

Speiseplan Mittagessen

Woche 4 24. Januar 2022 bis 30. Januar 2022

	Montag 24.1.	Dienstag 25.1.	Mittwoch 26.1.	Donnerstag 27.1.	Freitag 28.1.	Samstag 29.1.	Sonntag 30.1.
Menü 1 Vollkost	Spinatcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinebraten ^s Kümmelsauce ^{1,s} Röstitaler Erbsengemüse natur Apfelquark ^{2,3,m}	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Putengulasch ^{g1,i,s} mit Walznudeln ^{e,y} Blattsalat ^{1,iii,s} (Joghurtdressing) frisches Obst	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegetarische Gemüse - Lasagne ^{e,g1,m,r} (Zucchini, Karotte, Paprika, Zwiebel, Sellerie) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Grießflammeri "Himbeer" ^{g1,m}	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Saure Bohnen ^{1,c,y1,j,i} mit Schübling (Schwein) ^{e,y1} Eierspätzle ^{e,y1} Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Paniertes Fischfilet ^{1,y1} Remouladensauce ^{1,s,y,e,iii,s} Kartoffel - Blattsalat ^{1,j,i,s} (Essig - Öl Dressing) Gemüse garnitur ¹ (Karotte, Blumenkohl, Brechbohnen, Erbsen) Schokopudding ^m	Fruchtjoghurt ^m Erbseneintopf ^{j,i} mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Lauch Weckle ^{a,g1} Fruchtcocktail ¹	Maultäschlesuppe (Schwein) ^{e,g1,j,r} Schweineschnitzel natur ^{y1} Bratensauce ¹ Kroketten ^{1,e,y1} Leipziger Allerlei natur (Erbsen, Karotten, Spargel) Kirsch - Schokokuchen ^{e,g1}
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) Karotten-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Apfelquark ^{2,3,m}	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Seelachsfilet gedünstet ^f Basilikumsauce ^{1,y1,j,iii,i,s} Salzkartoffeln Fingermöhren natur frisches Obst	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Rinderbraten ^r (niedertemperaturgegart) Bratensauce ^r Petersilienkartoffeln Kaisergemüse natur (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Grießflammeri "Himbeer" ^{g1,m}	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} vegane Couscous - Pfanne ^{y1,i} (mit Karotte, Sellerie, Zucchini) Tomatensauce ^{1,c,j,i} Blattsalat ^{1,iii,s} (Joghurtdressing) Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Gemüsebolognese mit Soja ^{j,i} (Sellerie, Karotte, Zucchini) Spaghetti Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Schokopudding ^m	Naturjoghurt ^m Truthahnschnitzel Bratensauce ¹ Eby-Reismischung ^{y1} (Weizen mit Reis) Blattsalat ^{1,iii,s} (Joghurtdressing) Fruchtcocktail ¹	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Kalbsbraten Bratensauce ¹ Tagliatelle ^{y1} Zucchini-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Kirsch - Schokokuchen ^{e,g1}
Menü 3 Fleischlos	Spinatcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Quark-Grieß-Auflauf ^{2,e,g1,m} Erdbeersauce Pfirsichkompott Apfelquark ^{2,s,iii}	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Gebackener Gemüsetaler ^{e,g1,m,r} (mit Erbsen, Mais, Karotten) Basilikumsauce ^{1,y1,j,iii,i,s} Salzkartoffeln Blattsalat ^{1,iii,s} (Joghurtdressing) frisches Obst	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Eierpfannkuchen ^{e,g1,m} Pilzragout ^{y1,j,iii,i} (mit Sahne) Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Grießflammeri "Himbeer" ^{g1,m}	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} vegetarische Tortellini ^{e,g1,m} (mit Ricotta - Spinatfüllung) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,iii,s} (Joghurtdressing) Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Polentaschnitte ^{2,e,j,m,r} mit Paprikasauce ^{1,2,3,8,c,j,r,s} Brokkoli natur Schokopudding ⁱⁱⁱ	Fruchtjoghurt ^m Erbseneintopf ^{j,r} (mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Lauch) Vollkornweckle ^{d,y1} Fruchtcocktail ¹	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Gorgonzolasauce ^{g1,j,m,r} mit Birnenstreifen Tagliatelle ^{y1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Kirsch - Schokokuchen ^{e,y1}

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

8 mit Phosphat
f Fisch
s Senf

9 mit Süßungsmittel
g1 Weizen