

## Speiseplan Mittagessen

**Woche 34 19. August 2024 bis 25. August 2024**

	<b>Montag 19.8.</b>	<b>Dienstag 20.8.</b>	<b>Mittwoch 21.8.</b>	<b>Donnerstag 22.8.</b>	<b>Freitag 23.8.</b>	<b>Samstag 24.8.</b>	<b>Sonntag 25.8.</b>
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Hackbraten (Schwein) <sup>e,g1,s</sup> Paprikaragout <sup>1,c,j,r,s</sup> Reis  Bananenquark <sup>2,m</sup>	Eierflockensuppe <sup>e,j,r</sup>  Gekochtes Rindfleisch <sup>r</sup> Meerrettichsauce <sup>3,c,g1,j,m,r</sup> Bouillonkartoffeln <sup>j,r</sup> Rote Beete Salat <sup>1,9,s</sup> (Essig-Öl Dressing)  Haselnusspudding <sup>m</sup>	Kerbelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Schweinegeschnetzeltes <sup>g1,r</sup> in Kräutersahnesauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Eierspätzle <sup>e,g1</sup> Erbsengemüse natur  frisches Obst	Klare Gemüsesuppe <sup>j,r</sup>  Piccata vom Schwein <sup>e,g1,m</sup> (in Eihülle) Tomatenragout <sup>1,c,j,r</sup> Spaghetti <sup>g1</sup>  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Champignonsuppe <sup>1,3,g1,j,m,r,s</sup>  Wittling in Knusperpanade <sup>f,g1,m,s</sup> Remouladensauce <sup>1,3,9,e,m,s</sup> Kartoffel-Blattsalat (Essig - Öl Dressing) Gemüsegarnitur (Erbsen, Karotten, Blumenkohl) Mandarinenreis <sup>m</sup>	Veganer Eintopf mit weißen Bohnen <sup>j,r</sup> als Einlage Tomaten, Kartoffeln, Romanesco Brötchen <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Hähnchenbrustfilet Champignonbratensauce <sup>g1,r</sup> Spinatknödel <sup>e,g1,m</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions- kost</b>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Gemüsemaultaschen <sup>e,g1,r</sup> Gemüsesauce <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> (Karotten, Sellerie, Zucchini) Sellerie - Blattsalat <sup>1,r,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Bananenquark <sup>2,m</sup>	Eierflockensuppe <sup>e,j,r</sup>  Seelachsfilet gedünstet <sup>f</sup> Kurkumasauce <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> Walznudeln <sup>e,g1</sup> Kohlrabigemüse natur  Haselnusspudding <sup>m</sup>	Kerbelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  vegane Kartoffelknödel mit Tomatengemüseragout <sup>j,r</sup> (Champignons, Karotte, Zucchiniwürfel) Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  frisches Obst	Klare Gemüsesuppe <sup>j,r</sup>  Putengulasch <sup>g1,r,s</sup> mit Petersilienkartoffeln Brokkoli natur  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Champignonsuppe <sup>1,3,g1,j,m,r,s</sup>  Rindergeschnetzeltes <sup>g1,r</sup> mit Reis Gemüse Balance natur (Zucchini, Karotten, Schwarzwurzeln, Wachsbohnen) Mandarinenreis <sup>m</sup>	Veganer Gemüse - Kartoffeleintopf <sup>r</sup> mit Tomaten, Kartoffeln und Romanesco Brötchen <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Hähnchenbrustfilet Champignonbratensauce <sup>e,g1,r</sup> Spinatknödel <sup>e,g1,m</sup> Romanesco natur  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Vegane Rote-Beete- Kichererbsenbällchen vegane Meerrettichsauce <sup>3,c,j</sup> Kartoffeln Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Bananenquark <sup>2,m</sup>	Eierflockensuppe <sup>e,j,r</sup>  Camembert gebacken <sup>g,g1,m</sup> mit Preiselbeeren Petersilienkartoffeln Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing) Haselnusspudding <sup>m</sup>	Kerbelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Oriccete Salat mit Paprikapesto Kürbiskernen <sup>3,5,g,g1</sup> (Nudelsalat mit Paprikapesto, Rucola, Cherytomaten) Mozzarella 45 % F.i.T. <sup>m</sup>  frisches Obst	Klare Gemüsesuppe <sup>j,r</sup>  Gemüsestrudel <sup>1,2,e,g,g1,m,r</sup> Tomatenragout <sup>1,c,j,r</sup> Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Champignonsuppe <sup>1,3,g1,j,m,r,s</sup>  Bergkäseknocken <sup>e,g1,m</sup> Kräutersahnesauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Gemüse Balance natur (Zucchini, Karotten, Schwarzwurzeln, Wachsbohnen) Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig-Öl Dressing) Mandarinenreis <sup>m</sup>	Veganer Eintopf mit weißen Bohnen <sup>j,r</sup> als Einlage Tomaten, Kartoffeln und Romanesco Vollkornwecken <sup>3,a,g1,g2</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Waldpilzragout <sup>m,r</sup> mit Spinatknödel <sup>e,g1,m</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  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/Sulfit  
g2 Roggen  
n2 Mandeln

