

Speiseplan Mittagessen

Woche 20 13. Mai 2024 bis 19. Mai 2024



	Montag 13.5.	Dienstag 14.5.	Mittwoch 15.5.	Donnerstag 16.5.	Freitag 17.5.	Samstag 18.5.	Sonntag 19.5.
Menü 1 Vollkost	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Schweineragout ^{g1,r} (mit Pilzen) Petersilienkartoffeln Grüne Bohnen Erdbeerjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Paniertes Putenschnitzel ^{3,g,g1} Bratensauce ^{g1,r} Eierspätzle ^{e,g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Blumenkohlsuppe ^{g1,j,m,r,s} Krautschupfudeln mit Speck(Schwein) ^{1,2,3,8,e,g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) RoteGrütze ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Sauce Bolognese (Schwein) ^{g1,r} Spaghetti ^{g1} Reibkäse ^m Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s Schübling (Schwein) 1,2,3,8,r,s Bratensauce ^{g1,r} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Eisbergsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Mandelpudding ^m	Gemüseintopf mit Eierstich ^{e,j,m,r} (Karotten, Blumenkohl, grüne Bohnen und Kartoffeln) Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Grünkernklösschensuppe e,g1,g3,j,m,r Rinderbraten ^{r,s} (niedertemperaturgegart) Champignonsauce ^{3,g1,j,m,r,s} Spirelli ^{g1} Sommergemüse (Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, Fingermöhren) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost/ Diabetes- /Reduktions kost	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Eieromelette ^{e,m} Gemüseragout ^{g1,j,m,r,s} (Karotte, Sellerie, Zucchini) Petersilienkartoffeln Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Erdbeerjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Seelachsfilet gedünstet ^f (mit Karotten, Sellerie) Zitronensauce ^{g1,j,m,r,s} Ebly-Reismischung ^{g1} (Weizen und Reis) Fingermöhren natur frisches Obst	Blumenkohlsuppe ^{g1,j,m,r,s} Couscous- Pfanne ^{g1,j,r} (mit Karotten, Sellerie, Brokkoli) Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) RoteGrütze ^m	Grießklößchensuppe e,g1,j,m,r Kalbsbraten ^s Kerbelsauce ^{g1,r} Reis Gemüse Tricolore (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco) Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s Rotbarschfilet gedünstet ^f Petersiliensauce ^{g1,j,m,r,s} Walznudeln ^{e,g1} Gemüse Balance natur (Zucchini, Karotte, Schwarzwurzel) Mandelpudding ^m	Gemüseintopf mit Eierstich ^{e,j,m,r} (Karotten, Blumenkohl und Kartoffeln) Weckle ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Grünkernklösschensuppe e,g1,g3,j,m,r Rinderbraten ^{r,s} (niedertemperaturgegart) Champignonsauce ^{3,g1,j,m,r,s} Spirelli ^{g1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Fleischlos	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Dampfnudel ^{e,g,g1,m} mit Vanillesauce ^m Erdbeerjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Vegane Gemüselinsen ^{j,r} (in Sojasahne) mit Karotten, Sellerie, Lauch Ebly-Reismischung ^{g1} (Weizen und Reis) Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Blumenkohlsuppe ^{g1,j,m,r,s} Kartoffeltaschen ^m (mit Frischkäsefüllung) Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Brokkoli natur Karotten-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) RoteGrütze ^m	Grießklößchensuppe e,g1,j,m,r Veganes Curry mit Sojafiletstreifen ^{j,r} (mit Karotten und Zucchiniwürfel) Reis Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,s} Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s Blumenkohlkäsemedaillon g,g1,m Petersiliensauce ^{g1,j,m,r,s} Walznudeln ^{e,g1} Eisbergsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Mandelpudding ^m	Gemüseintopfmit Eierstich ^{e,j,m,r} (Karotten, Blumenkohl, grüne Bohnen und Kartoffeln) Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Grünkernklösschensuppe e,g1,g3,j,m,r Vegane Süßkartoffel-Amaranth- Schnitte Champignonsauce 3,g1,j,m,r,s Spirelli ^{g1} 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
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 21 20. Mai 2024 bis 26. Mai 2024

