

## Speiseplan Mittagessen

**Woche 26 24. Juni 2024 bis 30. Juni 2024**

	<b>Montag 24.6.</b>	<b>Dienstag 25.6.</b>	<b>Mittwoch 26.6.</b>	<b>Donnerstag 27.6.</b>	<b>Freitag 28.6.</b>	<b>Samstag 29.6.</b>	<b>Sonntag 30.6.</b>
<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 Grüne Bohnen frisches Obst	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s Kassler Rippe (Schwein) 2,3 Bratenjus g1,r,s Kartoffel-Zwiebel-Püree 3,c,m Krautsalat 1 (Essig-Öl Dressing) Grießflammeri "Himbeer" g1,m	Nudelsuppe g1,j,r Rinderlasagne e,g,g1,m,r mit Blattsalat 1,m,s (Joghurt Dressing) Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Broccolicremesuppe g1,j,m,r,s Paella 3,f,r (spanische Reispfanne mit Meeresfrüchte, Hähnchen und Gemüse) Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing) Pfirsichkompott	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 Knöpfe e,g1 Blattsalat 1,s (Essig-Öl Dressing) Sonntagsdessert e,g1,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 <b>Seelachsfilet gedünstet f</b> <b>Kurkumasauce</b> 1,g1,j,m,r,s <b>Naturreis</b> <b>Kohlrabi-Blattsalat</b> 1,s (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s <b>Gemüsenudepfanne g1</b> (mit Blumenkohl, Karotten, Brokkoli) <b>Frischkäse-Kräutersauce</b> g1,j,m,r <b>Blattsalat</b> 1,s (Essig - Öl Dressing) Grießflammeri "Himbeer" g1,m	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 <b>Truthanschnitzel</b> <b>Tomatensauce</b> 1,c,j,r <b>Kartoffelpüree</b> 3,c,m <b>Wachsbohnen natur</b> Pfirsichkompott	Pichelsteiner Eintopf j,r mit Kartoffeln, Karotte, Sellerie, und Rindfleischwürfeln Brötchen a,g1 Fruchtjoghurt m	Grießklößchensuppe e,g1,j,m,r <b>Rindergeschnetzeltes g1,r</b> <b>mit Champignons</b> <b>Knöpfe e,g1</b> <b>Karottengemüse natur</b> Sonntagsdessert e,g1,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) frisches Obst	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s Kirschmichel e,g1,m (süßer Brotauflauf mit Kirschen) mit Vanillesauce m Grießflammeri "Himbeer" g1,m	Nudelsuppe g1,j,r <b>Rührer e,m</b> <b>mit</b> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Blattspinat</b> g1,m Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Broccolicremesuppe g1,j,m,r,s Veganes Spargelfrikassee j,r (mit Karotten und Sojasahne) Erbsenreis Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing) Pfirsichkompott	<b>vegane Pichelsteiner</b> <b>Gemüsetopf j,r</b> (mit Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Brechbohnen) <b>Vollkornwecken</b> 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) 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  
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 27 01. Juli 2024 bis 07. Juli 2024

	Montag 1.7.	Dienstag 2.7.	Mittwoch 3.7.	Donnerstag 4.7.	Freitag 5.7.	Samstag 6.7.	Sonntag 7.7.
<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> Sensauce <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,c,g1,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-/Reduktionskost</b>	Karottencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Vegane Gemüseolognese 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 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 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> Kaiserschmarrn <sup>e,g1,m</sup> mit Vanillesauce <sup>m</sup>  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 Pfirsichkompott  Apfelmus <sup>3</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Kartoffel - Gemüsegratin <sup>e,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 28 08. Juli 2024 bis 14. Juli 2024

	Montag 8.7.	Dienstag 9.7.	Mittwoch 10.7.	Donnerstag 11.7.	Freitag 12.7.	Samstag 13.7.	Sonntag 14.7.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Kartoffelsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>vegane Kichererbsenbällchen</b> <sup>s</sup> <b>Paprikasauce</b> <sup>1,c,j,r,s</sup> <b>Reis</b> <b>Karotten-Blattsalat</b> <sup>1,s</sup>  (Essig - Öl Dressing)  Pfirsichkompott	Eierlockensuppe <sup>e,j,r</sup>  Paniertes Putenschnitzel <sup>3,g,g1</sup>  Bratensauce <sup>g1,r</sup> Wedgekartoffeln <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup>  (Balsamicodressing)  frisches Obst	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)</b> <sup>1,e,g1,j,m,r,s</sup> (mit Aubergine, Zucchini, Paprika) <b>und Feta</b> <b>Blattsalat mit Essig - Öl Dressing</b> <sup>1,s</sup>  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> Knöpfele <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	Eierlockensuppe <sup>e,j,r</sup>  <b>Hokifilet gedünstet</b> <sup>f</sup> <b>Kräutersauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Kartoffeln</b> <b>Fingermöhren natur</b>  frisches Obst	Spargelcremesuppe <sup>m</sup>  <b>Eierspätzle mit Gemüse</b> <sup>3,e,g1,r</sup> (Champignons, Karotten, Sellerie) <b>vegetarische Sauce</b> <b>Blattsalat</b> <sup>1,s</sup>  (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</b> <sup>s</sup> <b>Estragonsauce</b> <sup>g1,r</sup> <b>Dinkelvollkornnudeln</b> <sup>g3</sup> <b>Chinakohlsalat</b> <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  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> Knöpfele <sup>e,g1</sup> Kohlrabi-Blattsalat <sup>1,s</sup>  (Essig-Öl Dressing)  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Kartoffelsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Brokkoli-Nußbecke <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	Eierlockensuppe <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)  frisches Obst	Spargelcremesuppe <sup>m</sup>  Kartoffelpuffer mit Apfelsmus <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</b> <sup>j,r</sup> (mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie) <b>Vollkornwecken</b> <sup>3,a,g1,gz</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Muschelnudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  <b>Veganes Sojafiletgeschnetzeltes</b> <sup>j,r</sup> <b>mit Champignons</b> (Sojasahne) <b>Knöpfele</b> <sup>e,g1</sup> <b>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 Konservierungstoff  
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