3 Antioxidationsmittel  
e Eier  
g4 Gerste  
r Sellerie

5 geschwefelt  
f Fisch  
j Soja  
s Senf

9 mit Süßungsmittel  
g Glutenhaltiges Getreide  
m Milch/Lactose



**DE-ÖKO-006**

# Speiseplan Mittagessen

**Woche 35 26. August 2024 bis 01. September 2024**

	<b>Montag 26.8.</b>	<b>Dienstag 27.8.</b>	<b>Mittwoch 28.8.</b>	<b>Donnerstag 29.8.</b>	<b>Freitag 30.8.</b>	<b>Samstag 31.8.</b>	<b>Sonntag 1.9.</b>
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s  Rinderbraten <sup>r,s</sup> (niedertemperaturgegart) Pfefferrahmsauce <sup>g1,m,r,s</sup> Majorankartoffeln Grüne Bohnen  Pfirsich-Maracujaquark <sup>m</sup>	Muschelnudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Hähnchenkeule gegrillt Bratensauce <sup>g1,r</sup> Djuvecreis (Erbsen, Karotte, Tomate) Blattsalat <sup>1,s</sup>  (Essig-Öl Dressing) frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s  <b>Saure Linsen</b> <sup>1,c,g1,j,r,s</sup> (mit Zwiebeln) <b>mit</b> <b>1 Paar Saiten(Schwein)</b> 2,3,8,r,s  <b>Eierspätzle</b> <sup>e,g1</sup> Birnenkompott	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Hackfleischklößchen (Schwein) <sup>e</sup> Kapernsauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Reis Kaisergemüse natur  (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) Muffin mit Johannisbeeren e,g1,m	Zucchinirahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Currybratwurst(Schwein) 2,3,8 Curry-Ketchupsauce <sup>1,9,c,j,r,s</sup> Twister-Kartoffeln <sup>3,g1</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup>  (Balsamicodressing) Vanillepudding <sup>m</sup>	Spätzleintopf mit Rindfleisch <sup>e,g1,j,r</sup> (mit Karotten, Erbsen, Sellerie) Brötchen <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Eierstichsuppe <sup>3,e,j,m,r</sup>  <b>Rindergeschnetzeltes</b> <sup>g1,r</sup> <b>in Rosmarinsauce</b> <sup>g1,r</sup> <b>Rigatoni</b> <sup>g1</sup> <b>Ratatouillegemüse</b> <sup>1,c</sup> (Aubergine, Paprika, Tomate)  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost</b>	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s  <b>Gemüse -Eblyweizen-Pfanne</b> <sup>g1,j,r</sup> (Karotten, Sellerie, Erbsen) <b>Kräutersauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Blattsalat</b> <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing) Pfirsich-Maracujaquark <sup>m</sup>	Muschelnudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  <b>Buntbarschfilet gedünstet</b> <sup>†</sup> <b>Dillsauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Dinkelvollkornnudeln</b> <sup>g3</sup> <b>ZucchiniGemüse natur</b>  frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s  Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung e,g,g1,m Tomatensauce <sup>1,c,j,r</sup> Sellerie - Blattsalat <sup>1,r,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Birnenkompott	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  <b>Kalbshaxenfleisch</b> <sup>s</sup> <b>Bratenjus</b> <sup>g1,r,s</sup> <b>Kartoffeln</b> <b>Kaisergemüse natur</b> (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte) Muffin mit Johannisbeeren e,g1,m	Zucchinirahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Hokifilet gedünstet</b> <sup>f</sup> <b>Kurkumasauce</b> <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> <b>Naturreis</b> <b>Karotten - Maisgemüse natur</b>  Vanillepudding <sup>m</sup>	Spätzleintopf mit Rindfleisch <sup>e,g1,j,r</sup> (mit Karotten und Sellerie) Weckle <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Eierstichsuppe <sup>3,e,j,m,r</sup>  Rindergeschnetzeltes <sup>g1,r</sup> in Rosmarinsauce Rigatoni <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s  Apfelstrudel <sup>e,g,g1</sup> mit Vanillesauce <sup>m</sup>  Pfirsich-Maracujaquark <sup>m</sup>	Muschelnudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Veganes Waldpilzragout mit Sojasahne Räuchertofuwürfel <sup>g1,j</sup> Djuvecreis (Erbsen, Karotte, Tomate) Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s  Veganes Kichererbsencurry <sup>j,r</sup> mit Karotten, Lauch, Paprika mit Kokosmilch Basmatireis Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Birnenkompott	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Brokkoli - Blumenkohl - Gratin <sup>g1,j,m,r</sup> Kräutersahnesauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Kartoffeln Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Muffin mit Johannisbeeren e,g1,m	Zucchinirahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  veganes Sellerieschnitzel g,g1,r vegane Kurkumasauce <sup>3,c,j</sup> (Sojasahne) Naturreis Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing) Vanillepudding <sup>m</sup>	<b>Spätzleintopf</b> <sup>e,g1,j,r</sup> (mit Karotten, Sellerie, Erbsen) <b>Vollkornwecken</b> <sup>3,a,g1,g2</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Eierstichsuppe <sup>3,e,j,m,r</sup>  Kartoffeltaschen <sup>m</sup> (mit Frischkäsefüllung) Ratatouillegemüse <sup>1,c</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  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/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 36 02. September 2024 bis 08. September 2024