	Montag 20.5.	Dienstag 21.5.	Mittwoch 22.5.	Donnerstag 23.5.	Freitag 24.5.	Samstag 25.5.	Sonntag 26.5.
Menü 1 Vollkost	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Hackbraten (Schwein) ^{e,g1,s} Bratensauce ^{g1,r} Reis Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Gekochtes Rindfleisch ^r Meerrettichsauce ^{3,c,g1,j,m,r} Bouillonkartoffeln ^{j,r} Rote Beete Salat ^{1,9,s} (Essig-Öl Dressing) Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinegeschnetzeltes ^{g1,r} in Kräutersahnesauce ^{g1,j,m,r,s} Eierspätzle ^{e,g1} Erbsengemüse natur frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Hähnchenbrust im Knuspermantel ^{9,g1} Tomatensauce ^{1,c,j,r} Spaghetti ^{g1} Brokkoli natur Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Spargelcremesuppe ^m Wittling in Knusperpanade ^{f,g1,m,s} Remouladensauce ^{1,3,9,e,m,s} Kartoffel-Blattsalat (Essig - Öl Dressing) Gemüsegarnitur (Erbsen, Karotten, Blumenkohl) Mandarinenreis ^m	Veganer Eintopf mit weißen Bohnen ^{j,r} als Einlage Tomaten, Kartoffeln, Romanesco Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Hähnchenbrustfilet Champignonbratensauce ^{g1,r} Spinatknödel ^{e,g1,m} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Hackbraten (Schwein) ^{e,g1,s} Bratensauce ^{g1,r} Reis Zucchini-gemüse natur Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Seelachsfilet gedünstet ^f Kurkumasauce ^{1,g1,j,m,r,s} Walznudeln ^{e,g1} Kohlrabigemüse natur Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} vegane Kartoffelknödel mit Tomatengemüseragout ^{j,r} (Champignons, Karotte, Zucchiniwürfel) Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Spargelragout ^{1,g1,j,m,r} (mit Karotten-, Sellerestreifen) Kartoffel Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Spargelcremesuppe ^m Rindergeschnetzeltes ^{g1,r} mit Kartoffelpüree ^{3,c,m} Gemüse Balance natur (Zucchini, Karotten, Schwarzwurzeln, Wachsbohnen) Mandarinenreis ^m	Veganer Gemüse - Kartoffeleintopf ^r mit Tomaten, Kartoffeln und Romanesco Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Hähnchenbrustfilet Champignonbratensauce ^{e,g1,r} Spinatknödel ^{e,g1,m} Romanesco natur Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Fleischlos	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Gemüsemautaschen ^{e,g1,r} Gemüsesauce ^{1,g1,j,m,r,s} (Karotten, Sellerie, Zucchini) Sellerie - Blattsalat ^{1,r,s} (Essig - Öl Dressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Camembert gebacken ^{g,g1,m} mit Preiselbeeren Petersilienkartoffeln Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Grießbrei ^{1,g1,m} mit Kirschkompott ¹ frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Gemüsestrudel ^{1,2,e,g,g1,m,r} Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Spargelcremesuppe ^m Bergkäseknocken ^{e,g1,m} Kräutersahnesauce ^{g1,j,m,r,s} Gemüse Balance natur (Zucchini, Karotten, Schwarzwurzeln, Wachsbohnen) Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Mandarinenreis ^m	Veganer Eintopf mit weißen Bohnen ^{j,r} als Einlage Tomaten, Kartoffeln und Romanesco Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Waldpilzragout ^{m,r} mit Spinatknödel ^{e,g1,m} 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
c Schwefeldioxid/Sulfit
g2 Roggen
n2 Mandeln

