

Speiseplan Mittagessen

Woche22 30. Mai 2022 bis 05. Juni 2022

	Montag 30.5.	Dienstag 31.5.	Mittwoch 1.6.	Donnerstag 2.6.	Freitag 3.6.	Samstag 4.6.	Sonntag 5.6.
Menü 1 Vollkost	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Gewürzbraten vom Schwein ^{r,s} Pfefferrahmsauce ^{g1,m,r} Majorankartoffeln Grüne Bohnen Pfirsich-Maracujaquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Hähnchenkeule gegrillt Bratensauce ^{g1,r} Djuvecreis (Erbsen, Karotte, Tomate) Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Birne mit Schokosauce ^m	Kartoffelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Saure Linsen ^{1,c,g1,j,r,s} (mit Zwiebeln) mit 1 Paar Saiten(Schwein) ^{2,3,8,r,s} Eierspätzle ^{e,g1} frisches Obst	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Griech. Hacksteak mit Feta (Schwein) ^{e,g1,m,s} Bratensauce ^{g1,r} Reis Krautsalat ¹ (Essig-Öl Dressing) Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Currybratwurst(Schwein) ^{2,3,8} Curry-Ketchupsauce ^{1,9,c,j,r,s} Twister-Kartoffeln ^{3,g1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Vanillepudding ^m	Szegediner Gulasch vom Schwein ^{g1,r} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Fruchtjoghurt ^m	Eierbällchensuppe ^{e,j,m,r} Rindergeschnetzeltes ^{g1,r} in Rosmarinsauce ^{g1,r} Rigatoni ^{g1} Ratatouillegemüse (Aubergine, Paprika, Tomate) Kirsch - Schokokuchen ^{e,g1}
Menü 2 Leichte Vollkost	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Gemüse -Eblyweizen-Pfanne ^{g1,j,r} (Karotten, Sellerie, Erbsen) Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Pfirsich-Maracujaquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Kabeljaufilet gedünstet ^f Dillsauce ^{g1,j,m,r,s} Vollkornspirelli ^{g1} Gemüse Balance natur (Zucchini, Schwarzwurzeln, Wachsbohnen) Birne mit Schokosauce ^m	Kartoffelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung ^{e,g1,m} Tomatensauce ^{1,c,j,r} Sellerie - Blattsalat ^{1,r,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Kalbshaxenfleisch Bratenjus ^{g1,r} Salzkartoffeln Kaisergemüse natur (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte) mit Sesam Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Seelachsgemüseroulade ^f ^r (mit Karotte, Sellerie) Kurkumasauce ^{1,g1,j,m,r,s} Naturreis Gemüse Tricolore Blumenkohl, Romanesco, Brokkoli Vanillepudding ^m	Spätzleeintopf mit Rindfleisch ^{e,g1,j,r} (mit Karotten, Erbsen, Sellerie) Weckle ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Eierbällchensuppe ^{e,j,m,r} Putensteak süß-saure Mangosauce ^{1,9,c,j,r} Basmatireis Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Kirsch - Schokokuchen ^{e,g1}
Menü 3 Fleischlos	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Apfelstrudel ^{e,g1} mit Vanillesauce ^m Kirschkompott ¹ Pfirsich-Maracujaquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Veganes Waldpilzragout ^{j,r} mit Sojasahne Räuchertofuwürfel Djuvecreis (Erbsen, Karotte, Tomate) Blattsalat mit Essig - Öl Birne mit Schokosauce ^m	Kartoffelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Quark-Grieß-Auflauf ^{2,e,g1,m} mit Mandelsauce ^{m,n2} Apfelmus ³ frisches Obst	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Brokkoli - Blumenkohl - Grating ^{g1,j,m,r} Kräutersahnesauce ^{g1,j,m,r,s} Salzkartoffeln Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} veganes Sellerieschnitzel ^{g1,r} mit Kurkumasauce ^{1,g1,j,m,r,s} Naturreis Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,c} Vanillepudding ^m	Spätzleeintopf ^{e,g1,j,r} (mit Karotten, Sellerie, Erbsen) Vollkornweckle ^{a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Eierbällchensuppe ^{e,j,m,r} Kartoffeltaschen ^m (mit Frischkäsefüllung) Ratatouillegemüse Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Kirsch - Schokokuchen ^{e,g1}



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
a Sesam
g2 Roggen
s Senf

2 Konservierungstoff
c Schwefeldioxid/Sulfit
j Soja

3 Antioxidationsmittel
e Eier
m Milch/Lactose

8 mit Phosphat
f Fisch
n2 Mandeln

9 mit Süßungsmittel
g1 Weizen
r Sellerie



DE-ÖKO-006