  Camembert gebacken g,g1,m Preiselbeeren Rahmpolenta 2,e,j,m,r Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing)  Schokoosterhase 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  
c Schwefeldioxid/Sulfit  
g2 Roggen  
n2 Mandeln  
2 Konservierungstoff  
e Eier  
g4 Gerste  
n3 Pistazien  
3 Antioxidationsmittel  
f Fisch  
j Soja  
r Sellerie  
8 mit Phosphat  
g Glutenhaltiges Getreide  
m Milch/Lactose  
s Senf  
a Sesam  
g1 Weizen  
n1 Haselnüsse



DE-ÖKO-006

## Speiseplan Mittagessen

Woche 14 01. April 2024 bis 07. April 2024

	Montag 1.4.	Dienstag 2.4.	Mittwoch 3.4.	Donnerstag 4.4.	Freitag 5.4.	Samstag 6.4.	Sonntag 7.4.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Karottencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> gegrillte Hähnchenkeule  Bratensauce <sup>g1,r</sup> Fusilli <sup>g1</sup> Paprikagemüse <sup>1,c,j,r</sup>  frisches Obst	Eierstichsuppe <sup>3,e,j,m,r</sup>  Schweinebraten <sup>s</sup>  Senfsauce <sup>g1,m,r,s</sup> Semmelknödel <sup>e,g1</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  Johannisbeerjoghurt <sup>m</sup>	Blumenkohlsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Hackbraten (Schwein) <sup>e,g1,s</sup>  Rahmsauce <sup>g1,m,r</sup> Kroketten <sup>1,g1</sup> Brokkoli natur  Apfelmus <sup>3</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  1 Paar Saiten(Schwein)  <sup>2,3,8</sup> Eierspätzle <sup>e,g1</sup> Saure Linsen <sup>1,e,g1,j,r,s</sup> (mit Zwiebeln)  Kirschplunder <sup>e,g1,m</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  1P. geschlagene  Bratwurst(Schwein) <sup>2,3,8,r,s</sup> Bratensauce <sup>g1,r</sup> Kartoffelpüree <sup>3,c,m</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  Mandelpudding <sup>m</sup>	Gaisburger Marsch <sup>e,g1,j,r</sup>  (Gemüseintopf) (Blumenkohl, Karotten, Bohnen) mit Rindfleisch Kartoffeln und Spätzle Brötchen <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Rinderschmorbraten <sup>r,s</sup> (niedertemperaturgegart)  Rosmarinsauce <sup>g1,r</sup> Kartoffelknödel Leipziger Allerlei natur (Karotten, Spargel, Erbsen)  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost</b>	Karottencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Vegane Gemüsebolognese mit Soja</b> <sup>j,r</sup> (mit Karotte, Zucchini, Sellerie) <b>Dinkelspaghetti</b> <sup>g3</sup> <b>Blattsalat</b> <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  frisches Obst	Eierstichsuppe <sup>3,e,j,m,r</sup>  <b>Buntbarschfilet gedünstet</b> <sup>†</sup> <b>Dillsauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Kartoffeln</b> <b>Kaisergemüse natur</b> (Blumenkohl, Karotte, Brokkoli)  Johannisbeerjoghurt <sup>m</sup>	Blumenkohlsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Vegane Gemüse -Eblyweizen- Pfanne</b> <sup>g1,j,r</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten) <b>Tomatensauce</b> <sup>1,c,j,r</sup> <b>Blattsalat</b> <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Apfelmus <sup>3</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  <b>Putengeschnetzeltes</b> <sup>g1,r</sup> <b>mit Tomatenreis Romanesco natur</b>  Kirschplunder <sup>e,g1,m</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  <b>Rotbarschfilet gedünstet</b>  <b>Zitronensauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Kartoffelpüree</b> <sup>3,c,m</sup> <b>Pastinakengemüse natur</b>  Mandelpudding <sup>m</sup>	Gaisburger Marsch <sup>e,g1,j,r</sup>  (Gemüseintopf) (Blumenkohl, Karotten, Bohnen) mit Rindfleisch Kartoffeln und Spätzle Brötchen <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  <b>Kartoffelknödel vegane Champignon - Gemüsesauce</b> (mit Karotten, Zucchiniwürfel) <b>Blattsalat</b> <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Karottencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Vegane Gemüsebolognese mit Soja <sup>j,r</sup> (mit Karotten, Zucchini, Sellerie) Dinkelspaghetti <sup>g3</sup> Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  frisches Obst	Eierstichsuppe <sup>3,e,j,m,r</sup>  Panierte Champignonköpfe <sup>3,e,g,g1</sup> (gebacken) Remouladensauce <sup>1,3,9,e,m,s</sup> Kartoffeln Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  Johannisbeerjoghurt <sup>m</sup>	Blumenkohlsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Reisbrei <sup>m</sup> mit Zimt und Zucker Kirschkompott <sup>1</sup>  Apfelmus <sup>3</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Kartoffel - Gemüsegratin <sup>g1,j,m,r</sup> (Karotten, Lauch, Brokkoli) Frischkäsesauce <sup>g1,j,m,r</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Kirschplunder <sup>e,g1,m</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  Käsemakkaroni <sup>1,g1,m</sup> Zwiebelschmelze <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  Mandelpudding <sup>m</sup>	<b>Gemüseintopf mit Blumenkohl</b> <sup>e,g1,j,r</sup> (Gemüseintopf) (Blumenkohl, Karotten, Bohnen) <b>Kartoffeln und Spätzle Vollkornwecken</b> <sup>3,a,g1,g2</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Kartoffelknödel vegane Champignon - Gemüsesauce (mit Karotten, Zucchiniwürfel) Blattsalat <sup>1,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  
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 15 08. April 2024 bis 14. April 2024

