

Speiseplan Mittagessen

Woche 21. Februar 2022 bis 27. Februar 2022

	Montag 21.2.	Dienstag 22.2.	Mittwoch 23.2.	Donnerstag 24.2.	Freitag 25.2.	Samstag 26.2.	Sonntag 27.2.
Menü 1 Vollkost	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Hackbraten (Schwein) ^{e,g1,s} Paprikasauce ^{1,c,j,r,s} Reis grüner Bohnensalat ^{1,s} Bananenquark ^{2,m}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Gekochtes Rindfleisch ¹ mit Meerrettichsauce ^{1,c,u,y1,j,m,r,s} Salzkartoffeln Rote Beete Salat ^{1,c} (Essig - Öl Dressing) Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinegeschnetzeltes ¹ in Kräutersahnesauce ^{y1,j,m,r,s} Eierspätzle ^{e,y1} Erbsengemüse natur frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Piccata vom Schwein ^{e,g1,m} (in Eihülle) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Spaghetti ^{y1} Brokkoli natur Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Karotten-Ingwersuppe ^{g1,j,m,r,s} Blauer Wittling in Knusperpanade ^{1,c,g1,m,r,s} Remouladensauce ^{1,c,u,z,e,m,r,s} Kartoffel-Blattsalat (Essig - Öl Dressing) Gemüsegarnitur (Erbsen, Karotten, Blumenkohl) Mandarinenreis ^m	Veganer Eintopf mit weißen Bohnen ^{j1} (mit Tomaten, Kartoffeln, Lauch) Brötchen ^{a,y1} Fruchtojoghurt ^m	Leberspätzlesuppe ^{e,g1,j,r} (Schwein) Paniertes Schweineschnitzel ^{e,y1} Bratenjus ¹ Wedgeskartoffeln ^{y1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Marmorkuchen ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Putengeschnetzeltes ^{g1} mit Salzkartoffeln Karotten - ZucchiniGemüse natur Bananenquark ^{2,m}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Seelachsfilet gedünstet ^f Kurkumasauce ^{1,c,g1,j,m,r,s} Walznudeln ^{e,y1} Kohlrabigemüse natur Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} vegane Kartoffelknödel mit Tomatengemüseragout ^{j1} (Champignons, Karotte, Zucchiniwürfel) Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Gemüsemaultaschen ^{e,g1,r} Gemüsesauce ^{1,g1,j,m,r,s} (Sellerie, Zucchini, Karotte) Karotte-Blattsalat mit Sonnenblumenkerne (Essig - Öl Dressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Karotten-Ingwersuppe ^{g1,j,m,r,s} Kalbsgulasch ^{g1} mit Kartoffelpüree ^{1,c,u,m} ZucchiniGemüse natur Mandarinenreis ^m	Putenhacksteak ^{4,8,e,g1,s} Bratensauce ¹ Hörnle ^{y1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Fruchtojoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Hähnchenbrustfilet Champignonsauce ¹ Kräuterreis Romanesco natur mit Mandelblättchen Marmorkuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Hirsekäsetaler ^{e,g1,m,r} Paprikasauce ^{1,2,3,8,c,j,r,s} Reis Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Bananenquark ^{2,m}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Camembert gebacken ^{g1,m} mit Preiselbeeren Salzkartoffeln Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Grießschnitten ^{e,g1,m} mit Vanillesauce ^m Erdbeerkompott frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Vegan gefüllte Paprikaschote ^{y1,r,s} Tomatensauce ^{1,c,j,r} Spaghetti ^{y1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Karotten-Ingwersuppe ^{g1,j,m,r,s} Gemüsestrudel ^{1,2,e,g,m,r} (mit Mais, Kräutersauce ^{y1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,s}) Mandarinenreis ^m	Veganer Eintopf mit weißen Bohnen ^{j1} Tomaten, Kartoffeln und Lauch Vollkornweckle ^{a,y1} Fruchtojoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Waldpilzragout ^{g1,j,m,r} mit Spinatknödel ^{e,g1,m} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Marmorkuchen ^{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
 9 mit Süßungsmittel
 g Glutenhaltiges Getreide
 r Sellerie

2 Konservierungstoff
 a Sesam
 g1 Weizen
 s Senf

3 Antioxidationsmittel
 c Schwefeldioxid/Sulfid
 g4 Gerste

4 Geschmacksverstärker
 e Eier
 j Soja

8 mit Phosphat
 f Fisch
 m Milch/Lactose



DE-ÖKO-006