2 Konservierungstoff
e Eier
g4 Gerste
r Sellerie

3 Antioxidationsmittel
f Fisch
j Soja
s Senf

9 mit Süßungsmittel
g Glutenhaltiges Getreide
m Milch/Lactose

a Sesam
g1 Weizen
n1 Haselnüsse



DE-ÖKO-006

Speiseplan Mittagessen

Woche 22 27. Mai 2024 bis 02. Juni 2024

	Montag 27.5.	Dienstag 28.5.	Mittwoch 29.5.	Donnerstag 30.5.	Freitag 31.5.	Samstag 1.6.	Sonntag 2.6.
Menü 1 Vollkost	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Rinderbraten ^{r,s} (niedertemperaturgegart) Pfefferrahmsauce ^{g1,m,r,s} Majorankartoffeln Grüne Bohnen Pfirsich-Maracujaquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Hähnchenkeule gegrillt Bratensauce ^{g1,r} Djuvecreis (Erbsen, Karotte, Tomate) Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s Saure Linsen ^{1,c,g1,j,r,s} (mit Zwiebeln) mit 1 Paar Saiten(Schwein) 2,3,8 Eierspätzle ^{e,g1} Birnenkompott	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Kalbshaxenfleisch ^s Bratenjus ^{g1,r,s} Kartoffeln Kaisergemüse natur (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Currybratwurst(Schwein) 2,3,8 Curry-Ketchupsauce ^{1,9,c,j,r,s} Twister-Kartoffeln ^{3,g1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Vanillepudding ^m	Spätzleintopf mit Rindfleisch ^{e,g1,j,r} (mit Karotten, Erbsen, Sellerie) Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Rindergeschnetzeltes ^{g1,r} in Rosmarinsauce ^{g1,r} Rigatoni ^{g1} Ratatouillegemüse ^{1,c} (Aubergine, Paprika, Tomate) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions- kost	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Gemüse -Eblyweizen- Pfanne ^{g1,j,r} (Karotten, Sellerie, Erbsen) Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Pfirsich-Maracujaquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Buntbarschfilet gedünstet [†] Dillsauce ^{g1,j,m,r,s} Dinkelvollkornnudeln ^{g3} ZucchiniGemüse natur frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung ^{e,g,g1,m} Tomatensauce ^{1,c,j,r} Sellerie - Blattsalat ^{1,r,s} (Essig - Öl Dressing) Birnenkompott	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Kalbshaxenfleisch^s Bratenjus ^{g1,r,s} Kartoffeln Kaisergemüse natur (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte) Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Hokifilet gedünstet^f Kurkumasauce ^{1,g1,j,m,r,s} Naturreis Grüner Stangenspargel Vanillepudding ^m	Spätzleintopf mit Rindfleisch ^{e,g1,j,r} (mit Karotten und Sellerie) Weckle ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Rindergeschnetzeltes ^{g1,r} in Rosmarinsauce Rigatoni ^{g1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Fleischlos	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Apfelstrudel ^{e,g,g1} mit Vanillesauce ^m Pfirsich-Maracujaquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Veganes Waldpilzragout mit Sojasahne Räuchertofuwürfel ^{g1,j} Djuvecreis (Erbsen, Karotte, Tomate) Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s Veganes Kichererbsencurry ^{j,r} mit Karotten, Lauch, Paprika mit Kokosmilch Ciabatta ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Birnenkompott	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Brokkoli - Blumenkohl - Gratin ^{g1,j,m,r} Kräutersahnesauce ^{g1,j,m,r,s} Kartoffeln Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} veganes Sellerieschnitzel ^{g,g1,r} vegane Kurkumasauce ^{3,c,j} (Sojasahne) Naturreis Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Vanillepudding ^m	Spätzleintopf ^{e,g1,j,r} (mit Karotten, Sellerie, Erbsen) Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Kartoffeltaschen ^m (mit Frischkäsefüllung) Ratatouillegemüse ^{1,c} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}

Speiseplan Mittagessen

Woche 23 03. Juni 2024 bis 09. Juni 2024

	Montag 3.6.	Dienstag 4.6.	Mittwoch 5.6.	Donnerstag 6.6.	Freitag 7.6.	Samstag 8.6.	Sonntag 9.6.
Menü 1 Vollkost	Karottencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Spinatkäsespätzle ^{e,g1,m} Röstzwiebeln ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Ananasquark ^{2,m}	Tomatencremesuppe ^{1,c,g1,j,m,r} Rindergulasch^{g1,r} mit Paprika und Zwiebeln Petersilienkartoffeln Grüne Bohnen Apfelgrütze ^m	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Rinderlasagne ^{e,g1,m,r} mit Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Mangoquark ^m	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Schweinebraten ^s Kümmelsauce ^{g1,r,s} Kartoffelknödel Rotkrautsalat ¹ (mit Zwiebeln und Äpfeln, Essig-Öl Dressing) Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Paniertes Seelachsfilet ^{f.g1} Ei - Schnittlauchdipp ^{1,3,e,m} Kartoffel-Blattsalat ^{1,j,r,s} (Essig - Öl Dressing) Gemüse garnitur (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) frisches Obst	Kartoffel-Gemüse Eintopf m. Putenrädle ^{1,2,3,8,j,r} mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie Weckle ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Kalbsragout mit Champignons ^{3,g1,r,s} Reis Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-Reduktionskost	Karottencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Rindfleischmaultaschen^{2,3,e,g,g1,r} Bratensauce^{g1,r} Zucchini-Selleriegemüse^r Karotten-Blattsalat^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Ananasquark ^{2,m}	Tomatencremesuppe ^{1,c,g1,j,m,r} Hokifilet gedünstet ^f Kerbelsauce ^{g1,j,m,r,s} Petersilienkartoffeln Brokkoli natur Apfelgrütze ^m	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegane Gemüseolognese mit Soja^{j,r} (mit Karotten, Sellerie, Zucchini) Dinkelspaghetti^{g3} Zucchini-Blattsalat^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Mangoquark ^m	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Gemüseragout mit Pastinaken ^{1,g1,j,m,r,s} , Karotten und grünem Spargel und Naturreis Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Hähnchenbrustfilet Apfel - Bratensauce ^{g1,r} Penne ^{g1} Kaisergemüse natur (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten) frisches Obst	Kartoffel-Gemüse Eintopf m. Putenrädle ^{1,2,3,8,j,r} mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Kalbsragout^{g1,r,s} mit Champignons Reis Gemüse Balance natur (Zucchini, Karotte, Schwarzwurzel) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Fleischlos	Karottencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Apfelkühle ^{e,g1,m} mit Vanillesauce ^m Ananasquark ^{2,m}	Tomatencremesuppe ^{1,c,g1,j,m,r} Gefüllte Teigtaschen ^{e,g1,m} mit Käsefüllung Paprikasauce ^{1,2,3,8,c,j,r,s} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Apfelgrütze ^m	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Bergkäsenocken ^{e,g1,m} mit Kräutersahnesauce ^{g1,j,m,r,s} Karotten-Kohlrabigemüse natur Mangoquark ^m	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Veganes Chili sin carne^{j,r} (Veganer Eintopf mit Mais, Kidneybohnen, Tomaten) Ciabatta^{g1} Blattsalat mit Essig - Öl Dressing^{1,s} Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Kartoffel - Gemüsegratin^{g1,j,m,r} (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl mit Gouda überbacken) Tomatensauce^{1,c,j,r} Blattsalat mit Essig - Öl Dressing^{1,s} frisches Obst	Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Grünkernklößchen (mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie) Vollkornwecken^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Camembert gebacken ^{g,g1,m} Curryfruchtsauce ^{1,g1,j,m,r} Reis 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
c Schwefeldioxid/Sulfit
g2 Roggen
n2 Mandeln

