

Speiseplan Mittagessen

Woche40 30. September 2024 bis 06. Oktober 2024

	Montag 30.9.	Dienstag 1.10.	Mittwoch 2.10.	Donnerstag 3.10.	Freitag 4.10.	Samstag 5.10.	Sonntag 6.10.
Menü 1 Vollkost	Karottencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} gegrillte Hähnchenkeule Bratensauce ^{g1,r} Djuvecreis (Erbsen, Karotte, Tomate) Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) frisches Obst	Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Schweinebraten ^s Senfsauce ^{g1,m,r,s} Semmelknödel ^{e,g1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Johannisbeerjoghurt ^m	Blumenkohlsuppe ^{g1,j,m,r,s} Hackbraten (Schwein) ^{e,g1,s} Rahmsauce ^{g1,m,r} Kroketten ^{1,g1} Brokkoli natur Apfelmus ³	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Putengeschnitzeltes ^{g1,r} mit Eierspätzle ^{e,g1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Kirschplunder ^{e,g1,m}	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} 1P. geschlagene Bratwurst(Schwein) ^{2,3,8,r,s} Bratensauce ^{g1,r} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Mandelpudding ^m	Gaisburger Marsch ^{e,g1,j,r} (Gemüse Eintopf) (Blumenkohl, Karotten, Bohnen) mit Rindfleisch Kartoffeln und Spätzle Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Rindersauerbraten ^{r,s} (niedertemperaturgegart) Sauerbratensauce ^{1,g1,m,r} mit Preiselbeeren Eierspätzle ^{e,g1} Grüne Bohnen Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Karottencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegane Gemüsebolognese mit Soja ^{j,r} (mit Karotte, Zucchini, Sellerie) Dinkelspaghetti ^{g3} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Buntbarschfilet gedünstet ^f Dillsauce ^{g1,j,m,r,s} Kartoffeln Kaisergemüse natur (Blumenkohl, Karotte, Brokkoli) Johannisbeerjoghurt ^m	Blumenkohlsuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegane Gemüse -Eblyweizen- Pfanne ^{g1,j,r} (Blumenkohl, Erbsen, Karotten) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Apfelmus ³	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Putengeschnitzeltes ^{g1,r} mit Eierspätzle Romanesco natur Kirschplunder ^{e,g1,m}	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Rotbarschfilet gedünstet ^f Zitronensauce ^{g1,j,m,r,s} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Pastinakengemüse natur Mandelpudding ^m	Gaisburger Marsch ^{e,g1,j,r} (Gemüse Eintopf) (Blumenkohl, Karotten, Bohnen) mit Rindfleisch Kartoffeln und Spätzle Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Kartoffelknödel vegane Champignon - Gemüsesauce (mit Karotten, Zucchiniwürfel) Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Vegetarisch	Karottencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Kaiserschmarrn ^{e,g1,m} mit Vanillesauce ^m frisches Obst	Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Panierte Champignonköpfe ^{3,e,g,g1} (gebacken) Remouladensauce ^{1,3,9,e,m,s} Kartoffeln Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Johannisbeerjoghurt ^m	Blumenkohlsuppe ^{g1,j,m,r,s} Reisbrei ^m mit Zimt und Zucker Zwetschgenkompott Apfelmus ³	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Kartoffel - Gemüsegratin ^{e,g1,j,m,r} (Karotten, Lauch, Brokkoli) Frischkäsesauce ^{g1,j,m,r} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Kirschplunder ^{e,g1,m}	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Käsemakkaroni ^{1,g1,m} Zwiebelschmelze ^{g1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Mandelpudding ^m	Gemüse Eintopf mit Blumenkohl ^{e,g1,j,r} (Gemüse Eintopf) (Blumenkohl, Karotten, Bohnen) Kartoffeln und Spätzle Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Kartoffelknödel vegane Champignon - Gemüsesauce (mit Karotten, Zucchiniwürfel) 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 41 07. Oktober 2024 bis 13. Oktober 2024