	Montag 8.4.	Dienstag 9.4.	Mittwoch 10.4.	Donnerstag 11.4.	Freitag 12.4.	Samstag 13.4.	Sonntag 14.4.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Kartoffelsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>vegane Kichererbsenbällchen <sup>s</sup> Paprikasauce <sup>1,c,j,r,s</sup> Reis Karotten-Blattsalat <sup>1,s</sup></b> (Essig - Öl Dressing)  Pfirsichkompott	Eierflockensuppe <sup>e,j,r</sup>  Paniertes Putenschnitzel <sup>3,g,g1</sup>  Bratensauce <sup>g1,r</sup> Wedgeskartoffeln <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Apfelgrütze <sup>m</sup>	Spargelcremesuppe <sup>m</sup>  Schweinhäxle <sup>3,j,s</sup> Zwiebelsauce <sup>g1,r</sup> Serviettenknödel <sup>3,e,g1,m</sup> Krautsalat <sup>1</sup> (Essig-Öl Dressing)  Vanillepudding <sup>m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  <b>Kartoffel-Gemüseauflauf (Moussaka) <sup>1,e,g1,j,m,r,s</sup></b> (mit Aubergine, Zucchini, Paprika) und Feta <b>Blattsalat mit Essig - Öl Dressing <sup>1,s</sup></b>  Schokomuffin <sup>e,g1,m</sup>	Zucchinirahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Wittling in Knusperpanade <sup>f,g1,m,s</sup>  Currydip <sup>1,e,m</sup> Kartoffelpüree <sup>3,c,m</sup> Erbsengemüse natur  frisches Obst	Grüner Bohneneintopf <sup>e,g,g1,j,r</sup> (mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie) mit Rindfleischwürfeln Weckle <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Muschelnudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Schweineroulade <sup>2,3,8,g1,s</sup> Champignonbratensauce <sup>g1,r</sup>  Knöpfe <sup>e,g1</sup> Brokkoli natur  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-Reduktionskost</b>	Kartoffelsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Hähnchenbrustfilet Tomatenragout <sup>1,c,j,r</sup> Walznudeln <sup>e,g1</sup> Gemüse Balance natur (Zucchini, Schwarzwurzeln, Wachsbohnen)  Pfirsichkompott	Eierflockensuppe <sup>e,j,r</sup>  <b>Hokifilet gedünstet <sup>f</sup> Kräutersauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Kartoffeln Fingermöhren natur</b>  Apfelgrütze <sup>m</sup>	Spargelcremesuppe <sup>m</sup>  <b>Eierspätzle mit Gemüse <sup>3,e,g1,r</sup></b> (Champignons, Karotten, Sellerie) <b>vegetarische Sauce Blattsalat <sup>1,s</sup></b> (Essig - Öl Dressing)  Vanillepudding <sup>m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Rindfleischküchle <sup>e,g1,r,s</sup> Champignonbratensauce <sup>g1,r</sup>  Reis Kohlrabigemüse natur  Schokomuffin <sup>e,g1,m</sup>	Zucchinirahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Kalbsbraten <sup>s</sup> Estragonsauce <sup>g1,r</sup> Dinkelvollkornnudeln <sup>g3</sup> Spargel-Blattsalat <sup>1,s</sup></b> (Essig - Öl Dressing)  frisches Obst	Bohneneintopf <sup>e,g,g1,j,r</sup> (mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie) mit Rindfleischwürfeln Brötchen <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Muschelnudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Schweineroulade <sup>2,3,8,g1,s</sup> Champignonbratensauce <sup>g1,r</sup>  Knöpfe <sup>e,g1</sup> Kohlrabi-Blattsalat <sup>1,s</sup>  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Kartoffelsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Brokkoli-Nußecke <sup>e,g,g1,n1,n2,n3</sup> Paprikasauce <sup>1,c,j,r,s</sup> Reis Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Pfirsichkompott	Eierflockensuppe <sup>e,j,r</sup>  Couscous - Pfanne <sup>g1,r</sup> mit Gemüse (Aubergine, Paprika, Kichererbsen) Kräutersauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Apfelgrütze <sup>m</sup>	Spargelcremesuppe <sup>m</sup>  Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>3</sup>  Vanillepudding <sup>m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Gemüsemaultaschen <sup>e,g1,r</sup> (Spinat, Erbsen, Karotten) Champignonsauce <sup>3,g1,j,m,r,s</sup> Kartoffel - Gurken - Blattsalat <sup>1,j,r,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Schokomuffin <sup>e,g1,m</sup>	Zucchinirahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Gemüse - Lasagne <sup>e,g1,m,r</sup> (Tomate, Zucchini, Brokkoli) Frischkäsesauce <sup>g1,j,m,r</sup> Chinakohlsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  frisches Obst	<b>vegetarischer Grüner Bohneneintopf <sup>j,r</sup></b> (mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie) <b>Vollkornwecken <sup>3,a,g1,g2</sup></b>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Muschelnudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  <b>Veganes Linsen-Curry-Küchle <sup>j</sup> Tomatensauce <sup>1,c,j,r</sup> Wildreis Brokkoli natur</b>  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

c Schwefeldioxid/Sulfit

g2 Roggen

n2 Mandeln

2 Konservierungsstoff

e Eier

g3 Dinkel

n3 Pistazien

3 Antioxidationsmittel

f Fisch

j Soja

r Sellerie

8 mit Phosphat

g Glutenhaltiges Getreide

m Milch/Lactose

s Senf

a Sesam

g1 Weizen

n1 Haselnüsse



DE-ÖKO-006