

Speiseplan Mittagessen

Woche 16 15. April 2024 bis 21. April 2024

	Montag 15.4.	Dienstag 16.4.	Mittwoch 17.4.	Donnerstag 18.4.	Freitag 19.4.	Samstag 20.4.	Sonntag 21.4.
Menü 1 Vollkost	Tomatencremesuppe <small>1,c,g1,j,m,r</small> Veganes Gemüse Curry ^{j,r} <small>(Paprika, Brokkoli, grüne Erbsen)</small> Reis Blattsalat ^{1,c} <small>(Balsamicodressing)</small> Erdbeerjoghurt ^m	Backerbsensuppe ^{e,g1,j,m,r} Schaschliktopf (Schwein) <small>2,3,8,9,g1,r</small> (mit Zwiebeln, Paprika und Speck) Kartoffeln Eisbergsalat ^{1,m,s} <small>(Joghurdressing)</small> frisches Obst	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Chili sin carne ^{j,r} (vegane Eintopf mit Tomate, rote Bohnen, Mais und Kartoffeln) Ciabatta ^{g1} Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,s} Haselnusspudding ^m	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Blumenkohl überbacken mit Schinken (Schwein) <small>2,3,8,g1,j,m,r</small> (mit Gouda 45 % F.i.T.) Paprikasauce ^{1,2,3,8,c,j,r,s} Petersilienkartoffeln Blattsalat ^{1,c} Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Gemüsecremesuppe <small>1,g1,j,m,r,s</small> Gebackener Fleischkäse (Schwein) <small>2,3,4,8,s</small> Zwiebelsauce ^{g1,r} Fusilli ^{g1} grüner Bohnensalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Obstsalat	Irischer Rindereintopf ^{j,r} mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Pastinaken Brötchen ^{a,g1} Fruchtojoghurt ^m	Grünkernklösschensuppe <small>e,g1,g3,j,m,r</small> Nudelpfanne mit Hähnchenstreifen ^{g1,r} (mit Karotten, Zucchiniwürfel, Sellerie) Bratensauce ^{g1,r} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/ Reduktionskost	Tomatencremesuppe <small>1,c,g1,j,m,r</small> Putengeschnetzeltes ^{g1,r} mit Reis Pastinakengemüse natur Erdbeerjoghurt ^m	Backerbsensuppe ^{e,g1,j,m,r} Rotbarschfilet gedünstet ^f Dillsauce ^{g1,j,m,r,s} Kartoffelpüree ^{3,c,m} ZucchiniGemüse natur frisches Obst	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Rindergeschnetzeltes ^{g1,r} (mit Sellerie, Karotten, Zucchini) Penne ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Haselnusspudding ^m	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Kalbshaxenfleisch ^s Bratenjus ^{g1,r,s} Serviettenknödel ^{3,e,g1,m} Gemüse Tricolore (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Gemüsecremesuppe <small>1,g1,j,m,r,s</small> Buntbarschfilet gedünstet [†] Petersiliensauce ^{g1,j,m,r,s} Kartoffeln Karotten-Kohlragigemüse natur Obstsalat	Irischer Rindereintopf ^{j,r} mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Pastinaken Brötchen ^{a,g1} Fruchtojoghurt ^m	Grünkernklösschensuppe <small>e,g1,g3,j,m,r</small> Nudelpfanne mit Hähnchenstreifen ^{g1,r} (mit Karotten, Zucchiniwürfel, Sellerie) Bratensauce ^{g1,r} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Fleischlos	Tomatencremesuppe <small>1,c,g1,j,m,r</small> Makkaronipfanne mit Champignons ^{3,g1,r} (mit Karotte, Zucchiniwürfel, Champignons, Tomatenwürfel) vegetarische Sauce Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Erdbeerjoghurt ^m	Backerbsensuppe ^{e,g1,j,m,r} Cannelloni ^{e,g,g1,m} (mit Spinat, Ricotta) mit Tomatenragout ^{1,c,j,r} Reibkäse ^m Eisbergsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) frisches Obst	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Ofenschlupfer ^{e,g1,m} (Brotauflauf mit Apfel und Rosinen) mit Vanillesauce ^m Haselnusspudding ^m	Nudelsuppe ^{g1,j,r} vegetarische Krautschupfnudeln ^{e,g1} Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,c} Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Gemüsecremesuppe <small>1,g1,j,m,r,s</small> Sellerieschnitzel ^{g,g1,r} Petersiliensauce ^{g1,j,m,r,s} Kartoffeln Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Obstsalat	Irischer Gemüseintopf ^{j,r} mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Pastinaken Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtojoghurt ^m	Grünkernklösschensuppe <small>e,g1,g3,j,m,r</small> Vegane Frühlingsrolle <small>4,g1,r,s</small> (Weißkohl, Karotte, Lauch, Paprika) Basmatireis Chilisauce ^{1,9,c,j,r} 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
9 mit Süßungsmittel
g Glutenhaltiges Getreide
j Soja