	Montag 7.10.	Dienstag 8.10.	Mittwoch 9.10.	Donnerstag 10.10.	Freitag 11.10.	Samstag 12.10.	Sonntag 13.10.
Menü 1 Vollkost	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} vegane Kichererbsenbällchen ^s Paprikasauce ^{1,c,j,r,s} Reis Karotten-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Zwetschgenkompott	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Paniertes Putenschnitzel ^{3,g,g1} Bratensauce ^{g1,r} Wedgeskartoffeln ^{g1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) frisches Obst	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinhäxle ^{3,j,s} Zwiebelsauce ^{g1,r} Serviettenknödel ^{3,e,g1,m} Sauerkraut ^{3,g1} (mit Zwiebeln) Vanillepudding ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Kartoffel-Gemüseauflauf (Moussaka) ^{1,e,g1,j,m,r,s} (mit Aubergine, Zucchini, Paprika) und Feta Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,s} Schokomuffin ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Wittling in Knusperpanade ^{f,g1,m,s} Currydip ^{1,e,m} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Erbsengemüse natur frisches Obst	Grüner Bohneneintopf ^{e,g,g1,j,r} (mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie) mit Rindfleischwürfeln Weckle ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Schweineroulade ^{2,3,8,g1,s} Champignonbratensauce ^{g1,r} Orecchiettenudeln ^{g,g1} Brokkoli natur Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Hähnchenbrustfilet Tomatenragout ^{1,c,j,r} Walznudeln ^{e,g1} Gemüse Balance natur (Zucchini, Schwarzwurzeln, Wachsbohnen) Pfirsichkompott	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Hokifilet gedünstet ^f Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Kartoffeln Fingermöhren natur frisches Obst	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Eierspätzle mit Gemüse ^{3,e,g1,r} (Champignons, Karotten, Sellerie) vegetarische Sauce Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Vanillepudding ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Rindfleischküchle ^{e,g1,r,s} Champignonbratensauce ^{g1,r} Reis Schwarzwurzelgemüse Schokomuffin ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Kalbsbraten ^s Estragonauce ^{g1,r} Dinkelvollkornnudeln ^{g3} Chinakohlsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) frisches Obst	Hühnerfrikassee ^{3,g1,j,m,r} Kartoffeln Kaisergemüse natur (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) Fruchtjoghurt ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Schweineroulade ^{2,3,8,g1,s} Champignonbratensauce ^{g1,r} Orecchiettenudeln ^{g,g1} Kohlrabi-Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Vegetarisch	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Brokkoli-Nußecke ^{e,g,g1,n1,n2,n3} Paprikasauce ^{1,c,j,r,s} Reis Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Zwetschgenkompott	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Couscous - Pfanne ^{g1,r} mit Gemüse (Aubergine, Paprika, Kichererbsen) Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) frisches Obst	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Kartoffelpuffer mit Apfelmus ³ Vanillepudding ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Gemüsemaultaschen ^{e,g1,r} (Spinat, Erbsen, Karotten) Champignonsauce ^{3,g1,j,m,r,s} Kartoffel - Gurken - Blattsalat ^{1,j,r,s} (Essig - Öl Dressing) Schokomuffin ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Gemüse - Lasagne ^{e,g1,m,r} (Tomate, Zucchini, Brokkoli) Frischkäsesauce ^{g1,j,m,r} Chinakohlsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) frisches Obst	vegetarischer Grüner Bohneneintopf ^{j,r} (mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie) Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Veganes Sojafiletgeschnetzeltes ^{j,r} mit Champignons (Sojasahne) Orecchiettenudeln ^{g,g1} Brokkoli natur 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
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 42 14. Oktober 2024 bis 20. Oktober 2024

