

Speiseplan Mittagessen

Woche 7 14. Februar 2022 bis 20. Februar 2022

	Montag 14.2.	Dienstag 15.2.	Mittwoch 16.2.	Donnerstag 17.2.	Freitag 18.2.	Samstag 19.2.	Sonntag 20.2.
Menü 1 Vollkost	Tomatencremesuppe ^{1,c,g1,j,m,r} Schweineragout ^{g1,r} (mit Pilzen) Walznudeln ^{e,y1} Grüne Bohnen Erdbeeryoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Hähnchenbrust im Knuspermantel ^{y1} Bratensauce ¹ Eierspätzle ^{e,g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Blumenkohlsuppe ^{g1,j,m,r,s} Krautschupfudeln mit Speck(Schwein) ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9} Bratenjus ¹ Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Rote Grütze ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Saure Leber (Rind) mit Bratkartoffeln Blattsalat ^{1,g1} (Essig - Öl Dressing) Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} 1P. geschlagene Bratwurst(Schwein) ^{4,5,6,7,8,9} Bratenjus ^{3,c,m} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Lauchgemüse ^{y1,j,m,r} Mandelpudding ^m	Schinkennudeln mit Ei(Schwein) ^{4,5,6,7,8,9,10,11} Bratensauce ¹ Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Fruchtojoghurt ^m	Buchstabensuppe ^{g1,j,r} Rinderbraten ^r Senfsauce ^{m,1,2,3} Kroketten ^{1,e,y1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Apfelstreuselkuchen ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Tomatencremesuppe ^{1,c,g1,j,m,r} Eieromelette Gemüseragout ^{e,m} (Karotte, Sellerie, Zucchini) Petersilienkartoffeln Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Erdbeeryoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Buntbarschfilet gedünstet Zitronensauce ¹ Ebly-Reismischung ^{y1} Weizen und Reis Fingermöhren natur frisches Obst	Blumenkohlsuppe ^{g1,j,m,r,s} vegane Couscous - Pfanne ^{y1,j,1} (mit Karotten, Sellerie, Brokkoli und Mandelblättchen) süß-saure Fruchtsauce ^{1,9,c,j,r} Blattsalat ^{1,s} Rote Grütze ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Kalbsbraten Kerbelsauce ¹ Vollkornnudeln ^{y1} Gemüse Tricolore (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco) Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Schollenfilet gedünstet Petersiliensauce ^f Naturreis Gemüse Balance natur (Zucchini, Karotte, Schwarzwurzel) Mandelpudding ^m	Gemüseintopf mit Rindfleisch ^{j,1} (Karotten, Blumenkohl, grüne Bohnen und Kartoffeln) Weckle ^{e,y1} Fruchtojoghurt ^m	Buchstabensuppe ^{g1,j,r} Hähnchenragout mit Champignons ^{3,r} (in Bratensauce) Tagliatelle ^{y1} Pastinakengemüse natur Apfelstreuselkuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Tomatencremesuppe ^{1,c,g1,j,m,r} Dampfnudel ^{e,g1,m} mit Vanillesauce ^m Mandarinenkompott Erdbeeryoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Vegane Gemüselinsen ^{j,r} (in Sojasahne) mit Karotten, Sellerie, Lauch Ebly-Reismischung ^{y1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Blumenkohlsuppe ^{g1,j,m,r,s} Pfirsich-Quarkauflauf mit Erdbeersauce Apfelmus ^{1,e,m} Rote Grütze ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Veganes Kichererbsencurry ^{3,j,1} (Zucchini, Karotten, Blumenkohl) Salzkartoffeln Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,s} Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Blumenkohlkäsemedaillon ^{g1,m} Petersiliensauce ^{y1,j,m,r,1,2,3} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurt Dressing) Mandelpudding ^m	Gemüseintopf mit Eierstichbällchen ^{e,j,m,1,1} (Karotten, Blumenkohl, grüne Bohnen und Kartoffeln) Vollkornweckle ^{e,y1} Fruchtojoghurt ^m	Buchstabensuppe ^{g1,j,r} Veganer Vollkornpilzbratling Kräutersauce ^{y1,j,1,2,3} (mit Sojasahne) Tagliatelle ^{y1} (mit Kurkuma) Blattsalat ^{1,c} 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
 g3 Dinkel

2 Konservierungsstoff
 c Schwefeldioxid/Sulfit
 j Soja

3 Antioxidationsmittel
 e Eier
 m Milch/Lactose

8 mit Phosphat
 f Fisch
 r Sellerie

9 mit Süßungsmittel
 g1 Weizen
 s Senf



DE-ÖKO-006