

Speiseplan Mittagessen

Woche 5 31. Januar 2022 bis 06. Februar 2022

	Montag 31.1.	Dienstag 1.2.	Mittwoch 2.2.	Donnerstag 3.2.	Freitag 4.2.	Samstag 5.2.	Sonntag 6.2.
Menü 1 Vollkost	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Spaghetti mit Basilikumpesto ^{3,e,g1,j,m,n2,n4,r} Parmesankäse ^{z,e,m} Tomatensalat mit Feta ^{1,c,m,s} Vanillejoghurt ^{z,m}	Eierstichsuppe ^{e,j,m,r} Paniertes Schweineschnitzel ^{e,y} Bratensauce ¹ Hörnle ^{g1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Gelbe Fruchtgrütze ^m	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Kässpätzle ^{e,g1,m} mit Zwiebelschmelze ^y Kartoffel - Blattsalat ^{1,j,r,s} (Essig - Öl Dressing) Karamelpudding ^m	Nudelsuppe ^{g1,j,r} 1 Paar Saiten(Schwein) ^{2,3,8} mit Eierspätzle ^{e,g1} Saure Linsen ^{1,c,g1,j,r,s} Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} 1P. geschlagene Bratwurst(Schwein) ^{z,o,o,i,s} Bratenjus ^{e,g1} Schupfnudeln Brokkoli natur frisches Obst	Fruchtjoghurt ^m Schweinehalssteak ^{g1} Specksauce ^{z,o,o,i} Serviettenknödel ^{z,e,y} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Pfirsichkompott	Sternlesuppe ^{g1,j,r} Rinderbraten ^r Bratensauce ¹ Kartoffelgratin ^m Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Mandarinen-Käsekuchen ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Rindfleischmaultaschen ^{e,g1,r} Champignonsauce ¹ Karottengemüse natur Sellerie - Blattsalat ^{1,i,s} (Essig - Öl Dressing) Vanillejoghurt ^{2,m}	Eierstichsuppe ^{e,j,m,r} Kabeljaufilet gedünstet ^f KurkumasaUCE ^{1,y,j,m,i,r,s} Dillkartoffeln Romanesco natur Gelbe Fruchtgrütze ^m	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweineragout ^{g1,r} mit Eierspätzle ^{e,y} Wachsbohnen natur Karamelpudding ^m	Nudelsuppe ^{g1,j,r} vegetarische Tortellini ^{e,g1,m} (Ricotta-Spinatfüllung) ^{1,c,j,i} Tomatensauce Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Buntbarschfilet gedünstet ¹ Estragonsauce ^{1,y,j,m,i,r,s} Petersilienkartoffeln Zucchini-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Naturjoghurt ^m Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Grünkernklößchen ^{e,g1,g3,j,m,r} (Karotte, Sellerie, Zucchini) Brötchen ^{d,y} Pfirsichkompott	Sternlesuppe ^{g1,j,r} Putensteak AnanassaUCE ¹ Basmatireis Gemüse Balance natur (Karotten, Zucchini, Schwarzwurzeln) Mandarinen-Käsekuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Pfannkuchen mit Quarkfüllung ^{e,y} und Waldbeersauce Ananaskompott Vanillejoghurt ^{z,m}	Eierstichsuppe ^{e,j,m,r} Panierte Champignonköpfe ^{z,e,y} Tzatziki ^m Tomatenreis Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Gelbe Fruchtgrütze ^m	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Germknödel ^{e,g1,m} mit Vanillesauce ^m Fruchtcocktail ¹ Karamelpudding ^m	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Vegane Mie-Nudelpfanne ^{g,g1,j,r} (mit Weißkohl, Lauch, Paprika) süß-saure Mangosauce ^{1,9,c,j,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Gemüseteller (mit Spargel, Blumenkohl und Brokkoli) Sauce Hollandaise ^{e,m} (Ei - Buttersauce) Petersilienkartoffeln Grilltomate ^{e,m,n4} frisches Obst	Fruchtjoghurt ^m Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Grünkernklößchen ^{e,g1,g3,j,m,r} (Karotte, Sellerie, Zucchini) Vollkornweckle ^{d,y} Pfirsichkompott	Sternlesuppe ^{g1,j,r} Kräuter - Ei - Spaghetti ^{e,g1,m} geröstet vegetarische Sauce Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Mandarinen-Käsekuchen ^{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
g1 Weizen
n1 Haselnüsse

2 Konservierungstoff
c Schwefeldioxid/Sulfit
g3 Dinkel
n2 Mandeln

3 Antioxidationsmittel
e Eier
g4 Gerste
n4 Cashewnüsse

8 mit Phosphat
f Fisch
j Soja
r Sellerie

9 mit Süßungsmittel
g Glutenhaltiges Getreide
m Milch/Lactose
s Senf



DE-ÖKO-006

