

Speiseplan Mittagessen

Woche 07. Februar 2022 bis 13. Februar 2022

	Montag 7.2.	Dienstag 8.2.	Mittwoch 9.2.	Donnerstag 10.2.	Freitag 11.2.	Samstag 12.2.	Sonntag 13.2.
Menü 1 Vollkost	Sellerie-Karottensuppe ^{g1,j,m,r,s} Maultaschen geröstet mit Ei (Schwein) ^{1,e,g1,i,iii,i} Bratensauce ¹ Blattsalat ^{1,c} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Spinatlasagne ^{1,e,g1,j,m,r} mit Tomaten-Paprikaragout ^{1,c,j,r,s} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Kirschgrütze ^{1,m}	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Schweinerückensteak Waldpilzsauce ^{g1,j,iii,i} Eierspätzle ^{e,y1} Rote-Beete-Blattsalat ^{1,e,s} (Essig - Öl Dressing) Pfirsich-Maracujaquark ^m	Buchstabensuppe ^{g1,j,r} Schweizer Hacksteak (Schwein) ^{e,g1,iii,s} Bratensauce ¹ Kartoffelpüree ^{3,c,iii} Paprikagemüse ^{1,c,j,i} Kirschplunder ^{e,g1,m}	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Paniertes Seelachsfilet ^{f,g1} Curry - Mangodipp ^{1,e,iii} Kartoffel-Blattsalat ^{1,j,i,s} Gemüse garnitur (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) Sahnepudding ^m	vegetarische Minestrone ^{e,g1,j,r,s} (italienische Gemüsesuppe mit Tomaten, Karotten, Sellerie und Nudeln Weckle ^{a,y1}) Fruchtjoghurt ^m	Sternlesuppe ^{g1,j,r} Schweineroulade ^{2,3,8,g1,s} Kräuterrahmsauce ^{iii,i} Semmelknödel ^{e,y1} Blattsalat ^{1,iii,s} (Joghurtdressing) Donauwelle ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Sellerie-Karottensuppe ^{g1,j,m,r,s} Hokifilet gedünstet^f Gartenkräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Wildreis Zucchini gemüse natur frisches Obst	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Sellerie Polenta^{j,iii,i} Brokkoli natur (mit Mandelblättchen) Kirschgrütze ^{1,m}	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Rührreier^{e,m} mit Salzkartoffeln Spinat^{y1,iii} Pfirsich-Maracujaquark ^m	Buchstabensuppe ^{g1,j,r} veganes Kartoffelgulasch^{y1,j,i} (mit Tomate, grüne Bohnen, Karotten) Blattsalat^{1,c} (Balsamicodressing) Kirschplunder ^{e,g1,m}	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinebraten ^s Majoransauce ¹ Knöpfe ^{e,y1} Kohlrabigemüse natur Sahnepudding ^m	Putenfleischkäse ^{2,3,8,s} Bratensauce ¹ Kartoffelpüree ^{3,c,iii} Karottengemüse natur Fruchtjoghurt ^m	Sternlesuppe ^{g1,j,r} Kalbsbraten Kräuterbratensauce¹ Semmelknödel^{e,y1} Kaisergemüse natur (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) Käsekuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Sellerie-Karottensuppe ^{g1,j,m,r,s} Rote Beete Bratling ^m Gartenkräutersauce ^{g1,j,iii,i,s} Wildreis ^{1,c} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) frisches Obst	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Vegane Süßkartoffelgnocchi ^y mit Tomaten-Paprikaragout ^{1,c,j,r,s} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Kirschgrütze ^{1,m}	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Reisauflauf ^{1,e,m} mit Himbeersauce Zwetschgenkompott Pfirsich-Maracujaquark ^m	Buchstabensuppe ^{g1,j,r} vegane Kichererbsenbällchen ^s Paprikagemüse ^{1,c,j,i} Couscous ^{y1,j,i} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Kirschplunder ^{e,g1,m}	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Nudelauflauf^{e,g1,j,m,r} (mit Karotten, Blumenkohl, grünen Bohnen, mit Käse 45 % F.i.T.) ^{1,c,j,r} Tomatensauce^{1,s} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Sahnepudding ^m	Minestrone^{g1,j,r} (italienische Gemüsesuppe mit Tomaten, Karotten, Sellerie und Nudeln Vollkornweckle^{a,y1}) Fruchtjoghurt ^m	Sternlesuppe ^{g1,j,r} Feta Käse gebacken ^{g1,j,m} mediterrane Sauce ^{1,c,j,i} Reis ^{1,iii,s} Blattsalat ^{1,iii,s} (Joghurtdressing) Donauwelle ^{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

2 Konservierungsstoff
c Schwefeldioxid/Sulfit
j Soja

3 Antioxidationsmittel
e Eier
m Milch/Lactose

8 mit Phosphat
f Fisch
r Sellerie

9 mit Süßungsmittel
g Glutenhaltiges Getreide
s Senf