2 Konservierungstoff
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 24 10. Juni 2024 bis 16. Juni 2024

	Montag 10.6.	Dienstag 11.6.	Mittwoch 12.6.	Donnerstag 13.6.	Freitag 14.6.	Samstag 15.6.	Sonntag 16.6.
Menü 1 Vollkost	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinehalssteak ^{g1} Bratensauce ^{g1,r} Schupfnudeln ^{e,g1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) frisches Obst	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Schinkennudeln mit Ei(Schwein) ^{2,3,8,9,e,g1,m} Bratenjus ^{g1,r,s} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Erdbeeryoghurt ^m	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegane Linsenbolognese ^r (mit Karotten, Zwiebeln) Spaghetti ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Apfelmus mit Sahne ^{3,m}	Grünkernklösschensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Paniertes Putenschnitzel ^{3,g,g1} Bratenjus ^{g1,r,s} Fusilli ^{g1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Rostbratwurst(Schwein) ^{2,3,8,r} Paprikasauce ^{1,2,3,8,c,j,r,s} Reis Grüne Bohnen Schokopudding ^m	Hochzeitssuppentopf (mit Schwein) ^{e,g1,m,r} (mit Gemüse, Fleischklöschchen, Maultaschle und Grießklöschchen) Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Rinderbraten ^{r,s} (niedertemperaturgegart) Bratensauce ^{g1,r} Knöpfe ^{e,g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} vegetarisch gefüllte Cannelloni ^{e,g,g1,m} (Ricotta-Spinat) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) frisches Obst	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Seelachsfilet gedünstet ^f Kressesauce ^{g1,j,m,r,s} Dillkartoffeln Karotten-Selleriegemüse natur Erdbeeryoghurt ^m	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Hacksteak (Schwein) ^{e,g1,s} Kräuterbratensauce ^{g1,r} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Kohlrabigemüse natur Apfelmus ³	Grünkernklösschensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Vegane Maultaschen ^{9,g1} (mit Erbsen, Spinat gefüllt) vegane Champignonsauce Sellerie - Blattsalat ^{1,r,s} (Essig - Öl Dressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Buntbarschfilet gedünstet ^f Frischkäse-Kräutersauce ^{g1,j,m,r} Reis Karotten-Kohlrabi-Blattsalat Schokopudding ^m	Hochzeitssuppentopf (mit Schwein) ^{e,g1,m,r} (mit Gemüse, Fleischklöschchen, Maultaschle und Grießklöschchen) Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Rinderbraten ^{r,s} (niedertemperaturgegart) Bratensauce ^{g1,r} Knöpfe ^{e,g1} Pastinakengemüse Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Fleischlos	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Kirschstrudel ^{e,g,g1,n2} mit Vanillesauce ^m frisches Obst	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Mexikanische Gemüserispfanne ^{3,j,r} (Mais, Kidneybohnen, Paprika) Kräuterquark Dipp 4% F. ^m Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,c} Erdbeeryoghurt ^m	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Vollkornnudelauf ^{3,e,g1,j,m,r} mit Pilzen, Erbsen, Lauch, Karotte mediterrane Sauce ^{1,c,j,r} Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,s} Apfelmus mit Sahne ^{3,m}	Grünkernklösschensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Kirschmichel ^{e,g1,m} (süßer Brotauflauf mit Kirschen) mit Vanillesauce ^m Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegan gefüllte Paprikaschote ^{2,g,g1,r,s} (mit Erbsen, Mais) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Spaghetti ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Schokopudding ^m	Gemüseintopf mit Eierstich ^{e,j,m,r} (Karotten, Erbsen, Sellerie) Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Eier ^e Senf - Gurkensauce ^{9,g1,m,r,s} Petersilienkartoffeln Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}

