

## Speiseplan Mittagessen

Woche 23 06. Juni 2022 bis 12. Juni 2022

	Montag 6.6.	Dienstag 7.6.	Mittwoch 8.6.	Donnerstag 9.6.	Freitag 10.6.	Samstag 11.6.	Sonntag 12.6.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Karottencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> Schweinekrustenbraten <sup>s</sup> Bratensauce <sup>g1,r</sup> Kartoffelknödel Spargelgemüse <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Ananasquark <sup>2,m</sup>	Tomatencremesuppe <sup>1,c,g1,j,m,r</sup> <b>Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln</b> <sup>g1,r</sup> <b>Petersilienkartoffeln Blattsalat</b> (Essig - Öl Dressing)  Beerengrütze <sup>m</sup>	Spargelcremesuppe <sup>m</sup>  "Moussaka" Kartoffel-Hack-Auflauf (Schwein) <sup>1,e,g1,j,m,r,s</sup> (Feta, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Lauch, Karotten) Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  Mangoquark <sup>m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Spinatkäsespätzle <sup>e,g1,m</sup> mit Röstzwiebeln <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,s</sup> Essig-Öl Dressing)  Schokomuffin <sup>e,g1,m</sup>	Champignonsuppe <sup>1,3,g1,j,m,r,s</sup> Paniertes Seelachsfilet <sup>f.g1</sup> Ei - Schnittlauchdipp <sup>1,3,e,m</sup> Kartoffel-Blattsalat <sup>1,j,r,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Gemüsegarnitur (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli)  frisches Obst	veganer Linseneintopf <sup>j,r</sup> mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Lauch Weckle <sup>a,g1</sup>  Fruchtojoghurt <sup>m</sup>	Suppe mit Grünkernklößchen <sup>e,g1,j,m,r</sup> Jägerschnitzel vom Schwein <sup>2,3,8,g1,m,r,s</sup> Jägersauce <sup>2,3,8,g1,m,r</sup> (mit Speck und Sahne) Eierspätzle <sup>e,g1</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  Apfelstreuselkuchen <sup>e,g1,m</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost</b>	Karottencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Rindfleischmaultaschen</b> <sup>e,g1,r</sup> <b>Bratensauce</b> <sup>g1,r</sup> <b>Zucchini-Selleriegemüse</b> <sup>r</sup> <b>Karotten-Blattsalat</b> <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing, Sonnenblumenkerne)  Ananasquark <sup>2,m</sup>	Tomatencremesuppe <sup>1,c,g1,j,m,r</sup> Buntbarschfilet gedünstet <sup>f</sup> Kerbelsauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Petersilienkartoffeln Brokkoli natur (mit Mandeln)  Beerengrütze <sup>m</sup>	Spargelcremesuppe <sup>m</sup>  <b>Gemüseragout mit Pastinaken</b> <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> , <b>Karotten und grünem Spargel</b> <b>Naturreis</b>  Mangoquark <sup>m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  <b>vegane Gemüseolognese mit Soja</b> <sup>j,r</sup> (mit Karotten, Sellerie, Zucchini) <b>Vollkornspaghetti</b> <sup>g1</sup> <b>Zucchini-Blattsalat</b> <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Schokomuffin <sup>e,g1,m</sup>	Champignonsuppe <sup>1,3,g1,j,m,r,s</sup> Hähnchenbrustfilet Apfel - Bratensauce <sup>g1,r</sup> Hörnle <sup>g1</sup> Kaisergemüse natur (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten)  frisches Obst	Putenhackbraten <sup>2,3,8,s</sup> Bratensauce <sup>g1,r</sup> Kartoffelpüree <sup>3,c,m</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Fruchtojoghurt <sup>m</sup>	Suppe mit Grünkernklößchen <sup>e,g1,j,m,r</sup> <b>Kalbsragout</b> <sup>g1,r,s</sup> <b>Gemüse Balance natur</b> (Zucchini, Karotte, Schwarzwurzeln)  Apfelstreuselkuchen <sup>e,g1,m</sup>
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Karottencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> Gefüllte Teigtaschen <sup>e,g1,m</sup> (mit Käsefüllung) Paprikasauce <sup>1,2,3,8,c,j,r,s</sup> Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Ananasquark <sup>2,m</sup>	Tomatencremesuppe <sup>1,c,g1,j,m,r</sup>  Apfelküchle <sup>g1,m</sup> mit Vanillesauce <sup>m</sup> Pfirsichkompott  Beerengrütze <sup>m</sup>	Spargelcremesuppe <sup>m</sup>  Kartoffel - Gemüsegratin <sup>m,r</sup> (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl) Tomatensauce <sup>1,c,j,r</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  Mangoquark <sup>m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Bergkäsenocken <sup>e,g1,m</sup> mit Kräutersahnesauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Karotten-Kohlrabigemüse natur  Schokomuffin <sup>e,g1,m</sup>	Champignonsuppe <sup>1,3,g1,j,m,r,s</sup> <b>Chili sin carne</b> <sup>j,r</sup> (vegane Eintopf mit Tomate, rote Bohnen, Mais und Kartoffeln) <b>Ciabatta</b> <sup>g1</sup> <b>Blattsalat mit Essig - Öl Dressing</b> <sup>1,s</sup>  frisches Obst	<b>veganer Linseneintopf</b> <sup>j,r</sup> (mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Lauch) <b>Vollkornweckle</b> <sup>a,g1,g2</sup>  Fruchtojoghurt <sup>m</sup>	Suppe mit Grünkernklößchen <sup>e,g1,j,m,r</sup> Camembert gebacken <sup>g1,m</sup> Curryfruchtsauce <sup>1,g1,j,m,r</sup> Reis <sup>1,m,s</sup> Blattsalat (Joghurtdressing)  Apfelstreuselkuchen <sup>e,g1,m</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

Zusatzstoffe/Allergene:

1 Farbstoff  
 c Schwefeldioxid/Sulfit  
 j Soja

2 Konservierungstoff  
 e Eier  
 m Milch/Lactose

3 Antioxidationsmittel  
 f Fisch  
 r Sellerie

8 mit Phosphat  
 g1 Weizen  
 s Senf

a Sesam  
 g2 Roggen



DE-ÖKO-006