

Speiseplan Mittagessen

Woche 24 13. Juni 2022 bis 19. Juni 2022

	Montag 13.6.	Dienstag 14.6.	Mittwoch 15.6.	Donnerstag 16.6.	Freitag 17.6.	Samstag 18.6.	Sonntag 19.6.
Menü 1 Vollkost	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Rindergeschnetzeltes mit Essiggurken ^{9,g1,r,s} (Rote Beete, Pilze) Semmelknödel ^{e,g1} Grüne Bohnen natur frisches Obst	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Schinkennudeln mit Ei(Schwein) ^{2,3,e,g1,m} Bratenjus ^{g1,r} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Erdbeeryoghurt ^m	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Krautschupfnudeln ^{e,g1} vegetarische Sauce Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Apfelmus mit Sahne ^{3,m}	Grünkernklösschensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Paniertes Putenschnitzel ^{3,g1} Bratenjus ^{g1,r} Hörnle ^{g1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Wurstspieß(Schwein) ^{1,2,3,8,r,s} mit Speck und Zwiebeln Paprikasauce ^{1,2,3,8,c,j,r,s} Reis Lauch- Karotten - Gemüse ^{g1} Schokopudding ^m	Süßkartoffelgnocchi ^e Pestosauce ^{e,m,n4} Zucchini-Blattsalat ^{1,s} mit Tomatenwürfeln (Balsamicodressing) Fruchtjoghurt ^m	Leberspätzlesuppe ^{e,g1,j,r} Rinderschmorbraten ^{r,s} (niedertemperaturgegart) Pfefferrahmsauce ^{g1,m,r} Knöpfe ^{e,g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Marmorkuchen ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} vegetarisch gefüllte Cannelloni ^{1,e,g1,m} (Ricotta-Spinat) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) frisches Obst	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Schollenfilet gedünstet ^f Kressesauce ^{g1,j,m,r,s} Dillkartoffeln Karotten-Selleriegemüse natur Erdbeeryoghurt ^m	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Hacksteak (Schwein) ^{e,g1,s} Kräuterbratensauce ^{g1,r} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Kohlrabigemüse natur Apfelmus ³	Grünkernklösschensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Schweineragout ^{g1,r} (Karotte, Sellerie, Romanesco) Hörnle ^{g1} Kaisergemüse natur (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Seehechtfilet gedünstet ^f Frischkäse-Kräutersauce ^{g1,j,m,r} Tagliatelle ^{g1} Spargel-Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Schokopudding ^m	Hochzeitsuppentopf (mit Schwein) ^{e,g1,m,r} (mit Gemüse, Fleischklöschen, Maultaschle und Grießklöschen) Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Putenragout ^{g1,r,s} mit Sesamkartoffeln ^a Pastinakengemüse natur Marmorkuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Kirschstrudel ^{1,e,g1,n2} mit Vanillesauce ^m Birnenkompott frisches Obst	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Mexikanische Gemüseispfanne ^{j,r} (Mais, Kidneybohnen, Paprika) Kräuterquark Dipp 4% F. ^m Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,c} Erdbeeryoghurt ^m	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Vollkornnudelaufbau ^{e,g1,j,m,r} mit Pilzen, Erbsen, Lauch, Karotte mediterrane Sauce ^{1,c,j,r} Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,s} Apfelmus mit Sahne ^{3,m}	Grünkernklösschensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Vegane Maultaschen ^{g1} Spinatfüllung) Champignon - Gemüsesauce ^{3,g1,j,m,r,s} Sellerie - Blattsalat ^{1,r,s} (Essig-Öl Dressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegan gefüllte Paprikaschote ^{2,g1,r,s} (mit Erbsen, Mais) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Reis Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,s} Schokopudding ^m	Gemüseeintopf mit Eierstichbällchen ^{e,j,m,r} (Karotten, Erbsen, Sellerie) Vollkornweckle ^{a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Eier ^e in Senf - Gurkensauce ^{9,g1,m,r,s} Petersilienkartoffeln Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) 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. Änderung

Zusatzstoffe/Allergene: 1 Farbstoff
a Sesam
g2 Roggen
n2 Mandeln

2 Konservierungstoff
c Schwefeldioxid/Sulfit
g3 Dinkel
n4 Cashewnüsse

3 Antioxidationsmittel
e Eier
g4 Gerste
r Sellerie

8 mit Phosphat
f Fisch
j Soja
s Senf

9 mit Süßungsmittel
g1 Weizen
m Milch/Lactose



DE-ÖKO-006