2 Konservierungstoff
a Sesam
g1 Weizen
m Milch/Lactose

3 Antioxidationsmittel
c Schwefeldioxid/Sulfid
g2 Roggen
n1 Haselnüsse

4 Geschmacksverstärker
e Eier
g3 Dinkel
n2 Mandeln

8 mit Phosphat
f Fisch
g4 Gerste
r Sellerie



DE-ÖKO-006

Speiseplan Mittagessen

Woche 17 22. April 2024 bis 28. April 2024

	Montag 22.4.	Dienstag 23.4.	Mittwoch 24.4.	Donnerstag 25.4.	Freitag 26.4.	Samstag 27.4.	Sonntag 28.4.
Menü 1 Vollkost	Spinatcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinebraten ^s Kümmelsauce ^{g1,r,s} Röstitaler Erbsengemüse natur Apfelquark ^{2,3,m}	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Heringsfilet mit Apfel, Gurke, Zwiebel ^{1,2,3,9,e,f,m,s} Joghurt und Mayonnaise (bunt garniert) Pellkartoffeln frisches Obst	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegetarische Gemüse - Lasagne ^{e,g1,m,r} (Zucchini, Karotte, Paprika, Sellerie) Pilzsauce ^{3,g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Grießflammeri "Himbeer" ^{g1,m}	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Saure Bohnen ^{1,c,g1,j,r,s} mit Schübling (Schwein) ^{1,2,3,8,r,s} Eierspätzle ^{e,g1} Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Seelachsfilet gedünstet ^f Paprikasauce ^{1,c,j,r,s} Kartoffeln Brokkoli natur Schokopudding ^m	Gemüse - Kartoffeleintopf ^r mit Debreziner (Schwein) Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Erbsen Weckle ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Kalbsbraten ^s Bratensauce ^{g1,r} Spaghetti ^{g1} Leipziger Allerlei natur (Karotten, Spargel, Erbsen) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-Reduktionskost	Spinatcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Spinatknödel ^{e,g1,m} Champignon - Gemüsesauce ^{3,g1,j,m,r,s} (Sellerie, Karotte, Zucchini) Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Apfelquark ^{2,3,m}	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Putengeschnetzeltes ^{g1,r} mit Walznudeln ^{e,g1} Fingermöhren natur frisches Obst	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Rindergulasch ^{g1,r} Kartoffelknödel Kaisergemüse natur (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Grießflammeri "Himbeer" ^{g1,m}	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Vegane Couscous - Pflanne ^{g1,r} (mit Karotte, Sellerie, Zucchini) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegane Hackbolognese mit Soja ^{g,j,r} (Sellerie, Karotte, Zucchini) Dinkelspaghetti ^{g3} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Schokopudding ^m	Gemüse - Kartoffeleintopf ^r mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Erbsen Weckle ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Kalbsbraten ^s Bratensauce ^{g1,r} Spaghetti ^{g1} Zucchini-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Fleischlos	Spinatcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Quark-Grieß-Auflauf ^{2,e,g1,m} mit Erdbeersauce Apfelquark ^{2,3,m}	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Blumenkohlkäsemedaillon ^{g,g1,m} Basilikumsauce ^{1,g1,j,m,r,s} Kartoffeln Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) frisches Obst	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Eierpfannkuchen ^{e,g1,m} Pilzragout ^{g1,j,m,r,s} (mit Sahne) Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Grießflammeri "Himbeer" ^{g1,m}	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} vegetarische Tortellini ^{e,g1,m} (mit Ricotta - Spinatfüllung) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Polentaschnitte ^{2,e,j,m,r} mit Paprikasauce ^{1,c,j,r,s} Brokkoli natur Schokopudding ^m	Gemüse - Kartoffeleintopf ^r (mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Erbsen) Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Gorgonzolasauce ^{g1,j,m,r} mit Birnenstreifen Spaghetti ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) 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/Sulfit
g2 Roggen
n2 Mandeln

