

Speiseplan Mittagessen

Woche 15 10. April 2023 bis 16. April 2023

	Montag 10.4.	Dienstag 11.4.	Mittwoch 12.4.	Donnerstag 13.4.	Freitag 14.4.	Samstag 15.4.	Sonntag 16.4.
Menü 1 Vollkost	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} vegane Kichererbsenbällchen Paprikasauce ^{1,c,j,r,s} Kurkumareis Karotten-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Zwetschgenkompott	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Paniertes Putenschnitzel ^{3,g,g1} Bratensauce ^{g1,r} Wedgeskartoffeln ^{g1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Apfelgrütze ^m	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinschäule ^{3,j} Zwiebelsauce ^{g1,r} Serviettenknödel ^{3,e,g1,m} Krautsalat ¹ (Essig-Öl Dressing) Vanillepudding ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Kartoffel-Gemüseauflauf (Moussaka) ^{1,e,g1,j,m,r,s} (mit Aubergine, Zucchini, Paprika) und Feta Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,s} Schokomuffin ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Wittling in Knusperpanade ^{f,g1,m,s} Currydip ^{1,e,m} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Erbsengemüse natur frisches Obst	vegetarischer Grüner Bohneneintopf ^{j,r} (mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie) Weckle ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Schweineroulade ^{2,3,8,g,g1,s} Jägersauce ^{2,3,8,g1,m,r} Knöpfle ^{e,g1} Brokkoli natur Apfelstreuselkuchen ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Hähnchenbrustfilet Tomatenragout ^{1,c,j,r} Walznudeln ^{e,g1} Gemüse Balance natur (Zucchini, Schwarzwurzeln, Wachsbohnen) Zwetschgenkompott	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Hokifilet gedünstet ^f Kräutersauce ^{1,j,m,r,s} Kartoffeln ZucchiniGemüse natur Apfelgrütze ^m	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Eierspätzle mit Gemüse ^{3,e,g1,r} (Champignons, Karotten, Sellerie) vegetarische Sauce Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Vanillepudding ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Rindfleischküchle ^{e,g1,r,s} Champignonbratensauce ^{g1,r} Reis Fingermöhren natur Schokomuffin ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Kalbsbraten Estragonsauce ^{g1,r} Dinkelvollkornnudeln ^{g3} Spargel-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Hühnerfrikassee ^{1,3,g1,j,m,r} Salzkartoffeln Kaisergemüse natur (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) Fruchtjoghurt ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Rinderbraten ^r (niedertemperaturgegart) Bratensauce ^{g1,r} Knöpfle ^{e,g1} Kohlrabi-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Apfelstreuselkuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Brokkoli-Nußecke ^{e,g1,n1} Pilzsauce ^{3,g1,j,m,r,s} Kurkumareis Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Zwetschgenkompott	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Couscous - Pfanne ^{g1,r} mit Gemüse (Aubergine, Paprika, Kichererbsen) Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Apfelgrütze ^m	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Kartoffelpuffer mit Apfelmus ³ Vanillepudding ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Gemüseaultaschen ^{e,g1,r} (Spinat, Erbsen, Karotten) Champignonsauce ^{3,g1,j,m,r,s} Kartoffel - Gurken - Blattsalat ^{1,j,r,s} (Essig - Öl Dressing) Schokomuffin ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Gemüse - Lasagne ^{e,g1,m,r} (Tomate, Zucchini, Brokkoli) Frischkäsesauce ^{g1,j,m,r} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurt dressing) frisches Obst	vegetarischer Grüner Bohneneintopf ^{j,r} (mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie) Vollkornweckle ^{a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Röstitaler überbacken ^{1,g1,j,m,r} (mit Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Käse) Kerbelsahnesauce ^{g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Apfelstreuselkuchen ^{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/Sulfit
g2 Roggen
r Sellerie

2 Konservierungsstoff
e Eier
g3 Dinkel
s Senf

3 Antioxidationsmittel
f Fisch
j Soja

8 mit Phosphat
g Glutenhaltiges Getreide
m Milch/Lactose

a Sesam
g1 Weizen
n1 Haselnüsse



DE-ÖKO-006