	Montag 2.9.	Dienstag 3.9.	Mittwoch 4.9.	Donnerstag 5.9.	Freitag 6.9.	Samstag 7.9.	Sonntag 8.9.
<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>  Rinderlasagne <sup>e,g,g1,m,r</sup> mit Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurdressing)  Mangoquark <sup>m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Schweinebraten <sup>s</sup> Kümmelsauce <sup>g1,r,s</sup> Kartoffelknödel Rotkrautsalat <sup>1</sup> (mit Zwiebeln und Äpfeln, Essig-Öl Dressing)  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) Gemüse garnitur (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli)  frisches Obst	Süßkartoffel - Gemüseintopf m. Putenrädle mit Süßkartoffeln, Kartoffeln, Karotten und Sellerie  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> (Joghurdressing)  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<sup>2,3,e,g,g1,r</sup> Bratensauce<sup>g1,r</sup> Zucchini-Selleriegemüse<sup>r</sup> 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>Dinkelspaghetti<sup>g3</sup> und Karottensauce mit Sonnenblumenkernen<sup>1,m,r</sup> 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> Drellinudeln <sup>g9</sup> Kaisergemüse natur (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten)  frisches Obst	Süßkartoffel - Gemüseintopf m. Putenrädle mit Süßkartoffeln, Kartoffeln, Karotten und Sellerie  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 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>e,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>Süßkartoffel - Gemüseintopf mit Grünkernklößchen</b> (mit Süßkartoffeln, Kartoffeln, Karotten, Sellerie) <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> (Joghurdressing)  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  
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 37 09. September 2024 bis 15. September 2024

