

Speiseplan Mittagessen

Woche 21 23. Mai 2022 bis 29. Mai 2022

	Montag 23.5.	Dienstag 24.5.	Mittwoch 25.5.	Donnerstag 26.5.	Freitag 27.5.	Samstag 28.5.	Sonntag 29.5.
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} (Essig - Öl Dressing) Bananenquark ^{2,m}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Gekochtes Rindfleisch ^r mit Meerrettichsauce ^{3,c,g1,j,m,r} Salzkartoffeln Rote Beete Salat ^{1,9} (Essig - Öl Dressing) Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinegeschnetzeltes ^r in Kräutersahnesauce ^{g1,j,m,r,s} Eierspätzle ^{e,g1} Erbsengemüse natur frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Piccata vom Schwein ^{e,g1,m} (in Eihülle) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Spaghetti ^{g1} Brokkoli natur Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Wittling in Knusperpanade ^{f,g1,m,s} Remouladensauce ^{1,3,9,e,m,s} Kartoffel-Blattsalat (Essig - Öl Dressing) Gemüsegarnitur (Erbsen, Karotten, Blumenkohl) Mandarinenreis ^m	Veganer Eintopf mit weißen Bohnen ^{j,r} Tomaten, Kartoffeln und Lauch Brötchen ^{a,g1} Fruchtojoghurt ^m	Leberspätzlesuppe ^{e,g1,j,r} (Schwein) Pfeffersteak (Schweinehals) Bratenjus ^r Wedgeskartoffeln ^{g1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Marmorkuchen ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktions kost	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Putengulasch ^{g1,r,s} mit Petersilienkartoffeln Karotten - ZucchiniGemüse natur Bananenquark ^{2,m}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Seelachsfilet gedünstet ^f Kurkumasauce ^{1,g1,j,m,r,s} Walznudeln ^{e,g1} Kohlrabigemüse natur Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} vegane Kartoffelknödel mit Tomatengemüseragout ^{j,r} (Champignons, Karotte, Zucchiniwürfel) Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Gemüsemautaschen ^{e,g1,r} Spargelragout ^{1,g1,j,m,r} Karotten-Blattsalat ^{1,s} mit Sonnenblumenkerne (Essig - Öl Dressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Kalbsgulasch ^{g1} mit Kartoffelpüree ^{3,c,m} ZucchiniGemüse natur Mandarinenreis ^m	Putenhacksteak ^{4,8,e,g1,s} Bratensauce ^r Hörnle ^{g1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Fruchtojoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Hähnchenbrustfilet Champignonsauce ^r 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 Erdbeersauce Pfirsichkompott frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Vegan gefüllte Paprikaschote ^{g1,r,s} Tomatensauce ^{1,c,j,r} Spaghetti ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Gemüsestrudel ^{1,2,e,g,m,r} (mit Mais, Brokkoli, Blumenkohl) Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Mandarinenreis ^m	Veganer Eintopf mit weißen Bohnen ^{j,r} Tomaten, Kartoffeln und Lauch Vollkornweckle ^{a,g1} 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 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. Änderu

Zusatzstoffe/Allergene:

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