	Montag 14.10.	Dienstag 15.10.	Mittwoch 16.10.	Donnerstag 17.10.	Freitag 18.10.	Samstag 19.10.	Sonntag 20.10.
Menü 1 Vollkost	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 Eisbergsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) 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 Speck (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}	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Gebackener Fleischkäse (Schwein) 2,3,4,8,s Zwiebelsauce ^{g1,r} Fusilli ^{g1} grüner Bohnensalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Obstsalat	Schäufele (Schwein) ^{2,s} Bratensauce ^{g1,r} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Erbsengemüse natur 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}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r 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 Bratensauce ^{g1,r} Serviettenknödel ^{3,e,g1,m} Gemüse Tricolore (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Buntbarschfilet gedünstet ^f Petersiliensauce ^{g1,j,m,r,s} Kartoffeln Karotten-Kohlragigemüse natur 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}
Menü 3 Vegetarisch	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 Eisbergsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) frisches Obst	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Ofenschlupfer ^{e,g,g1,m} (süßer Brotaufwurf mit Äpfeln und Rosinen) mit Vanillesauce ^m Haselnusspudding ^m	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Schupfnudeln mit Apfel, Sauerkraut ^{3,e,g1,j,r} und Kürbis Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Sellerieschnitzel ^{9,g1,r} Petersiliensauce ^{g1,j,m,r,s} Kartoffeln Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Obstsalat	Irischer Gemüseeintopf ^{j,r} mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Pastinaken Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Grünkernklösschensuppe e,g1,g3,j,m,r Vegane Frühlingsrolle ^{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 Konservierungsstoff
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 43 21. Oktober 2024 bis 27. Oktober 2024

	Montag 21.10.	Dienstag 22.10.	Mittwoch 23.10.	Donnerstag 24.10.	Freitag 25.10.	Samstag 26.10.	Sonntag 27.10.
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} Putengeschnetzeltes ^{g1,r} (Lauch, Karotte, Romanesco) Drelliudeln Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurt dressing) frisches Obst	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegetarische Gemüse - Lasagne ^{e,g1,m,r} (Zucchini, Karotte, Paprika, Sellerie) Frischkäse-Kräutersauce ^{g1,j,m,r} Blattsalat ^{1,s} 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} Schlemmerfilet Bordelaise ^{f,g1} (Seelachs mit Kräuterkruste) Kartoffeln Brokkoli Schokopudding ^m	Erseneintopf mit Speck(Schwein) ^{2,3,8,j,r} (mit Lauch, Kartoffeln, Karotten, Sellerie) Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Kalbsbraten ^s Bratensauce ^{g1,r} Eierspätzle ^{e,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} Seelachsfilet gedünstet ^f Basilikumsauce ^{1,g1,j,m,r,s} Kartoffeln 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 - Pfanne ^{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 Gemüsebolognese mit Soja ^{j,r} (Sellerie, Karotte, Zucchini) Dinkelspaghetti ^{g3} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Schokopudding ^m	Truthahnschnitzel Bratensauce ^{g1,r} Ebly-Reismischung ^{g1} (Weizen und Reis) Chinakohlsalat ^{1,m,s} (Joghurt dressing) Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Kalbsbraten ^s Bratensauce ^{g1,r} Eierspätzle ^{e,g1} Zucchini-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Vegetarisch	Spinatcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Quark-Grieß-Auflauf ^{2,e,g1,m} mit Waldbeerensauce 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} (Joghurt dressing) frisches Obst	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Eierpfannkuchen ^{e,g1,m} Mischpilzragout ^{g1,j,m,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Grießflammeri "Himbeer" ^{g1,m}	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Camembert gebacken ^{g,g1,m} Preiselbeeren Kartoffeln Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Polentaschnitte ^{2,e,j,m,r} Paprikasauce ^{1,2,3,8,c,j,r,s} Brokkoli natur Schokopudding ^m	vegetarischer Erbseneintopf ^{j,r} mit Lauch, Kartoffeln, Karotten, Sellerie 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
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