

## Speiseplan Mittagessen

Woche3 17. Januar 2022 bis 23. Januar 2022

	Montag 17.1.	Dienstag 18.1.	Mittwoch 19.1.	Donnerstag 20.1.	Freitag 21.1.	Samstag 22.1.	Sonntag 23.1.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Veganes Gemüse Curry <sup>1,g1,j,r</sup> (Paprika, Brokkoli, Zucchiniwürfel in Kokosmilch) Reis Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing) Erdbeerjoghurt <sup>m</sup>	Backerbsensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Schaschliktopf (Schwein) <sup>2,3,8,9,g1</sup> (mit Zwiebeln, Paprika und Speck) Salzkartoffeln Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing) Haselnusspudding <sup>m</sup>	Kerbelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Chili sin carne</b> <sup>j,r</sup> (vegane Eintopf mit Tomate, rote Bohnen, Mais und Kartoffeln) <b>Ciabatta</b> <sup>g1</sup> <b>Blattsalat mit Essig - Öl Dressing</b> <sup>1,s</sup>  frisches Obst	Buchstabensuppe <sup>g1,j,r</sup>  Krautschupfudeln mit Speck(Schwein) <sup>1,2,3,8,e,g1</sup> Bratensauce <sup>r</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  Gebackener Fleischkäse(Schwein) <sup>2,3,4,8,s</sup>  Zwiebelsauce <sup>r</sup> Hörnle <sup>g1</sup> Bohnensalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Obstsalat	Fruchtojoghurt <sup>m</sup>  Kassler Rippe (Schwein) <sup>2,3</sup>  Bratenjus <sup>r</sup> Kartoffelpüree <sup>3,c,m</sup> Farmersalat <sup>1,r,s</sup> (mit Kraut, Karotte, Lauch)  Ananaskompott	Eierbällchensuppe <sup>e,j,m,r</sup>  Rinderbraten <sup>r</sup> Bratensauce <sup>r</sup> Kartoffelknödel Wachsbohnen natur  Marmorkuchen <sup>e,g1,m</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktionskost</b>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Putengeschnetzeltes mit Reis</b> <sup>g1</sup> <b>Pastinakengemüse natur</b>  Erdbeerjoghurt <sup>m</sup>	Backerbsensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  <b>Seelachsgemüseroulade</b> <sup>f,r</sup> (mit Karotten, Sellerie) <b>Dillsauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Brokkoli natur</b>  Haselnusspudding <sup>m</sup>	Kerbelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Rindergeschnetzeltes <sup>g1,r</sup> (mit Sellerie, Karotten, Zucchini) <b>Spirelli</b> <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  frisches Obst	Buchstabensuppe <sup>g1,j,r</sup>  Kalbshaxenfleisch Bratenjus <sup>r</sup> Serviettenknödel <sup>3,e,g1,m</sup> Gemüse Tricolore (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco)  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  <b>Wildlachsfilet gedünstet Petersiliensauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Karotte-Kohlrabigemüse natur</b>  Obstsalat	Naturjoghurt <sup>m</sup>  Gemüseintopf mit Eierstichbällchen <sup>e,j,m,r</sup> Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Zucchiniwürfel  Weckle <sup>a,g1</sup> Ananaskompott	Eierbällchensuppe <sup>e,j,m,r</sup>  <b>Nudelpfanne mit Hähnchenstreifen</b> <sup>g1,r</sup> (mit Erbsen, Karotten, Zucchini) <b>vegetarische Sauce</b> <b>Blattsalat</b> <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Marmorkuchen <sup>e,g1,m</sup>
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Makkaronipfanne mit Champignons <sup>3,g1,r</sup> und Karotten, Zucchini vegetarische Sauce Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Erdbeerjoghurt <sup>m</sup>	Backerbsensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Gnocchi <sup>e,g1</sup> mit Tomatenragout <sup>1,c,j,r</sup> Reibkäse <sup>m</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  Haselnusspudding <sup>m</sup>	Kerbelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Ofenschlupfer <sup>e,g1,m</sup> (süßer Auflauf mit Äpfel, und Rosinen) Vanillesauce <sup>m</sup> Pfirsichkompott  frisches Obst	Buchstabensuppe <sup>g1,j,r</sup>  <b>Blumenkohl überbacken</b> <sup>g1,j,m,r</sup> (mit Gouda 45 % F.i.T.) <b>Kräutersauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Blattsalat mit Balsamicodressing</b> <sup>1,5,c</sup> Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  Sellerieschnitzel <sup>g1,r</sup> Petersiliensauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Salzkartoffeln Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  Obstsalat	Fruchtojoghurt <sup>m</sup>  <b>Gemüseintopf mit Eierstichbällchen</b> <sup>e,j,m,r</sup> (mit Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Zucchini) <b>Vollkornweckle</b> <sup>a,g1</sup>  Ananaskompott	Eierbällchensuppe <sup>e,j,m,r</sup>  vegetarische Frühlingsrolle <sup>4,e,g1,r</sup> Weißkohl, Karotte, Lauch, Paprika Chilisauce <sup>1,9,c,j,r</sup>  Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing) Marmorkuchen <sup>e,g1,m</sup>

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  
8 mit Phosphat  
f Fisch  
r Sellerie

2 Konservierungstoff  
9 mit Süßungsmittel  
g1 Weizen  
s Senf

3 Antioxidationsmittel  
a Sesam  
g4 Gerste

4 Geschmacksverstärker  
c Schwefeldioxid/Sulfit  
j Soja

5 geschwefelt  
e Eier  
m Milch/Lactose



DE-ÖKO-006