3 Antioxidationsmittel
e Eier
g3 Dinkel
r Sellerie

8 mit Phosphat
f Fisch
j Soja
s Senf

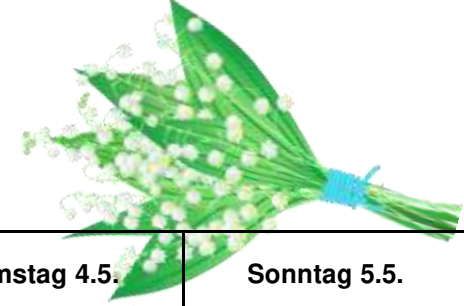
9 mit Süßungsmittel
g Glutenhaltiges Getreide
m Milch/Lactose



DE-ÖKO-006

Speiseplan Mittagessen

Woche 18 29. April 2024 bis 05. Mai 2024



	Montag 29.4.	Dienstag 30.4.	Mittwoch 1.5.	Donnerstag 2.5.	Freitag 3.5.	Samstag 4.5.	Sonntag 5.5.
Menü 1 Vollkost	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Kässpätzle ^{e,g1,j,m,r} Zwiebelschmelze ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Vanillejoghurt ^{2,m}	Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Paniertes Schweineschnitzel ^{2,g1} Bratensauce ^{g1,r} Farfalle ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Gelbe Fruchtgrütze ^m	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweineragout ^{g1,r} mit Semmelknödel ^{e,g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Karamelpudding ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Schweizer Hacksteak (Schwein) ^{e,g1,m,s} Bratensauce ^{g1,r} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Karotten-Fenchelgemüse natur Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} 1P. geschlagene Bratwurst(Schwein) ^{2,3,8,r,s} Bratenjus ^{g1,r,s} Schupfnudeln ^{e,g1} Brokkoli natur frisches Obst	Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Grünkernklößchen ^{e,g1,g3,j,m,r} (Karotte, Sellerie, Zucchini) Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Gabelspaghettisuppe ^{g1,j,r} Putensteak Ananassauce ^{g1,r} (mit Kokosmilch und Kurkuma) Basmatireis Gemüse Balance natur (Karotten, Zucchini, Schwarzwurzeln) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Rindfleischmaultaschen ^{2,3,e,g,g1,r} mit Champignonbratensauce ^{g1,r} Karottengemüse natur Vanillejoghurt ^{2,m}	Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Hokifilet gedünstet ^f Kurkumasauce ^{1,g1,j,m,r,s} Dillkartoffeln Romanesco natur Gelbe Fruchtgrütze ^m	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweineragout ^{g1,r} mit Semmelknödel ^{e,g1} Wachsbohnen natur Karamelpudding ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} veganes Kartoffelgulasch ^{j,r} (mit Tomate, grüne Bohnen, Karotten) Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Buntbarschfilet gedünstet [†] Estragonsauce ^{1,g1,j,m,r,s} Petersilienkartoffeln Karottenrohkostsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) frisches Obst	Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Grünkernklößchen ^{e,g1,g3,j,m,r} (Karotte, Sellerie, Zucchini) Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Gabelspaghettisuppe ^{g1,j,r} Putensteak Ananassauce ^{g1,r} (mit Kokosmilch und Kurkuma) Basmatireis Gemüse Balance natur (Karotten, Zucchini, Schwarzwurzeln) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Fleischlos	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Pfannkuchen mit Quarkfüllung ^{e,g1,m} und Waldbeersauce Vanillejoghurt ^{2,m}	Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Vegane Mie-Nudelpfanne ^{a,g1,j,r} (mit Weißkohl, Lauch, Paprika) süß-saure Mangosauce ^{1,9,c,j,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Gelbe Fruchtgrütze ^m	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Süßkartoffelgnocchi ^{g1} Ratatouillegemüse ^{1,c} (Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Aubergine, Tomate) Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Karamelpudding ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Kichererbsenbällchen ^s Paprikaragout ^{1,c,j,r,s} Bulgur ^{g1,j,r} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Spaghetti mit Basilikumpesto ^{3,e,g1,m,n4} Parmesankäse ^{2,e,m} Karottenrohkostsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) frisches Obst	Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Grünkernklößchen ^{e,g1,g3,j,m,r} (Karotte, Sellerie, Zucchini) Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Gabelspaghettisuppe ^{g1,j,r} Vegane Rote-Beete- Kichererbsenbällchen vegane Meerrettichsauce ^{3,c,j} Basmatireis Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) 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
m Milch/Lactose

