

Speiseplan Mittagessen

Woche25 20. Juni 2022 bis 26. Juni 2022

	Montag 20.6.	Dienstag 21.6.	Mittwoch 22.6.	Donnerstag 23.6.	Freitag 24.6.	Samstag 25.6.	Sonntag 26.6.
Menü 1 Vollkost	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Sauce Bolognese (Schwein) ^{g1,r} Reibkäse ^m Spaghetti ^{g1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Mandarinenquark ^{2,m}	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Maultaschen geröstet mit Ei (Schwein) ^{1,e,g1,m,r} Bratensauce ^{g1,r} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) frisches Obst	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Kalbsbratwurst ^{2,3,8,s} Bratensauce ^{g1,r} Bratkartoffeln Brokkoli natur Beerengrütze ^m	Backerbsensuppe ^{e,g1,j,m,r} Kässpätzle ^{e,g1,m} mit Zwiebelschmelze ^{g1} Kartoffel - Gurken - Blattsalat ^{1,j,r,s} (Essig - Öl Dressing) Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Spinatcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Gyros (Schwein) Tzatziki ^m (Gurke, Knoblauch, Quark, Sauerrahm) Reis Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Sahnepudding ^m	Schaschlikopf (Schwein) ^{2,3,8,9,g1,r} mit Speck, Paprika, Zwiebeln Eierspätzle ^{e,g1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Fruchtjoghurt ^m	Maultäschlesuppe (Schwein) ^{e,g1,j,r} Hähnchenroulade ^m mit Spinat gefüllt Pestosauce ^{e,g1,m,n4,r} Hörnle ^{g1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Kirsch - Schokokuchen ^{e,g1}
Menü 2 Leichte Vollkost	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Kartoffel Gemüsepfanne (Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli, Karotten) vegetarische Majoransauce Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Mandarinenquark ^{2,m}	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Wildlachsfilet gedünstet ^f Dillsauce ^{g1,j,m,r,s} Kartoffeln Blattspinat ^{g1,m} mit Sesam frisches Obst	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Gemüseragout mit Pastinaken ^{1,g1,j,m,r,s} (Karotte, Zucchini) Naturreis Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Beerengrütze ^m	Backerbsensuppe ^{e,g1,j,m,r} Rinderbraten ^r (niedertemperaturgegart) Rosmarinsauce ^{g1,r} Kartoffelknödel Gemüse Tricolore (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco) Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Spinatcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Buntbarschfilet gedünstet ^f Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Walznudeln ^{e,g1} Kaisergemüse natur (Blumenkohl, Karotte, Brokkoli) Sahnepudding ^m	vegetarischer Muschelnudeleintopf ^{g1,j,r} mit Karotten, Erbsen, Sellerie Weckle ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Maultäschlesuppe (Schwein) ^{e,g1,j,r} Kalbsfrikassee ^{g1,j,m,r,s} (in heller Sauce) Petersilienkartoffeln Romanesco natur (mit Mandeln) Kirsch - Schokokuchen ^{e,g1}
Menü 3 Fleischlos	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Germknödel ^{e,g1,m} mit Vanillesauce ^m Erdbeerkompott Mandarinenquark ^{2,m}	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Gefüllte Teigtaschen ^{e,g1,m} mit Ricotta-Spinatfüllung Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat mit Joghurtdressing ^{1,m,s} frisches Obst	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Zucchini-puffer ^e Paprika-Joghurt-Dip ^m Brokkoli natur Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Beerengrütze ^m	Backerbsensuppe ^{e,g1,j,m,r} Kartoffelgulasch ^{g1,j,r} mit grünen Bohnen, Tomaten, Paprika Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,s} Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Spinatcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Gemüsestrudel ^{1,2,e,g,m,r} mit Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Sahnepudding ^m	vegetarischer Muschelnudeleintopf ^{g1,j,r} mit Karotten, Erbsen, Sellerie Vollkornweckle ^{a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Maultäschlesuppe (Schwein) ^{e,g1,j,r} Gebackener Gemüsetaler ^{e,g1,m,r} (Sellerie, Brokkoli, Erbsen) Pestosauce ^{e,m,n4} Petersilienkartoffeln 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
g1 Weizen
r Sellerie

2 Konservierungstoff
c Schwefeldioxid/Sulfit
g2 Roggen
s Senf

3 Antioxidationsmittel
e Eier
j Soja

8 mit Phosphat
f Fisch
m Milch/Lactose

9 mit Süßungsmittel
g Glutenhaltiges Getreide
n4 Cashewnüsse



DE-ÖKO-006