	Montag 9.9.	Dienstag 10.9.	Mittwoch 11.9.	Donnerstag 12.9.	Freitag 13.9.	Samstag 14.9.	Sonntag 15.9.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Kräuterrahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Schweinehalssteak <sup>g1</sup> Bratensauce <sup>g1,r</sup> Bratkartoffeln 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> Eierspätzle <sup>e,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>	Hochzeitsuppentopf (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>†</sup> <b>Friskäse-Kräutersauce</b> <sup>g1,j,m,r</sup> <b>Reis</b> <b>Karotten-Kohlrabi-Blattsalat</b> <sup>1,m,s</sup>  Schokopudding <sup>m</sup>	Hochzeitsuppentopf (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> Senf - Gurkensauce <sup>9,g1,m,r,s</sup> Petersilienkartoffeln 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  
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 38 16. September 2024 bis 22. September 2024**

	<b>Montag 16.9.</b>	<b>Dienstag 17.9.</b>	<b>Mittwoch 18.9.</b>	<b>Donnerstag 19.9.</b>	<b>Freitag 20.9.</b>	<b>Samstag 21.9.</b>	<b>Sonntag 22.9.</b>
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Selleriecremesuppe <sup>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,c</sup> (Balsamicodressing)  Mandarinenquark <sup>2,m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,m,r</sup>  Schweinegulasch <sup>g1,r</sup> gebackene Kartoffeltaler <sup>1,g1</sup> Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig-Öl Dressing)  frisches Obst	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  Sauce Bolognese (Schwein) <sup>g1,r</sup> Spaghetti <sup>g1</sup> Reibkäse <sup>m</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>	Erbsencremesuppe <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 Tomatensauce <sup>1,c,j,r</sup> Blattsalat <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>	Erbsencremesuppe <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, 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>Linsen-Champignon-Ragout</b> <b>Polentaschnitte</b> <sup>2,e,j,m,r</sup> <b>mediteranes Ofengemüse</b> <sup>r</sup> (Paprika, Zwiebeln, Auberginen, Tomaten)  Muffin mit Johannisbeeren <sup>e,g1,m</sup>	Erbsencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Kürbisstrudel <sup>e,g,g1,m</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> <b>mit 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>Wildreis 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 39 23. September 2024 bis 29. September 2024

	Montag 23.9.	Dienstag 24.9.	Mittwoch 25.9.	Donnerstag 26.9.	Freitag 27.9.	Samstag 28.9.	Sonntag 29.9.
<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 Dinkel-Drelinudeln g,g3 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 Bayrisch Kraut 2,3,8,g1,j,r Grießflammeri "Himbeer" g1,m	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 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 Dinkel-Drelinudeln g,g3 Fingermöhren natur Pfirsich-Maracujaquark m	Muschelnudelsuppe g1,j,r Seelachsfilet gedünstet f Kurkumasauce 1,g1,j,m,r,s Naturreis Kohlrabi-Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s Gemüsenudelpfanne g1 (mit Fusilli Tricolore, Blumenkohl), (Karotten, Brokkoli) Frischkäse-Kräutersauce g1,j,m,r Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing) Grießflammeri "Himbeer" g1,m	Nudelsuppe g1,j,r Kalbsbraten s Estragonauce g1,r Rigatoni g1 Gemüse Balance natur (Schwarzwurzeln, Zucchini, Wachsbohnen) Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Broccolicremesuppe g1,j,m,r,s Truthanschnitzel Tomatensauce 1,c,j,r Kartoffelpüree 3,c,m Wachsbohnen natur Pfirsichkompott	Pichelsteiner Eintopf j,r mit Kartoffeln, Karotte, Sellerie, und Rindfleischwürfeln Brötchen a,g1 Fruchtjoghurt m	Grießklößchensuppe e,g1,j,m,r Rindergeschnetzeltes g1,r mit Champignons Knöpfe e,g1 Karottengemüse natur 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 Süße Schupfnudeln e,g1 mit Zimt/Zucker und Apfelmus 3 Grießflammeri "Himbeer" g1,m	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 Veganes Spargelfrikassee j,r (mit Karotten und Sojasahne) Erbsenreis Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing) Pfirsichkompott	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) 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  
n1 Haselnüsse

2 Konservierungstoff  
e Eier  
g3 Dinkel  
n2 Mandeln

3 Antioxidationsmittel  
f Fisch  
g4 Gerste  
n3 Pistazien

8 mit Phosphat  
g Glutenhaltiges Getreide  
j Soja  
r Sellerie

a Sesam  
g1 Weizen  
m Milch/Lactose  
s Senf



DE-ÖKO-006