



Speiseplan Mittagessen

Woche 14 03. April 2023 bis 09. April 2023

| | Montag 3.4. | Dienstag 4.4. | Mittwoch 5.4. | Donnerstag 6.4. | Freitag 7.4. | Samstag 8.4. | Sonntag 9.4. |
|---|---|---|--|--|---|--|---|
| Menü 1 Vollkost | Karottencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} gegrillte Hähnchenkeule Bratensauce ^{g1,r} Gabelspaghetti ^{g1} Paprikagemüse ^{1,c,j,r} gebunden frisches Obst | Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Schweinebraten ^s Senfsauce ^{g1,m,r,s} Semmelknödel ^{e,g1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurt Dressing) Johannisbeerjoghurt ^m | Blumenkohlsuppe ^{g1,j,m,r,s} Hackbraten (Schwein) ^{e,g1,s} Rahmsauce ^{g1,m,r} Kroketten ^{1,g1} Brokkoli natur Apfelmus ³ | Nudelsuppe ^{g1,j,r} 1 Paar Saiten(Schwein) ^{2,3,8} Eierspätzle ^{e,g1} Saure Linsen ^{1,e,g1,j,r,s} (mit Zwiebeln) Kirschplunder ^{e,g1,m} | Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} vegetarische Gemüseaultaschen ^{e,g1,r} vegetarische Gemüsebratensauce ^r (Lauch, Karotte, Sellerie) Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurt Dressing) Mandelpudding ^m | Gaisburger Marsch ^{e,g1,j,r} (Gemüse Eintopf) (Blumenkohl, Karotten, Bohnen) mit Rindfleisch Kartoffeln und Spätzle Weckle ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m | Brätpätzlesuppe ^{e,g1,j,r} Rinderschmorbraten ^{r,s} (niedertemperaturgegart) Rosmarinsauce ^{g1,r} Gnocchi ^{e,g1} Leipziger Allerlei natur (Karotten, Spargel, Erbsen) Donauwelle ^{e,g1,m} |
| Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost | Karottencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} vegane Gemüsebolognese mit Soja ^{j,r} (mit Karotte, Zucchini, Sellerie) Dinkelspaghetti Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst | Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Kabeljaufilet gedünstet ^f Dillsauce ^{g1,j,m,r,s} Kartoffeln Karottengemüse natur Johannisbeerjoghurt ^m | Blumenkohlsuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegane Gemüse -Eblyweizen- Pfanne ^{g1,j,r} (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Apfelmus ³ | Nudelsuppe ^{g1,j,r} Rindergeschnetzeltes mit Tomatenreis Romanesco natur Kirschplunder ^{e,g1,m} | Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Schollenfilet gedünstet ^f Zitronensauce ^{g1,j,m,r,s} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Pastinakengemüse mit Karotten natur Mandelpudding ^m | Schweineragout ^{g1,r} mit Vollkornreis Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Fruchtjoghurt ^m | Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Kartoffelknödel vegane Champignon-Gemüsesauce (mit Karotten, Zucchiniwürfel) Sellerie - Blattsalat ^{1,r,s} (Essig - Öl Dressing) Käsekuchen ^{e,g1,m} |
| Menü 3 Fleischlos | Karottencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Kaiserschmarrn ^{e,g1,m} mit Apfelmus ³ frisches Obst | Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Panierte Champignonköpfe ^{3,e,g1} (gebacken) Remouladensauce ^{1,3,9,e,m,s} Kartoffeln Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurt Dressing) Johannisbeerjoghurt ^m | Blumenkohlsuppe ^{g1,j,m,r,s} Reisbrei ^m mit Zimt und Zucker Zwetschgenkompott Apfelmus ³ | Nudelsuppe ^{g1,j,r} Kartoffel - Gemüsegratin ^{m,r} (Karotten, Lauch, Brokkoli) Frischkäsesauce ^{g1,j,m,r} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Kirschplunder ^{e,g1,m} | Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Käsemakkaroni ^{g1,m} Zwiebelschmelze ^{g1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurt Dressing) Mandelpudding ^m | Gemüse Eintopf mit Blumenkohl ^{e,g1,j,r} mit Karotten, Bohnen, Kartoffeln und Spätzle Vollkornweckle ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m | Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Gnocchi ^{e,g1} Tomatensauce ^{1,c,j,r} Reibkäse ^m Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl-Dressing) Donauwelle ^{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
a Sesam
g3 Dinkel

2 Konservierungstoff
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