

Speiseplan Mittagessen

Woche 13 24. März 2025 bis 30. März 2025

	Montag 24.3.	Dienstag 25.3.	Mittwoch 26.3.	Donnerstag 27.3.	Freitag 28.3.	Samstag 29.3.	Sonntag 30.3.
Menü 1 Vollkost	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) Kirschquark m	Muschelnudelsuppe g1,j,r Rindfleischküchle e,g1,r,s Champignonbratensauce g1,r Röstitaler Erbsen-Karottengemüse 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	Klare Gemüsesuppe j,r Kartoffel-Gemüseauflauf (Moussaka) 1,e,g1,j,m,r,s (Aubergine, Paprika, Zucchini) 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 1,3,5,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 1,3,5,s (Essig-Öl Dressing) Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Putenragout g1,r,s mit Spirelli g1 Fingermöhren natur Kirschquark m	Muschelnudelsuppe g1,j,r Seelachsfilet gedünstet f Kurkumasauce 1,g1,j,m,r,s Nurreis Kohlrabi-Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s Gemüsenudelpfanne g1 (Blumenkohl, Karotten, Brokkoli) Frischkäsesauce g1,j,m,r Blattsalat 1,3,5,s (Essig - Öl Dressing) Grießflammeri "Himbeer" g1,m	Klare Gemüsesuppe j,r Kalbsbraten s Estragonsauce 1,g1,j,m,r,s Rigatoni g1 Gemüse Balance natur (Zucchini, Karotten, Schwarzwurzeln, Wachsbohnen) Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Broccolicremesuppe g1,j,m,r,s Truthahnschnitzel Tomatensauce 1,c,j,r Kartoffelpüree 3,c,m Wachsbohnen natur Pfirsichkompott	Schweinerückensteak Bratensauce g1,r Fusilli g1 (Tricolore) Blattsalat 1,m,s (Joghurt dressing) 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
Menü 3 Vegetarisch	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Veganes Masala-Gemüsecurry j,r (mit Kokosmilch, Tomate, Blumenkohl, Aubergine, Erbsen) Couscous g1,j,r Blattsalat 1,c (Balsamicodressing) Kirschquark m	Muschelnudelsuppe g1,j,r Brokkoli-Nußcke e,g,g1,n1,n2,n3 Kurkumasauce 1,g1,j,m,r,s Nurreis Blattsalat 1,3,5,s (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s Süße Schupfnudeln e,g1 (mit Zimt und Zucker) Apfelmus 3 Grießflammeri "Himbeer" g1,m	Klare Gemüsesuppe j,r Rühreier e,m Salzkartoffeln Blattspinat g1,m Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Broccolicremesuppe g1,j,m,r,s Linsen-Champignon-Rago ut 1,c,j,r,s (mit Sojasahne) Maisgrießschnitte Blattsalat 1,3,5,s (Essig - Öl Dressing) Pfirsichkompott	vegane 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 1,3,5,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/Sulfid
g2 Roggen
n2 Mandeln

3 Antioxidationsmittel
e Eier
g4 Gerste
n3 Pistazien

5 geschwefelt
f Fisch
j Soja
r Sellerie

8 mit Phosphat
g Glutenhaltiges Getreide
m Milch/Lactose
s Senf



DE-ÖKO-006