

# Speiseplan Mittagessen

Woche 25 19. Juni 2023 bis 25. Juni 2023

	Montag 19.6.	Dienstag 20.6.	Mittwoch 21.6.	Donnerstag 22.6.	Freitag 23.6.	Samstag 24.6.	Sonntag 25.6.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Selleriecremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Sauce Bolognese (Schwein) <sup>g1,r</sup> Spaghetti <sup>g1</sup> Reibkäse <sup>m</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Mandarinenquark <sup>2,m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,m,r</sup>  Maultaschen geröstet mit Ei (Schwein) <sup>1,e,g1,m,r</sup> Bratensauce <sup>g1,r</sup> Blattsalat (Essig - Öl Dressing)  frisches Obst	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  Gnocchi-Spinat-Auflauf <sup>e,g1,m</sup> mit Tomaten - Blattsalat <sup>1,c</sup> (Essig - Öl Dressing)  Beerengrütze <sup>m</sup>	Backerbsensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Kässpätzle <sup>e,g1,m</sup> mit Zwiebelschmelze <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Muffin mit Johannisbeeren <sup>e,g1,m</sup>	Spinatcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Gyros (Schwein) Tzatziki <sup>m</sup> (Gurke, Knoblauch, Quark, Sauerrahm) Reis Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing) Sahnepudding <sup>m</sup>	Schaschlikopf (Schwein) <sup>2,3,8,9,g1,r</sup>  mit Speck, Paprika, Zwiebeln Eierspätzle <sup>e,g1</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing) Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Maultäschlesuppe (Schwein) <sup>e,g1,j,r</sup> Hähnchenroulade <sup>m</sup> mit Spinat gefüllt Tomatensauce <sup>1,c,j,r</sup> Wildreis Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Kirsch - Schokokuchen <sup>e,g1</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost</b>	Selleriecremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung</b> <sup>e,g1,m</sup>  mit Tomatensauce <sup>1,c,j,r</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing) Mandarinenquark <sup>2,m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,m,r</sup>  Wildlachsfilet gedünstet <sup>f</sup> Dillsauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Kartoffeln Blattspinat <sup>g1,m</sup>  frisches Obst	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  <b>Veganes Gemüseragout mit Pastinaken</b> <sup>j,r</sup> (mit Karotten und Sojasahne) <b>Naturreis Blattsalat</b> <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Beerengrütze <sup>m</sup>	Backerbsensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Rinderbraten <sup>r</sup> (niedertemperaturgegart) Rosmarinsauce <sup>g1,r</sup> Kartoffelknödel Gemüse Tricolore (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco)  Muffin mit Johannisbeeren <sup>e,g1,m</sup>	Spinatcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Hokifilet gedünstet</b> <sup>f</sup> <b>Kräutersauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Walznucln</b> <sup>e,g1</sup> <b>Kaisergemüse natur</b> (Blumenkohl, Karotte, Brokkoli)  Sahnepudding <sup>m</sup>	vegetarischer Muschelnudeleintopf <sup>g1,j,r</sup> mit Karotten, Erbsen, Sellerie Weckle <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Suppe mit Grünkernklößchen <sup>e,g1,j,m,r</sup> <b>Kalbsfrikassee</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> (in heller Sauce) <b>Kartoffeln Romanesco natur</b>  Käsekuchen <sup>e,g1,m</sup>
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Selleriecremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Germknödel <sup>e,g1,m</sup> mit Vanillesauce <sup>m</sup>  Mandarinenquark <sup>2,m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  <b>vegane Kartoffel Gemüsepfanne</b> (mit Zwiebel, Karotte, Sellerie) <b>vegane Majoransauce Blattsalat mit Essig - Öl Dressing</b> <sup>1,s</sup>  frisches Obst	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  Zucchini-puffer <sup>e</sup> mit Paprika-Joghurt-Dip <sup>m</sup> Brokkoli natur  Beerengrütze <sup>m</sup>	Backerbsensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  <b>veganes Kartoffelgulasch</b> <sup>g1,j,r</sup> <b>mit grünen Bohnen, Tomaten, Paprika Blattsalat mit Essig - Öl Dressing</b> <sup>1,s</sup>  Muffin mit Johannisbeeren <sup>e,g1,m</sup>	Spinatcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Gemüsestrudel <sup>1,2,e,g,m,r</sup> (Brokkoli, Blumenkohl, Mais) Kräutersauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Sahnepudding <sup>m</sup>	<b>vegetarischer Muschelnudeleintopf</b> <sup>g1,j,r</sup> <b>mit Karotten, Erbsen, Sellerie Vollkornwecken</b> <sup>3,a,g1,g2</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Suppe mit Grünkernklößchen <sup>e,g1,j,m,r</sup> Veganes Linsen-Curry-Küchle <sup>j</sup> (Karotte, rote Linsen, Zwiebeln) Tomatensauce <sup>1,c,j,r</sup> Kartoffeln Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Kirsch - Schokokuchen <sup>e,g1</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  
a Sesam  
g1 Weizen  
s Senf

2 Konservierungstoff  
c Schwefeldioxid/Sulfit  
g2 Roggen

3 Antioxidationsmittel  
e Eier  
j Soja

8 mit Phosphat  
f Fisch  
m Milch/Lactose

9 mit Süßungsmittel  
g Glutenhaltiges Getreide  
r Sellerie



DE-ÖKO-006