

Speiseplan Mittagessen

Woche 13 27. März 2023 bis 02. April 2023

	Montag 27.3.	Dienstag 28.3.	Mittwoch 29.3.	Donnerstag 30.3.	Freitag 31.3.	Samstag 1.4.	Sonntag 2.4.
Menü 1 Vollkost	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Cordon Bleu vom Schwein 1,2,3,8,e,g,g1,m,r,s Bratenjus g1,r,s Spirelli g1 Blattsalat 1,c (Balsamicodressing) Pfirsich-Maracujaquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Schweizer Hacksteak (Schwein) ^{e,g1,m,s} Rahmsauce g1,m,r Rosmarinkartoffeln Lauchgemüse ^{g1,j,m,r} (mit Sahne) Grießflammeri "Himbeer" ^{g1,m}	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s Kassler Rippe (Schwein) 2,3 Bratenjus g1,r,s Kartoffel-Zwiebel-Püree 3,c,m Bayrisch Kraut 2,3,8,g1,j,r frisches Obst	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Schüßling (Schwein) ^{2,3,8,s} mit Saure Bohnen ^{1,c,g1,j,r,s} Eierspätzle ^{e,g1} Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Paella ^{1,f,g4,m,r,w} (spanische Reispfanne mit Meeresfrüchte, Hähnchen und Gemüse) Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing) Pfirsich mit Erdbeersauce	veganer Pichelsteiner Eintopf ^{1,r} (mit Kartoffeln, Weißkraut, Lauch, Karotte) Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Paniertes Schweineschnitzel ^{e,g1} Bratenjus ^{g1,r,s} Knöpfe ^{e,g1} Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing) Mandarinen-Käsekuchen ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Putenragout ^{g1,r,s} mit Spirelli ^{g1} Fingermöhren natur Pfirsich-Maracujaquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Schollenfilet gedünstet ^f Kurkumasauce ^{1,g1,j,m,r,s} Naturreis Kohlrabi-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Grießflammeri "Himbeer" ^{g1,m}	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s vegane Gemüsenudelpfanne ^{g1} (mit Blumenkohl, Karotten, grünen Bohnen) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Kalbsbraten Estragonsauce ^{g1,r} Eierspätzle ^{e,g1} Gemüse Balance natur (Schwarzwurzeln, Zucchini, Wachsbohnen) Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Truthahnschnitzel Tomatensauce ^{1,c,j,r} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Wachsbohnen natur Pfirsich mit Erdbeersauce	Schweinerückensteak Bratenjus ^{g1,r,s} Salzkartoffeln Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurt dressing) Fruchtjoghurt ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Kalbsragout mit Champignons ^{3,g1,r,s} Knöpfe ^{e,g1} Sommergemüse natur (grüne Bohnen, Blumenkohl, Erbsen) Mandarinen-Käsekuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Veganes Masala-Gemüsecurry ^{1,g1,j,r} (mit Kokosmilch, Tomate, Blumenkohl, Aubergine, Erbsen) Kurkumacouscous ^{g1,j,r} Blattsalat 1,c (Balsamicodressing) Pfirsich-Maracujaquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Brokkoli-Nußcke ^{e,g1,n1} Kurkumasauce ^{1,g1,j,m,r,s} Naturreis Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Grießflammeri "Himbeer" ^{g1,m}	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s Pfirsich-Quarkauflauf ^{1,e,m} mit Vanillesauce ^m frisches Obst	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Rührer ^{e,m} mit Salzkartoffeln Blattspinat ^{g1,m} Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} veganes Spargelfrikassee ^{j,r} (mit Sojasahne) Erbsenreis Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Pfirsich mit Erdbeersauce	veganer Pichelsteiner Gemüsetopf ^{1,r} (mit Kartoffeln, Weißkraut, Lauch, Karotte) Vollkornweckle ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Camembert gebacken ^{g1,m} Preiselbeeren Rahmpolenta ^{2,e,j,m,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Mandarinen-Käsekuchen ^{e,g1,m}



Die fettgedruckten Angebote entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert. Wir verwenden folgende Artikel aus kontrolliert ökologischem Anbau: Alle ungefüllten Teigwaren (außer Spätzle), Kaisergemüse (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und grüne Bohnen. Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe/Allergene:

1 Farbstoff
c Schwefeldioxid/Sulfid
g4 Gerste
r Sellerie

2 Konservierungstoff
e Eier
j Soja
s Senf

3 Antioxidationsmittel
f Fisch
m Milch/Lactose
w Krebs-/Weichtiere

8 mit Phosphat
g Glutenhaltiges Getreide
n1 Haselnüsse

a Sesam
g1 Weizen
n2 Mandeln



DE-ÖKO-006