# Speiseplan Mittagessen

Woche 29 15. Juli 2024 bis 21. Juli 2024

	Montag 15.7.	Dienstag 16.7.	Mittwoch 17.7.	Donnerstag 18.7.	Freitag 19.7.	Samstag 20.7.	Sonntag 21.7.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Veganes Gemüse Curry j,r (Paprika, Brokkoli, grüne Erbsen) Reis Blattsalat 1,c (Balsamicodressing) Erdbeerjoghurt m	Backerbsensuppe e,g1,j,m,r Schaschliktopf (Schwein) 2,3,8,9,g1,r (mit Zwiebeln, Paprika und Speck) Kartoffeln Blattsalat 1,m,s (Joghurdressing) frisches Obst	Kerbelcremesuppe g1,j,m,r,s <b>Chili sin carne</b> j,r (vegane Eintopf mit Tomate, rote Bohnen, Mais und Kartoffeln) <b>Ciabatta</b> g1 <b>Blattsalat mit Essig - Öl Dressing</b> 1,s Haselnusspudding m	Nudelsuppe g1,j,r Blumenkohl überbacken mit Schinken (Schwein) 2,3,8,g1,j,m,r (mit Gouda 45 % F.i.T.) Paprikasauce 1,2,3,8,c,j,r,s Petersilienkartoffeln Blattsalat 1,c Quarkplunder e,g1,g4,m	Gurkenkaltschale a,m Gebackener Fleischkäse (Schwein) 2,3,4,8,s 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 Fruchtjoghurt m	Grünkernklösschensuppe e,g1,g3,j,m,r Nudelpfanne mit Hähnchenstreifen g1,r (mit Karotten, Zucchiniwürfel, Sellerie) Bratensauce g1,r Blattsalat 1,c (Balsamicodressing) Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost</b>	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r <b>Putengeschnetzeltes</b> g1,r mit <b>Reis</b> <b>Pastinakengemüse natur</b> Erdbeerjoghurt m	Backerbsensuppe e,g1,j,m,r <b>Rotbarschfilet gedünstet</b> f <b>Dillsauce</b> g1,j,m,r,s <b>Kartoffelpüree</b> 3,c,m <b>ZucchiniGemüse natur</b> 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 <b>Kalbshaxenfleisch</b> s <b>Bratensauce</b> g1,r <b>Serviettenknödel</b> 3,e,g1,m <b>Gemüse Tricolore</b> (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco) Quarkplunder e,g1,g4,m	Gurkenkaltschale a,m <b>Buntbarschfilet gedünstet</b> † <b>Petersiliensauce</b> g1,j,m,r,s <b>Kartoffeln</b> <b>Karotten-Kohlrabigemüse natur</b> Obstsalat	Irischer Rindereintopf j,r mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Pastinaken Brötchen a,g1 Fruchtjoghurt m	Grünkernklösschensuppe e,g1,g3,j,m,r <b>Nudelpfanne mit Hähnchenstreifen</b> g1,r (mit Karotten, Zucchiniwürfel, Sellerie) <b>Bratensauce</b> g1,r <b>Blattsalat</b> 1,c (Balsamicodressing) Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Makkaronipfanne mit Champignons 3,g1,r (mit Karotte, Zucchiniwürfel, Champignons, Tomatenwürfeln) 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 Blattsalat 1,m,s (Joghurdressing) frisches Obst	Kerbelcremesuppe g1,j,m,r,s Pfirsich-Hirseauflauf e,m,n1 (süßer Auflauf mit Hirse und Pfirsich) mit Vanillesauce m Haselnusspudding m	Nudelsuppe g1,j,r Erdnussauce mit Tofu und Gemüse a,j,r (Weißkohl, Lauch, Paprika, Sojabohnenkeimlinge, chinesische Pilze) Basmatireis Blattsalat 1,c Quarkplunder e,g1,g4,m	Gurkenkaltschale a,m Sellerieschnitzel g,g1,r Petersiliensauce g1,j,m,r,s Kartoffeln Blattsalat 1,m,s (Joghurdressing) Obstsalat	<b>Irischer Gemüseintopf</b> j,r <b>mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Pastinaken</b> <b>Vollkornwecken</b> 3,a,g1,g2 Fruchtjoghurt m	Grünkernklösschensuppe e,g1,g3,j,m,r Vegane Frühlingssrolle 4,g1,r,s (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