

Speiseplan Mittagessen

Woche 2 10. Januar 2022 bis 16. Januar 2022

	Montag 10.1.	Dienstag 11.1.	Mittwoch 12.1.	Donnerstag 13.1.	Freitag 14.1.	Samstag 15.1.	Sonntag 16.1.
Menü 1 Vollkost	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} vegane Kichererbsenbällchen^s Paprikasauce^{1,c,j,r,s} Kurkumareis Karotten-Blattsalat^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Himbeerquark ^m	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Paniertes Putenschnitzel ^{3,g1} Bratensauce ^r Wedgeskartoffeln ^{g1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Apfelgrütze ^m	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinshälle ^{3,j} Zwiebelsauce ^r Serviettenknödel ^{3,e,g1,m} Sauerkraut ^{3,g1} Vanillepudding ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Vegetarisches Moussaka ^{e,g1,m} (Kartoffelauflauf mit Aubergine, Zucchini, Paprika) und Feta Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Schokomuffin ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Blauer Wittling in Knusperpanade ^{f,g1,m,s} Currydip ^{1,e,m} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Erbsengemüse natur frisches Obst	Fruchtjoghurt ^m Grüner Bohneneintopf ^{2,3,8,j,r,s} (mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie) Weckle ^{a,g1} Aprikosenkompott	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Schweineroulade ^{2,3,8,g1,s} Jägersauce ^{2,3,8,m,r} Knöpfe ^{e,g1} Blumenkohl mit Brösel ^{g1} Apfelstreuselkuchen ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Hähnchenbrustfilet Tomatenragout ^{1,c,j,r} Walznudeln ^{e,g1} Gemüse Balance natur (Zucchini, Schwarzwurzeln, Wachsbohnen) Himbeerquark ^m	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Hokifilet gedünstet^f Kräutersauce^f ^{g1,j,m,r,s} Salzkartoffeln ZucchiniGemüse natur Apfelgrütze ^m	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Eierspätzle mit Gemüse^e ^{e,g1,r} (Champignons, Sellerie, Karotte) vegetarische Sauce Blattsalat^{1,m,s} (Joghurt Dressing) Vanillepudding ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Rindfleischküchle ^{e,g1,r,s} Champignonsauce ^r Reis Fingermöhren natur Schokomuffin ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Kalbsbraten Estragonsauce^r Vollkornnudeln^{g1} Spargel-Blattsalat^{1,5,c} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Naturjoghurt ^m Hühnerfrikassee ^{1,3,g1,j,m,r} Salzkartoffeln Kaisergemüse natur (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) Aprikosenkompott	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Rinderbraten^r (niedertemperaturgegart) Bratensauce^r Knöpfe^{e,g1} Kohlrabi-Blattsalat^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Apfelstreuselkuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Hirsekäsetaler ^{e,g1,m} Pilzsauce ^{3,g1,j,m,r} Kurkumareis Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Himbeerquark ^m	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Couscous - Pfanne ^{g1,r} mit Gemüse (Aubergine, Paprika, Kichererbsen) Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Apfelgrütze ^m	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^e ^{1,3,g1,j,m,r,s} Kartoffel - Gurken - Blattsalat^{1,c,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} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Fruchtjoghurt ^m Grüner Bohneneintopf^{j,r} (mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie) Vollkornweckle^{a,g1} Aprikosenkompott	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Röstitaler überbacken ^{1,g1,j,m,r} (mit Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Käse) Kerbelsahnensauce ^{g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Apfelstreuselkuchen ^{e,g1,m}

Die fettgedruckten Angebote entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert. Wir verwenden folgende Artikel aus kontrolliert ökologischem Anbau: Alle Teigwaren (außer Spätzle) Kaisergemüse (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und grüne Bohnen. Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff
a Sesam
j Soja

2 Konservierungstoff
c Schwefeldioxid/Sulfit
m Milch/Lactose

3 Antioxidationsmittel
e Eier
r Sellerie

5 geschwefelt
f Fisch
s Senf

8 mit Phosphat
g1 Weizen



DE-ÖKO-006