

# Speiseplan Mittagessen

Woche 21 19. Mai 2025 bis 25. Mai 2025

	Montag 19.5.	Dienstag 20.5.	Mittwoch 21.5.	Donnerstag 22.5.	Freitag 23.5.	Samstag 24.5.	Sonntag 25.5.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Hähnchenbrust im Knuspermantel <sup>9,g1</sup> Tomatensauce <sup>1,c,j,r</sup> Spaghetti <sup>g1</sup> Brokkoli natur  Bananenquark <sup>2,m</sup>	Eierflockensuppe <sup>e,j,r</sup>  Gekochtes Rindfleisch <sup>r</sup> Meerrettichsauce <sup>3,c,g1,j,m,r</sup> Kartoffeln Rote Beete Salat <sup>1,9,s</sup> (Essig-Öl Dressing)  frisches Obst	Kerbelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Schweinegeschnetzeltes <sup>g1,r</sup> in Kräutersahnesauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Eierspätzle <sup>e,g1</sup> Erbsengemüse natur  Haselnusspudding <sup>m</sup>	Klare Gemüsesuppe <sup>j,r</sup> Hackbraten (Schwein) <sup>e,g1,s</sup>  Paprikasauce <sup>1,2,3,8,c,j,r,s</sup> Reis Blattsalat <sup>1,3,5,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Spargelcremesuppe <sup>m</sup>  Wittling in Knusperpanade <sup>f,g1,m,s</sup> Remouladensauce <sup>1,3,9,e,m,s</sup> Kartoffel-Blattsalat (Essig - Öl Dressing) Gemüsegarnitur (Erbsen, Karotten, Blumenkohl) Mandarinenreis <sup>m</sup>	Veganer Eintopf mit weißen Bohnen <sup>j,r</sup> als Einlage Tomaten, Kartoffeln, Karotte, Lauch Weckle  Fruchtojoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Hähnchenbrustfilet Champignonbratensauce <sup>g1,r</sup> Kräuterreis Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost</b>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Gemüseaultaschen</b> <sup>e,g1,r</sup> <b>Gemüsesauce</b> <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> (Karotten, Sellerie, Zucchini) <b>Sellerie - Blattsalat</b> <sup>1,r,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Bananenquark <sup>2,m</sup>	Eierflockensuppe <sup>e,j,r</sup>  <b>Seelachsfilet gedünstet</b> <sup>f</sup> <b>Kurkumasauce</b> <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> <b>Dinkel-Drellinudeln</b> <sup>9,g3</sup> <b>Kohlrabigemüse natur</b>  frisches Obst	Kerbelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Vegane Kartoffelknödel</b> <b>Veganes Waldpilzragout</b> <sup>j,r,s</sup> <b>Blattsalat</b> <sup>1,3,5,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Haselnusspudding <sup>m</sup>	Klare Gemüsesuppe <sup>j,r</sup>  <b>Putengulasch</b> <sup>g1,r,s</sup> mit <b>Bulgur</b> <sup>g1,j,r</sup> <b>Romanesco natur</b>  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Spargelcremesuppe <sup>m</sup>  <b>Rindergeschnetzeltes</b> <sup>g1,r</sup> <b>Kartoffelpüree</b> <sup>3,c,m</sup> <b>Gemüse Balance natur</b> (Zucchini, Karotten, Schwarzwurzeln, Wachsbohnen)  Mandarinenreis <sup>m</sup>	Schweinerückensteak Bratensauce <sup>g1,r</sup> Penne <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurt Dressing)  Fruchtojoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  <b>Hähnchenbrustfilet</b> <b>Champignonbratensauce</b> <sup>e,g1,r</sup> <b>Kräuterreis</b> <b>Brokkoli natur</b>  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>
<b>Menü 3 Vegetarisch</b>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Bergkäsenocken <sup>e,g1,m</sup> Gemüsesauce <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> (mit Karotten, Sellerie, Zucchini) Brokkoli natur Blattsalat <sup>1,3,5,s</sup>  (Essig - Öl Dressing) Bananenquark <sup>2,m</sup>	Eierflockensuppe <sup>e,j,r</sup>  Camembert gebacken <sup>g,g1,m</sup> Preiselbeeren Kartoffeln Blattsalat <sup>1,3,5,s</sup>  (Essig-Öl-Dressing)  frisches Obst	Kerbelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Grießschnitten <sup>e,g1,m</sup> Waldbeersauce  Haselnusspudding <sup>m</sup>	Klare Gemüsesuppe <sup>j,r</sup>  <b>Gemüsestrudel</b> <sup>1,2,e,g,g1,m,r</sup> (Brokkoli, Blumenkohl, Mais) Tomatensauce <sup>1,c,j,r</sup> Blattsalat <sup>1,3,5,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Spargelcremesuppe <sup>m</sup>  Veganes Linsen-Curry-Küchle <sup>j</sup> Curry-Kokossauce Basmatireis Blattsalat <sup>1,3,5,s</sup>  (Essig-Öl Dressing) Mandarinenreis <sup>m</sup>	<b>Veganer Eintopf mit weißen Bohnen</b> <sup>j,r</sup> als Einlage <b>Tomaten, Karotte, Kartoffeln und Lauch</b> <b>Vollkornwecken</b> <sup>3,a,g1,g2</sup>  Fruchtojoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Spinatknödel <sup>e,g1,m</sup> Tomatengemüseragout <sup>j,r</sup> (Champignons, Erbsen, Zucchiniwürfel) Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2</sup>



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  
9 mit Süßungsmittel  
g Glutenhaltiges Getreide  
j Soja

2 Konservierungstoff  
a Sesam  
g1 Weizen  
m Milch/Lactose

3 Antioxidationsmittel  
c Schwefeldioxid/Sulfid  
g2 Roggen  
n1 Haselnüsse

5 geschwefelt  
e Eier  
g3 Dinkel  
n2 Mandeln

8 mit Phosphat  
f Fisch  
g4 Gerste  
r Sellerie



DE-ÖKO-006