Speiseplan Mittagessen

Woche 25 17. Juni 2024 bis 23. Juni 2024

	Montag 17.6.	Dienstag 18.6.	Mittwoch 19.6.	Donnerstag 20.6.	Freitag 21.6.	Samstag 22.6.	Sonntag 23.6.
Menü 1 Vollkost	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Sauce Bolognese (Schwein) ^{g1,r} Spaghetti ^{g1} Reibkäse ^m Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Mandarinenquark ^{2,m}	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Maultaschen geröstet mit Ei (Schwein) ^{e,g1,m,r} Bratensauce ^{g1,r} Blattsalat (Essig-Öl Dressing) frisches Obst	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Gnocchi-Spinat-Pfanne ^{e,g1,m} mit ^{1,c,j,r,s} Paprikasugo ^{1,m,s} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Beerengrütze ^m	Backerbsensuppe ^{e,g1,j,m,r} Kässpätzle ^{e,g1,j,m,r} mit ^{g1} Zwiebelschmelze ^{1,s} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Erbsencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Gyros (Schwein) Tzatziki ^m (Gurke, Knoblauch, Quark, Sauerrahm) Reis Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Sahnepudding ^m	vegetarischer Muschelnudeleintopf ^{g1,j,r} mit Karotten, Erbsen, Sellerie ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Grünkernklößchensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Kalbsfrikassee ^{g1,j,m,r,s} Kartoffeln Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung ^{e,g,g1,m} mit ^{1,c,j,r} Tomatensauce Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Mandarinenquark ^{2,m}	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Rotbarschfilet gedünstet ^f Dillsauce ^{e,g1,j,m,r,s} Kartoffeln Brokkoli natur frisches Obst	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Veganes Gemüseragout mit Pastinaken ^{j,r} (mit Karotten und Sojasahne) Naturreis Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Beerengrütze ^m	Backerbsensuppe ^{e,g1,j,m,r} Rinderbraten ^{r,s} (niedertemperaturgegart) Rosmarinsauce ^{g1,r} Kartoffelknödel Gemüse Tricolore (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco) Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Erbsencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Hokifilet gedünstet ^f Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Walznudeln ^{e,g1} Kaisergemüse natur (Blumenkohl, Karotte, Brokkoli) Sahnepudding ^m	vegetarischer Muschelnudeleintopf ^{g1,j,r} mit Karotten, Sellerie Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Grünkernklößchensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Kalbsfrikassee ^{g1,j,m,r,s} mit ^{1,c} Kartoffeln Romanesco natur Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Fleischlos	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Germknödel ^{e,g1,m} mit ^m Vanillesauce Mandarinenquark ^{2,m}	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} vegane Kartoffel Gemüsepfanne ^r (mit Zwiebel, Karotte, Sellerie) vegane Majoransauce Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,s} frisches Obst	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Zucchini-puffer ^e mit ^{3,m} Paprika-Joghurt-Dip Romanesco natur Beerengrütze ^m	Backerbsensuppe ^{e,g1,j,m,r} veganes Kartoffelgulasch ^{j,r} mit ^{1,s} grünen Bohnen, Tomaten, Paprika Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,s} Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Erbsencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Gemüsestrudel ^{1,2,e,g,g1,m,r} mit ^{g1,j,m,r,s} Kräutersauce Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Sahnepudding ^m	vegetarischer Muschelnudeleintopf ^{g1,j,r} mit ^{3,a,g1,g2} Karotten, Erbsen, Sellerie Vollkornwecken Fruchtjoghurt ^m	Grünkernklößchensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Veganes Linsen-Curry-Kühle ^j (Karotte, rote Linsen, Zwiebeln) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Wildreis Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,c} 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
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