

## Speiseplan Mittagessen

**Woche 26 26. Juni 2023 bis 02. Juli 2023**

	<b>Montag 26.6.</b>	<b>Dienstag 27.6.</b>	<b>Mittwoch 28.6.</b>	<b>Donnerstag 29.6.</b>	<b>Freitag 30.6.</b>	<b>Samstag 1.7.</b>	<b>Sonntag 2.7.</b>
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r  Cordon Bleu vom Schwein 1,2,3,8,e,g,g1,m,r,s Bratenjus g1,r,s  Spirelli g1 Blattsalat 1,c (Balsamicodressing)  Pfirsich-Maracujaquark m	Muschelnudelsuppe g1,j,r  Schweizer Hacksteak (Schwein) e,g1,m,s Rahmsauce g1,m,r  Rosmarinkartoffeln Lauchgemüse g1,j,m,r (mit Sahne)  Grießflammeri "Himbeer" g1,m	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s  Kassler Rippe (Schwein) 2,3 Bratenjus g1,r,s  Kartoffel-Zwiebel-Püree 3,c,m Bayrisch Kraut 2,3,8,g1,j,r  frisches Obst	Nudelsuppe g1,j,r  "Moussaka" Kartoffel-Hack-Auflauf (Schwein) 1,e,g1,j,m,r,s (Auberginen, Paprika, Zucchini, Tomaten und Feta) Blattsalat 1,m,s (Joghurdressing) Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Broccolicremesuppe g1,j,m,r,s  <b>Paella</b> 1,f,g4,m,r,w (spanische Reispfanne mit Meeresfrüchte, Hähnchen und Gemüse) Blattsalat 1,s  (Essig - Öl Dressing)  Pfirsich mit Erdbeersauce	veganer Pichelsteiner Eintopf 1,r (mit Kartoffeln, Weißkraut, Lauch, Karotte)  Brötchen a,g1  Fruchtjoghurt m	Grießklößchensuppe e,g1,j,m,r  Paniertes Schweineschnitzel e,g1 Bratenjus g1,r,s  Knöpfe e,g1 Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing)  Mandarinen-Käsekuchen e,g1,m
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost</b>	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r  <b>Putenragout</b> g1,r,s mit Spirelli g1  <b>Fingermöhren natur</b>  Pfirsich-Maracujaquark m	Muschelnudelsuppe g1,j,r  <b>Schollenfilet gedünstet</b> f <b>Kurkumasauce</b> 1,g1,j,m,r,s <b>Naturreis</b>  <b>Kohlrabi-Blattsalat</b> 1,s (Essig - Öl Dressing)  Grießflammeri "Himbeer" g1,m	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s  <b>Gemüsenedelpfanne</b> g1 (mit Blumenkohl, Karotten, grünen Bohnen) <b>Frischkäse-Kräutersauce</b> g1,j,m,r  <b>Blattsalat</b> 1,s (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Nudelsuppe g1,j,r  Kalbsbraten Estragonsauce g1,r Rigatoni g1  Gemüse Balance natur (Schwarzwurzeln, Zucchini, Wachsbohnen)  Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Broccolicremesuppe g1,j,m,r,s  <b>Truthahnschnitzel Tomatensauce</b> 1,c,j,r <b>Kartoffelpüree</b> 3,c,m  <b>Wachsbohnen natur</b>  Pfirsich mit Erdbeersauce	Schweinerückensteak Bratenjus g1,r,s Salzkartoffeln Blattsalat 1,m,s (Joghurdressing)  Fruchtjoghurt m	Grießklößchensuppe e,g1,j,m,r  <b>Kalbsragout mit Champignons</b> 3,g1,r,s <b>Knöpfe</b> e,g1  <b>Sommergemüse natur</b> (grüne Bohnen, Blumenkohl, Erbsen)  Mandarinen-Käsekuchen e,g1,m
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r  Veganes Masala-Gemüsecurry 1,g1,j,r (mit Kokosmilch, Tomate, Blumenkohl, Aubergine, Erbsen)  Kurkumacouscous g1,j,r Blattsalat 1,c (Balsamicodressing)  Pfirsich-Maracujaquark m	Muschelnudelsuppe g1,j,r  Brokkoli-Nußecke e,g1,n1 Kurkumasauce 1,g1,j,m,r,s Naturreis Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing)  Grießflammeri "Himbeer" g1,m	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s  Pfirsich-Quarkauflauf 1,e,m mit Vanillesauce m  frisches Obst	Nudelsuppe g1,j,r  <b>Rührer</b> e,m mit <b>Salzkartoffeln Blattspinat</b> g1,m  Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Broccolicremesuppe g1,j,m,r,s  Veganes Spargelfrikassee j,r (mit Sojasahne und Karottenstreifen) Erbsenreis Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing)  Pfirsich mit Erdbeersauce	veganer Pichelsteiner <b>Gemüsetopf</b> 1,r (mit Kartoffeln, Weißkraut, Lauch, Karotte)  <b>Vollkornwecken</b> 3,a,g1,g2  Fruchtjoghurt m	Grießklößchensuppe e,g1,j,m,r  Camembert gebacken g1,m Preiselbeeren Rahmpolenta 2,e,j,m,r Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing)  Mandarinen-Käsekuchen 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. Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe/Allergene:

1 Farbstoff  
c Schwefeldioxid/Sulfit  
g2 Roggen  
n2 Mandeln

2 Konservierungsstoff  
e Eier  
g4 Gerste  
r Sellerie

3 Antioxidationsmittel  
f Fisch  
j Soja  
s Senf

8 mit Phosphat  
g Glutenhaltiges Getreide  
m Milch/Lactose  
w Krebs-/Weichtiere

a Sesam  
g1 Weizen  
n1 Haselnüsse



DE-ÖKO-006