

## Speiseplan Mittagessen

Woche 17 21. April 2025 bis 27. April 2025

	Montag 21.4.	Dienstag 22.4.	Mittwoch 23.4.	Donnerstag 24.4.	Freitag 25.4.	Samstag 26.4.	Sonntag 27.4.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Spinatcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Lammbraten <sup>s</sup> Thymiansauce <sup>g1,r</sup> Kartoffelgratin <sup>m</sup> Grüne Bohnen  Apfelquark <sup>2,3,m</sup>	gebrannte Grießsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Truthahnschnitzel Rahmsauce <sup>g1,m,r</sup> Drellinudeln <sup>g,g1</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  frisches Obst	Kräuterrahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Vegetarische Gemüse - Lasagne <sup>e,g1,m,r</sup> (Zucchini, Karotte, Paprika, Sellerie) Pilzsauce <sup>3,g1,j,m,r,s</sup> Blattsalat <sup>1,3,5,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Grießflammeri "Himbeer" <sup>g1,m</sup>	Klare Gemüsesuppe <sup>j,r</sup>  Saure Bohnen <sup>1,c,g1,j,r,s</sup> mit Schübling (Schwein) <sup>1,2,3,8,r,s</sup> Eierspätzle <sup>e,g1</sup>  Muffin mit Johannisbeeren <sup>e,g1,m</sup>	Selleriecremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Paniertes Seelachsfilet <sup>f,g1</sup> Remouladensauce <sup>1,3,9,e,m,s</sup> Kartoffel-Blattsalat <sup>1,3,5,j,r,s</sup> (Essig-Öl Dressing) Gemüse garnitur (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten)  Schokopudding <sup>m</sup>	Erbseneintopf mit Speck(Schwein) <sup>2,3,8,j,r</sup> (mit Lauch, Kartoffeln, Karotten, Sellerie)  Brötchen <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Eingemachtes Kalbfleisch <sup>1,g1,j,m,r</sup> Gemüsesauce <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> (Karotten, Sellerie, Romanesco) Kartoffeln Leipziger Allerlei natur (Karotten, Spargel, Erbsen) Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- / Reduktions kost</b>	Spinatcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Lammbraten <sup>s</sup> Thymiansauce <sup>g1,r</sup> Kartoffelgratin <sup>m</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> Balsamicodressing)  Apfelquark <sup>2,3,m</sup>	gebrannte Grießsuppe <sup>g1,j,r</sup>  <b>Seelachsfilet gedünstet</b> <sup>f</sup> <b>Kräutersauce</b> <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> <b>Wildreis</b> <b>Blattspinat</b> <sup>g1,m</sup>  frisches Obst	Kräuterrahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Rindergulasch</b> <sup>g1,r</sup> <b>Vollkornspirelli</b> <sup>g1</sup> <b>Kaisergemüse natur</b> (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)  Grießflammeri "Himbeer" <sup>g1,m</sup>	Klare Gemüsesuppe <sup>j,r</sup>  <b>Vegane Couscous -</b> <b>Pfanne</b> <sup>g1,r</sup> (Champignons, Karotte, Sellerie, Zucchini) <b>Tomatensauce</b> <sup>1,c,j,r</sup> <b>Blattsalat</b> <sup>1,3,5,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Muffin mit Johannisbeeren <sup>e,g1,m</sup>	Selleriecremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Bergkäsenocken</b> <sup>e,g1,m</sup> <b>Champignon -</b> <b>Gemüsesauce</b> <sup>3,g1,j,m,r,s</sup> (Sellerie, Karotten, Zucchini) <b>Blattsalat</b> <sup>1,3,5,s</sup> (Essig-Öl-Dressing)  Schokopudding <sup>m</sup>	Putengeschnetzeltes <sup>g1,r</sup> Ebly-Reismischung <sup>g1</sup> (Weizen und Reis) Chinakohlsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  <b>Eingemachtes</b> <b>Kalbfleisch</b> <sup>1,g1,j,m,r</sup> <b>Gemüsesauce</b> <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> (Karotten, Sellerie, Romanesco) <b>Kartoffeln</b> <b>Zucchini-Blattsalat</b> <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 3 Vegetarisch</b>	Spinatcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Eierpfannkuchen</b> <sup>e,g1,m</sup> <b>Mischpilzragout</b> <sup>g1,j,m,r</sup> <b>Blattsalat</b> <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Apfelquark <sup>2,3,m</sup>	gebrannte Grießsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Blumenkohlkäsemedaillon <sup>g,g1,m</sup> Kräutersauce <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> Wildreis Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  frisches Obst	Kräuterrahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Apfelstrudel <sup>e,g,g1</sup> Vanillesauce <sup>m</sup>  Grießflammeri "Himbeer" <sup>g1,m</sup>	Klare Gemüsesuppe <sup>j,r</sup>  Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung <sup>e,g,g1,m</sup> Tomatensauce <sup>1,c,j,r</sup> Blattsalat <sup>1,3,5,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Muffin mit Johannisbeeren <sup>e,g1,m</sup>	Selleriecremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Polentaschnitte <sup>2,e,j,m,r</sup> Paprikasauce <sup>1,2,3,8,c,j,r,s</sup> Brokkoli natur  Schokopudding <sup>m</sup>	<b>vegetarischer</b> <b>Erbseneintopf</b> <sup>j,r</sup> <b>mit Lauch, Kartoffeln,</b> <b>Karotten, Sellerie</b>  <b>Vollkornwecken</b> <sup>3,a,g1,g2</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Gorgonzolasauce <sup>g1,j,m,r</sup> mit Birnenstreifen Orecchiettenudeln <sup>g,g1</sup> 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  
9 mit Süßungsmittel  
g Glutenhaltiges Getreide  
n1 Haselnüsse

2 Konservierungstoff  
a Sesam  
g1 Weizen  
n2 Mandeln

3 Antioxidationsmittel  
c Schwefeldioxid/Sulfid  
g2 Roggen  
r Sellerie

5 geschwefelt  
e Eier  
j Soja  
s Senf

8 mit Phosphat  
f Fisch  
m Milch/Lactose



DE-ÖKO-006