2 Konservierungstoff
c Schwefeldioxid/Sulfid
g2 Roggen
n1 Haselnüsse

3 Antioxidationsmittel
e Eier
g3 Dinkel
n2 Mandeln

8 mit Phosphat
f Fisch
g4 Gerste
n4 Cashewnüsse

9 mit Süßungsmittel
g Glutenhaltiges Getreide
j Soja
r Sellerie



DE-ÖKO-006

Speiseplan Mittagessen

Woche 19 06. Mai 2024 bis 12. Mai 2024

	Montag 6.5.	Dienstag 7.5.	Mittwoch 8.5.	Donnerstag 9.5.	Freitag 10.5.	Samstag 11.5.	Sonntag 12.5.
Menü 1 Vollkost	Sellerie-Karottensuppe ^{g1,j,m,r,s} Spargel Sauce Hollandaise ^{e,m} Petersilienkartoffeln 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 gerollt ^{e,g,g1,r} Zwiebelschmelze ^{g1} Kartoffel-Blattsalat ^{1,j,r,s} (Essig - Öl Dressing) Erdbeerquark ^m	Eierspätzlesuppe ^{e,g1,j,r} Veganes Gemüse Curry ^{j,r} mit Karotten, Brokkoli, Blumenkohl Tomatenreis Kirschplunder ^{e,g1,m}	Spargelcremesuppe ^m 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} Schweineroulade ^{2,3,8,g1,s} Kräuterbratensauce ^{g1,r} Semmelknödel ^{e,g1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost	Sellerie-Karottensuppe ^{g1,j,m,r,s} Kalbsragout^{g1,r,s} mit buntem Gemüse (Karotten,-Selleriestreifen und Romanesco) Reis 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} Rührreier^{e,m} mit Spinat^{g1,m} Salzkartoffeln Erdbeerquark ^m	Eierspätzlesuppe ^{e,g1,j,r} Veganes Gemüse Curry^{j,r} mit Karotten, Brokkoli, Blumenkohl Tomatenreis Kirschplunder ^{e,g1,m}	Spargelcremesuppe ^m Schweinebraten ^s Majoransauce ^{g1,r,s} Knöpfe ^{e,g1} Kohlrabigemüse natur Sahnepudding ^m	vegetarische Minestrone ^{e,g1,j,r,s} (italienische Gemüsesuppe) mit Tomaten, Zucchini, Karotten, und Nudeln Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Schweineroulade^{2,3,8,g1,s} Kräuterbratensauce^{g1,r} Semmelknödel^{e,g1} Kaisergemüse natur (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl) 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 Aprikosenkompott Erdbeerquark ^m	Eierspätzlesuppe ^{e,g1,j,r} Panierte Champignonköpfe ^{3,e,g,g1} mit Tzatziki ^m Tomatenreis Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Kirschplunder ^{e,g1,m}	Spargelcremesuppe ^m 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^{3,a,g1,g2} 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 Konservierungstoff
c Schwefeldioxid/Sulfit
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